

TOSTA DE PAN DE BRIOCHE CON GANACHÉ DE CHOCOLATE Y ESPUMA DE SAL MARINA



Postre



4 personas



20 minutos



Dificultad media

ELABORACIÓN

1. Hidratamos la hoja de gelatina en un bol con agua.
2. Preparación del ganaché: Calentamos la nata junto con la ralladura de naranja, la rama de canela y el brandy. Añadimos la gelatina, retiramos la canela y mezclamos bien. Vertemos la cobertura y lo batimos hasta dejarlo homogéneo. Reservamos y enfriamos en la nevera hasta que espese.
3. Cortamos el pan en rebanadas de 1 cm de grosor aproximadamente, las pintamos con mantequilla y las marcamos en una sartén para tostarlas ligeramente.
4. Colocamos sobre la tostada una *quenelle** de ganaché, espolvoreamos con un poco de ralladura de naranja y con la Espuma de Sal Marina Bras del Port.

* Una *quenelle* es una técnica de presentación en forma oval que se consigue usando una o dos cucharas, sumergidas previamente en agua caliente, para poder moldear helados o pastas frías.

Ingredientes (4 personas):

- 4 rebanadas de pan tipo *brioche*
- 200 ml de nata
- 300 g de chocolate para cobertura
- Un poco de ralladura de naranja
- 100 ml de brandy
- Canela en rama
- 1 hoja de gelatina
- Mantequilla
- Espuma de Sal Marina Bras del Port