TORRIJA DE BAILEYS

INGREDIENTES:

Para la salsa de Baileys

2 litros de leche

500 g de nata

13 huevos

250 g de azúcar

1 botella de Baileys Irish Cream

Para el brioche

1 kg de harina

25 g de sal

120 g de azúcar

40 g de levadura

450 g de huevo

150 g de leche entera

500 g de mantequilla

Batidora con gancho amasador

Para la salsa de Baileys

En un cazo, flamea el Baileys y redúcelo ligeramente. Reserva.

En un bol, bate la leche, la nata, el azúcar y los huevos. Cuela la mezcla y reserva.

Combina ambas preparaciones y vuelve a colar.

Para el brioche

Coloca todos los ingredientes excepto la mantequilla en el bol de la batidora. Amasa a velocidad 1 durante 35 minutos.

Añade poco a poco la mantequilla ablandada y amasa 8 minutos más a velocidad 2.

Deja fermentar la masa durante 1 hora.

Divide la masa en porciones, colócala en moldes forrados y deja fermentar de nuevo hasta que duplique su volumen.

Hornea a 180 °C durante 20 minutos.

Enfría sobre una rejilla y corta en porciones para poder empapar el brioche con la salsa anterior.

TORRIJA DE BAILEYS

PARA TERMINAR:

1 brioche entero

Salsa de Baileys

Azúcar

Soplete de cocina para caramelizar

Para servir

Un poco de salsa de Baileys

Helado

Preparación final

Retira con cuidado toda la corteza del brioche, sin quitar demasiada miga.

Corta el brioche en 12 rectángulos iguales y colócalos en una fuente honda.

Cubre todos los rectángulos con la salsa de Baileys y deja reposar durante 30 minutos.

Durante las siguientes 2 horas, ve dando la vuelta a los rectángulos para que se empapen bien.

Pásalos cuidadosamente a una rejilla para evitar que se rompan.

Calienta el soplete, espolvorea azúcar sobre cada rectángulo y carameliza la superficie.

Sirve en un plato hondo con un poco del líquido de Baileys y helado.