

SOUFFLÈ



dolce da forno



tempo di preparazione
25 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Soufflè

133 g latte intero
67 g panna (35% mg)
13 g amido di mais
9 g cacao 22-24%
200 g Canoabo 62%
40 g tuorli
133 g albumi
53 g zucchero

PROCEDIMENTO

Soufflè

Miscelare a secco l'amido di mais e il cacao. Setacciare per uniformare le polveri. Fondere il cioccolato. Versare il latte e la panna in un pentolino e unire le polveri all'interno. Miscelare con una frusta fino a raggiungere il bollore. A 90°C l'amido gelatinizza e forma un gel stabile. Unire il gel nel cioccolato in 3 tranches. Aggiungere i tuorli ed emulsionare con una frusta, la lecitina contenuta nel tuorlo svolge un'azione di emulsionante naturale. Il composto a questo punto risulta essere liscio e lucido. Montare in planetaria gli albumi a neve e aggiungere lo zucchero in 3 tranches. Montare a media ma regolare velocità, è importante sviluppare una struttura a bolle stabile. Quando la miscela del cioccolato raggiunge i 40°C incorporare in 2 volte gli albumi montati. Amalgamare con una marisa dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Imburrare le cocotte con un sottile strato di burro, dopo depositare dello zucchero. Con l'aiuto di un mestolo versare all'interno la massa dei soufflè, fino a sbordare leggermente. Asportare l'eccesso con una spatola in acciaio. Rfinire la circonferenza del bordo interno. Cuocere in forno a 190°C per 10 minuti. Ultimata la cottura, decorare con zucchero a velo.

