Merengue Artesanos
OBRADOR
DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

TORRIJAS
elaboración

TORRIJAS DE LECHE / PAN BRIOCHE MANTEQUILLA HACENDADO

Ingredientes: 1 F / 30 torrijas de leche (2 bolsas de pan) // 1,4 kg, aprox. pesa 1 bandeja de 15 torrijas para la venta en hostelería.

- Pan Brioche mantequilla Hacendado – 30 rebanadas.
- Leche entera infusionada – 1,5 L.
- Limón – 8 trocitos de la corteza de 1 limón.
- Rama de canela – 2 u / + canela en polvo c.s.p.
- Azúcar blanquilla para infusionar la leche (1 L) – 195 g.
- Huevos – 8 u para el rebozado.
- Canela en polvo y azúcar blanco – c.s.p. para el rebozado.

Elaboración:

- H.S.A. Infusionar la leche con la canela en polvo + canela en rama + corteza de limón + azúcar. Remojar el pan en leche infusionada a temperatura ambiente hasta que empapen ligeramente en la leche.

Nota: buscar una textura adecuada de la torrija humedecida en ambos casos.

*** IMPORTANTE: Se pueden congelar durante 7 – 8 meses . Sin rebozar y cuando estén frías. Es preferible que al congelar no se toquen unas con otras para que luego a la hora de descongelar se cojan las que necesitemos. Descongelar en frigo, es decir, poco a poco.

Nuevas anotaciones:

Bandeja dorada n.º

Venta a particulares:

En envase PET Bandepack H40G PColodro de 4 unidades.

En bandeja dorada de 15 unidades.

Venta a hostelería:

En bandeja dorada de 15 unidades.