

TORRIJA DE PAN CARAMELIZADA CON CARAMELO DE NARANJA Y HELADO DE ARROZ CON LECHE

Ponemos a hervir la nata con la leche, la canela y la peladura de naranja. Por otro lado ponemos las yemas con el azúcar y las batimos.

Cuando haya hervido la nata se la añadimos a las yemas y el azúcar poco a poco, para evitar que se cuajen los huevos. Una vez mezclado todo lo dejamos enfriar un poco.

Cortamos el brioche dejando solo el centro, dejando la corteza aparte. Echamos la crema ya atemperada por encima del brioche racionado, conservándolo en la cámara.

INGREDIENTES

Brioche 1
25 gr de azúcar
25 de mantequilla

PARA EL APAREJO

1,5 lit nata
0,5 lit de leche
2 ramas de canela
500 gr de azúcar
10 yemas de huevo
1 peladura de naranja

PARA LA CREMA PASTELERA

Hervimos por una parte la leche sola y en un vol ponemos los demás ingredientes batiéndolos bien para evitar que la mezcla quede grumosa. Cuando haya hervido la leche se la añadimos a la mezcla y removemos bien. Ponemos todo a hervir de nuevo y después dejamos enfriar.

INGREDIENTES

1LT de leche
200 gr de azúcar
4 huevos
2 yemas
50 gr maicena

Echamos el azúcar en una sartén y ponemos al fuego, dejamos que caramelice sin que llegue a coger mucho color.

Le echamos el zumo y dejamos reducir hasta que coja el punto que nosotros deseamos

PARA EL CARAMELO DE NARANJA

INGREDIENTES

200 gr de azúcar

200 ml de zumo de naranja

Por ultimo ponemos los 25 gr de azúcar con los 25 gr de mantequilla y los dejamos hasta que coja un poco de color por los lados. Echamos el brioche, previamente remojado en el aparejo varias horas y lo caramelizamos por todos los lados. Sacamos y le escudillamos por encima la crema pastelera. Le echamos un poco de azúcar por encima de la crema y lo quemamos con un quemador.

Lo ponemos en el plato sobre el caramelo de naranja(Decorativo) y acompañado con una bola de arroz con leche y unos polvos de canela por encima.