French toast con ciruelas y sabayón gratinado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: Cantidad necesaria
Harina: 400 grs.
Huevo para pintar: 1 Unidad
Manteca pomada: 160 grs.
Azucar: 1 cda.
Azucar: 60 grs.
Huevos: 2 Unidades
Levadura: 40 grs.
Sal: Una pizca

Ciruelas

Azucar: Cantidad necesaria
Ciruelas: 6 Unidades
Manteca: 1 cda.

French toast

Nuez Moscada: A gusto
Azucar: 60 grs.
Canela En Polvo: Una pizca
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 180 grs.

Sabayón gratinado

Almibar: 1/4 Taza
Yemas: 7 Unidades

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente la *levadura* junto con la leche y la cucharada de azúcar, mezcle hasta disolver y deje levar durante 3 minutos aproximadamente.

- Coloque en una batidora la *harina* previamente tamizada junto con el azúcar, bata hasta integrar e incorpore la *levadura*, bata nuevamente y agregue los huevos junto con la *manteca* pomada, bata hasta unir los ingredientes.
- Espolvoree la mesada con *harina* y amase la masa unos minutos, reserve en un recipiente y cubra con papel film, deje reposar durante 2 horas.

French toast

- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes
- Reserve.

Ciruelas

- Corte las ciruelas con cáscara en cuartos, luego páselas por azúcar.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las ciruelas a fuego máximo hasta dorarlas de ambos lados.

Sabayón gratinado

- Coloque en un recipiente las yemas junto con el *almíbar* y mezcle hasta romper el ligue, sobre un baño maría o fuego directo cocine las yemas mientras mezcla enérgicamente hasta espesar.

Armado

- Una vez levada la masa espolvoree la mesada con *harina* y sepárela en tres partes iguales, forme bollos y colóquelos en una placa rectangular previamente enmantecada, deje reposar nuevamente durante 1 hora.
- Pinte la masa con *huevo* batido y cocine en horno a 170ºC durante 30 minutos.
- Una vez frió el pan corte en rodajas.
- Pase las rodajas de pan por el french toast y en una sartén caliente con unas gotas de aceite neutro tueste el pan.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato una *rodaja* de pan y encima una porción de ciruelas, luego coloque el sabayón gratinado y queme con un soplete.
- Decore con salsa de ciruelas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/french-toast-con-ciruelas-y-sabayon-gratinado