

.....

SOUFFLÉ

DE PERA Y VAINILLA



CALCULADA PARA 24 POSTRES

PERA POCHADA CON PASTA DE VAINAS DE VAINILLA

Pera decana.....	630 g
Agua mineral	1300 g
Azúcar moreno.....	190 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	38 g

Pelar y cortar las peras en cuartos.

Sumergir las peras inmediatamente en agua con limón para **evitar** que se ennegrezcan.

Llevar a ebullición el agua, el azúcar moreno y la pasta de vainas de vainilla.

Añadir las peras y cocerlo todo a fuego muy suave hasta que las peras dejen de estar duras al pincharlas con un cuchillo.

Reservar las peras en la nevera.

BASE SOUFLÉ DE VAINILLA PARA «SOUFLÉ DE VAINILLA»

Mantequilla seca 84%.....	82 g
Harina.....	82 g
Leche entera UHT.....	820 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	12 g

Realizar un roux con la mantequilla y la harina y **reservar**.

Calentar la leche y la pasta de vainas de vainilla y **añadir** el roux en varias veces para **preparar** una bechamel.

Llevar a ebullición y **cocer** durante 2 minutos.

SOUFLÉ DE VAINILLA

Base soufflé de vainilla.....	1000 g
Yemas.....	240 g
Clara de huevo.....	440 g
Azúcar.....	240 g
Cremor tártaro.....	4 g

En una cacerola, **calentar** la base soufflé a unos 50 °C para **alisarla** bien. **Añadir** las yemas y **mezclar** bien.

Por otro lado, **montar** las claras con el azúcar y el cremor tártaro previamente mezclados.

Mezclar las dos preparaciones suavemente.

PREPARACIÓN

Realizar las peras pochadas y la base de soufflé de vainilla. **Reservar**.

Engrasar los moldes de soufflé con mantequilla y azúcar.

Colocar 20g de peras pochadas cortadas en daditos en el fondo del molde de soufflé y **rellenar** con la preparación para soufflé.

Hornear durante 7 minutos a 175 °C con el ventilador activado.

Servir inmediatamente nada más sacar del horno.



Receta ofrecida por:



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VAINILLE -

Una receta original de:
La École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Laurent Fau

