



TORRIJA GOURMET + HELADO AGUACATE

Mireia Roque

INGREDIENTS

300 MINUTES 3 SERVINGS

"Para la elaboración del Briox":

600g de harina

Ralladura de una naranja

60 g mantequilla pomada

3 huevos

14 g de levadura de panadería

5 g de sal

250 ml de leche

50 g de azúcar

Unas gotitas de agua de azahar

Para la "Leche de torrijas":

-750 g nata

-750 g leche

-3 bayas de cardamomo

-Piel 1 limón

-Unas gotitas de esencia de vainilla

-60 g de yema

-150 g azúcar

Para el helado de aguacate:

-2 aguacates de tamaño medio

-1/2 limón

-550 g de leche evaporada

-740 g de leche condensada

-250 ml de nata para montar

Para el crumble de pistacho:

-150 g de harina

-150 g de mantequilla pomada

-62,5 g de azúcar

-75 g de pistachos

TAGS

#crumbledepistacho #heladodeaguacate #torrijagourmet



TORRIJA GOURMET + HELADO AGUACATE, by Mireia Roque
cookbooth.com /recipe/torrija-gourmet-helado-aguacate-108003



1

"Para la elaboración del Briox": 600g de harina Ralladura de una naranja 60 g mantequilla pomada 3 huevos 14 g de levadura de panadería 5 g de sal 250 ml de leche 50 g de azúcar Unas gotitas de agua de azahar. -Rallaremos la naranja sobre la leche y batiremos los huevos junto a la leche.



2

Mezclaremos los huevos junto el azúcar.



3

Incorporaremos la mantequilla en pomada a la harina.



4

A la mezcla de huevos, leche y azúcar le disolveremos la levadura.



5

Mezclaremos esta última mezcla junto a la harina con la mantequilla.



6

Trabajaremos la masa dándole golpes contra el mármol y la bolearemos. La dejaremos reposar más o menos 1 30h para que fermente y aumente el volumen. Una vez haya pasado, la volveremos a trabajar y la pondremos en el molde escogido. La dejaremos fermentar 1 h más y la hornearemos a 180º durante 30 min.





7

Como veis la masa crece muchísimo. Mi recomendación a partir de haber echo esta receta de brioche sería hacer la mitad de la receta o introducirla en 2 moldes o uno más grande. De manera que obtendremos una mejor cocción.



8

Con nuestro brioche en frío, cojeremos un cortapastas y las troquelaremos de la forma que creamos conveniente.



9

Para la "Leche de torrijas": -750 g nata -750 g leche -3 bayas de cardamomo -Piel 1 limón -Unas gotitas de esencia de vainilla -60 g de yema -150 g azúcar -Ponemos en una olla la nata, la leche, el cardamomo, la piel del limón y las gotitas de vainilla. Y dejamos que infusione.



10

Cuando nuestra preparación da el primer hervor unimos las yemas con el azúcar, apagamos el fuego y lo añadimos a la preparación.



11

Bañamos nuestras torrijas en la leche, una vez se haya enfriado.



12

Para el helado de aguacate: -2 aguacates de tamaño medio -1/2 limón -550 g de leche evaporada -740 g de leche condensada -250 ml de nata para montar





13

-Trituramos los aguacates y los mezclamos con el jugo de medio limón, la leche evaporada y la leche condensada.
-Montamos a parte la nata.



14

Unimos con una lengua con movimientos envolventes hasta que quede una masa homogénea.



15

Llenamos de helado nuestro tupper y congelamos.



16

Para el crumble de pistacho: -150 g de harina -150 g de mantequilla pomada -62,5 g de azúcar -75 g de pistachos



17

-Unimos todos los ingredientes y los juntamos con una procesadora de alimentos, cubriendo protegiendo la cuchilla de manera que amase y no corte.



18

Horneamos nuestro crumble durante 15 min a 180 °.





19

Salsa de Té Matcha: Aprovechando que tenemos leche condensada, cojeremos una cucharadita de leche y otra de te matcha.



20

Lo uniremos todo con la ayuda de unas barillas y después pintaremos el plato.



21

Caramelizaremos la torrija en la parte superior con azúcar y un soplete.



22

Emplataremos: Pintando el plato con un pincel y la salsa Matcha. Pondremos nuestra torrija a un lado del plato. Pondremos en el otro lado del plato nuestro crumble de pistacho y encima nuestra quenelle de helado de aguacate.



23

