

# Torrija de brioche caramelizada con cremoso de almendras

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Ingredientes para 4 raciones:

Para la torrija:

- 50 cl de leche
- 50 cl de nata
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- Piel de medio limón
- Piel de media naranja
- 5 g de canela en polvo
- 1 pan de brioche

Para la crema pastelera:

- 500 g de leche entera
- 1 ramita de vainilla
- 140 g de yema
- 75 g de azúcar
- 50 g de levadura
- 50 g de mantequilla

Para el cremoso de almendra:

- 30 g de praliné de almendra

- Mantequilla

Para el *crumble*:

- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina
- 100 g de almendra en polvo
- 100 g de azúcar

## / Preparación

Preparación

### **Para la torrija:**

- En un cazo, hervir la leche junto con la nata, el azúcar, la canela y la corteza de limón y de naranja.
- Cuando arranque el hervor, retirar el cazo del fuego y dejar que la mezcla infusione, hasta que esté templada.
- Añadir las yemas de huevo, removiendo bien.
- Cortar la rebanada del pan de brioche, gruesa.
- Bañar el pan con la mezcla, que tiene que estar tibia, hasta que quede bien empapado (un par de horas aproximadamente).

### **Para la crema pastelera:**

- En un cazo, hervir la leche con la rama de vainilla abierta y rascada.
- Verter sobre la yema blanqueada con el azúcar y la levadura.
- Volver a meter en el fuego y cocer durante unos 5-10 minutos, sin dejar de remover con la ayuda de una varilla.
- Retirar del fuego y dejar enfriar un poco, añadir la mantequilla en dados y mezclar bien.
- Tapar con papel film y reservar en la nevera.

**Para el cremoso de almendra:**

- A la crema pastelera, agregarle el praliné de almendra y un poco de mantequilla y mezclar bien. Reservar.

**Para el *crumble*:**

- Mezclar todos los ingredientes, arenar y cocer en el horno a 160°C, durante 15 minutos. Reservar.

**Para el emplatado:**

- Escurrir un poco la torrija y disponerla en un plato.

- Agregar un poco de azúcar y de mantequilla clarificada a la plancha bien caliente y marcar la torrija por los cuatro lados.

- Retirar, disponer en un plato y colocar el cremoso de almendra por encima con la ayuda de la manga pastelera.

- Cubrir con azúcar y quemar ligeramente con la ayuda de un soplete.

- Disponer el *crumble* al lado de la torrija y decorar con una bola de helado de vainilla.