

Torrija de Brioche de Parmesano con Niebla de Frambuesas



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Pan brioche de leche	0,08	Kg	4,3	€/Ltr	0,3225
Nata	1,00	Ltr	3,17	€/Ud	3,17
Queso Parmesano	0,15	Kg	38	€/Kg	5,7
Azúcar	0,16	Kg	0,75	€/Kg	0,12
Frutos rojos	1,00	Ltr	7,12	€/Kg	7,12

Coste	16,43 €
--------------	----------------

Elaboración

Embebido de Parmesano :

1. Mezclar la nata el queso parmesano y el azúcar y calentar en un cazo hasta que se disuelvan y se mezclen bien.
2. Tapar y dejar enfriar TAPADO. Reservar.

Niebla de Frambuesas:

3. Hacer una infusión de Frutos Rojos de manera tradicional.
4. Servirla en un vaso pequeño y ancho, caliente.
5. Introducir un pedacito de Hielo Seco en un Infusionador y sumergirlo en la Infusión.
6. Sumergir los Brioche de Leche en el Embebido de Parmesano hasta que estén bien impregnados.
7. Escurrir la ración deseada y servirla en el centro del plato.
8. Al lado, servir el vaso de Infusión de Frutos Rojos con el hielo seco en un infusionador .
9. Tapar con una campana de cristal y servir al cliente.

Especificaciones Técnicas

De ésta receta, obtendremos 1 Kg neto de preparación, con lo que si optamos por hacer "Piezas Individuales" de unos 30 grs, el coste por unidad será:

$$1.000 / 30 = 28 \text{ Uds} \quad 16,43 / 28 = 0,58 \text{ €/Ud}$$

Información de Alérgenos



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef