

.....  
**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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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

