



NUESTRAS RECETAS

TORRIJAS DE LICOR DE CREMA CON ORUJO PANIZO EN TEXTURAS (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para el molde de torrijas y para las cucharillas:

- 8 rebanadas de pan para torrijas (en este caso pan brioche)
- 2 huevos grandes
- 150 ml de leche
- 70 ml de Licor de Crema con Orujo Panizo
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Mantequilla para engrasar
- Chocolate fondant

Para la mousse:

- 4 rebanadas de pan para torrijas (pan brioche)
- 200 ml de nata para montar
- 200 ml de leche
- 50 ml de Licor de Crema con Orujo Panizo
- 25 gr de azúcar
- La piel de 1 limón
- Canela molida
- Chocolate en polvo

PREPARACIÓN:

Rallamos la piel del medio limón y la añadimos a la cazuela donde tenemos la leche, el Licor de Crema con Orujo Panizo, el azúcar y la canela. Lo ponemos a fuego medio y removemos para que el azúcar se disuelva y apartamos del fuego antes de que rompa a hervir.

Añadimos el pan y lo dejamos a remojo hasta que haya absorbido la mayor cantidad de leche posible. Ponemos el pan impregnado en leche en el vaso de la túrmix o de la Thermomix y lo trituramos hasta que no queden grumos.

Incorporamos la nata y batimos para que se mezcle con los demás ingredientes.

Colamos la mezcla y la ponemos en el sifón, le ponemos una recarga, lo agitamos y lo dejamos reposar en la nevera en posición horizontal durante un mínimo de 2 horas.

Mientras tenemos reposando el sifón vamos haciendo el molde de torrijas y las cucharillas, para ello precalentamos el horno a 170°. Engrasamos las cavidades de una bandeja de muffins o moldes de magdalena.

Batimos los huevos con la leche, la crema de orujo, el azúcar moreno, la sal, la canela y la vainilla.

Añadimos el pan para que se empape bien por todos los lados. Dejamos reposar 15 minutos (a los 7 minutos le damos la vuelta para que se empape bien por todo los lados).

Repartimos el pan bañado en los moldes engrasados, presionando bien pero con ligereza para que coja la forma del molde. Hacemos lo mismo con los moldes de las cucharillas.

Horneamos unos 25 minutos o hasta que se hayan dorado al gusto.

Dejamos templar y desmoldamos.

Bañamos las cucharillas en chocolate fondant y dejamos enfriar.

Rellenamos los moldes de torrija con la mousse, espolvoreamos con chocolate en polvo y decoramos con una cucharilla de chocolate.

NOTA: Si no tenéis sifón, simplemente tenéis que seguir los mismos pasos hasta triturar el pan, entonces dejamos reposar en la nevera la mezcla unas dos horas y luego incorporamos la nata montada poco a poco con movimientos envolventes para que así no se desmonte la nata.