

# Torrija con crema de almendra caramelizada y sorbete de mango

---

## Preparación

---

Para el sorbete de mango: Limpiamos el mango y troceamos en daditos pequeños. Mezclamos el almíbar junto al mango e introducimos en una jarra de Rowzer y llevamos a congelar unas 6 horas. Una vez congelado pasamos por nuestra maquina consiguiendo un punto de sorbete perfecto. NOTA: Si no se dispone de una sorbetera Rowzer, podemos ayudarnos de un bol metálico, una batidora de mano, hielo y un congelador. Pondremos el Mango junto al almíbar en un bol metálico y este encima de un baño María invertido (Agua y hielo). Trituraremos con nuestra batidora y llevaremos a congelar, sin que llegue a quedar nuestra mezcla demasiado dura. Volvemos a triturar y volvemos a congelar, así sucesivamente hasta obtener la textura deseada. Para el baño de las torrijas: En un bol metálico ponemos la nata, la leche, los huevos y con ayuda de una varilla homogenizamos la mezcla. Para las torrijas: Cortar nuestro Pan de Brioche dando forma rectangular y poner en nuestra bandeja y cubrir con el baño. Bañar las torrijas unas 4 horas hasta que queden bien esponjadas. Sacar y reservar en una rejilla para quitar el exceso de líquido. Poner una sartén antiadherente a calentar. Echar 2 trocitos pequeños de mantequilla y azúcar y enseguida colocar las rebanadas de brioche. Dar la vuelta, volviendo a poner en la sartén mantequilla y azúcar. Reservar. Para la crema de almendras: Poner en un bol la crema pastelera e ir añadiendo el resto de ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea ayudándonos de una varilla. Reservar en manga pastelera. Montaje: Impregnar con una fina capa de crema de almendras la superficie de la torrija. Espolvorear unos granos de azúcar y caramelizar con ayuda de un soplete.

## Ingredientes

---

Para el brioche:

1 unid de Pan de Brioche

Para el baño de la torrija:

4 unid. De huevo

500 g. de leche.

500 g. de nata.

Para la crema de almendras:

100 gr. de crema pastelera

80 gr. de mantequilla pomada

1 huevo entero

80 gr. de almendra en polvo

80 gr. de azúcar glace

15 gr. de ron

Para caramelizar:

c/s de Azúcar.

c/s de Mantequilla.

Para el sorbete de mango:

½ unid de Mango maduro

125 ml de Almíbar

## Utensilios

---

Bandeja

Boles

Cuchillos

Lenguas

Manga pastelera

Máquina sorbetera o de helado

Rejilla para escurrir

Sartenes

Soplete

Varilla

Vaso triturador para sorbete

## Instructor destacado

---



Manuel Esteve Marti

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
SUPERMERCAD