French toast



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para la mousse de mascarpone

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 200 g
Crema de leche semimontada: 100 cc
Gelatina hidratada: 5 Gramos
Queso Crema: 300 cc
Ralladura de 1 limón:
Yemas batidas: 5 Unidades

Para las french toast

Leche: 250 cc
Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Pan de brioche: 2 Rodajas
Salsa de frutilla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la mousse de mascarpone

en una olla, colocamos az&uacute

- Car, cubrimos con agua y llevamos al fuego hasta obtener un *almíbar*.
- Trabajamos las yemas en una batidora y le agregamos en forma de hilo el *almíbar* cuando llegue a 118°C
- Batimos hasta que se enfríe
- Reservamos.
- En un bol mezclamos el queso *crema*, el queso mascarpone, la ralladura de *limón* y la preparación de yemas reservada.

- Añadimos *gelatina* sin sabor hidratada, *crema* de leche semi montada y mezclamos con movimientos envolventes
- Llevamos al frío.

Para las french toast

- En un bol mezclamos los huevos, la leche y pasamos por esta mezcla las rodajas de pan brioche.
- Llevamos a una sartén caliente con *manteca* y doramos de ambos lados.

Para el armado

- Servimos las french toast con *mousse* de mascarpone por encima y terminamos con coulis de frambuesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/french-toast-3