

TORRIJAS en copa

Ingredientes:

½ l leche
5 cucharadas de azúcar
½ rama de canela
Piel de limón y de naranja
2 huevos
Azúcar, canela en polvo para espolvorear
Aceite para freír



LECHE MERENGADA:

1 l de leche
100 g azúcar
1 ramita de canela
1 corteza de limón
3 claras de huevo
100 g azúcar molido
Canela en polvo.

Infusionar y hervir la leche de 2 a 3 minutos sin dejar de remover. Colar. Enfriar a temperatura ambiente. Llevar a congelador y remover de vez en cuando para que no se congele.

Aparte preparar el merengue, para ello, batir las claras a punto de nieve y cuando ya tengan suficiente volumen, ir añadiendo el azúcar glasé, poco a poco y sin dejar de batir, hasta conseguir la consistencia deseada.

Cuando la leche esté empezando a helarse, se saca del congelador y se le va incorporando el merengue, moviendo muy suavemente para que quede todo bien ligado.

Retirar parte de esta elaboración y volcar en bandeja para congelar y hacer un helado, removiendo para que quede más cremoso.

TRUFA DE CHOCOLATE CON LICOR DE NARANJA

Ingredientes:

200 ml nata
250 ml chocolate negro (70%)
Un chorrillo de Licor de naranja.

Proceso:

Hervir la nata y volcar sobre el chocolate troceado. Remover hasta que se disuelva el chocolate y añadir un chorrillo de licor de naranja. Continuar removiendo hasta que la mezcla esté homogénea.

PAN DE NARANJA

Ingredientes:

2000 g	Harina fuerte
33 g	Sal
8 g	Anís en rama
320 g	Azúcar
8 g	Mejorante
120 g	Mantequilla
200 g	Aceite
400 g	Zumo con ralladura de naranja
5	Huevos
400 g	Masa madre
160 g	Levadura
500cc	Agua



Proceso:

Amasar 20 minutos. Reposar. Dividir. Bolear. Aplastar. Fermentar 2 horas.
Decorar con azúcar húmedo. Cocer a 190° C 25 minutos.

Presentación:

En copa de cristal.

- 1° Escudillar la trufa con la ayuda de una manga pastelera.
- 2° Colocar 3 daditos de torrija de pan de naranja.
- 3° Verter la leche merengada
- 4° Tapar con chocolate.
- 5° Poner un bastón de pan de naranja.

Al otro lado del plato alargado, colocar una mini torrija de chocolate y una bolita de sorbete de leche merengada. Sobre éstas, un tiradillo de salsa de frambuesa y sobre el sorbete un enrejillado de chocolate.