

SOUFFLÉ
PERA/VANIGLIA



CALCOLATA PER 24 DESSERT

PERA IN CAMICIA CON PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA NOROHY

Pera Comice	630 g
Acqua minerale	1300 g
Zucchero di canna	190 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	38 g

Sbucciare e tagliare le pere in quarti.

Immergere immediatamente le pere in acqua e limone per **evitare** che anneriscano.

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero di canna e la pasta di baccelli di vaniglia.

Aggiungere le pere e cuocere con il coperchio a fuoco molto basso finché le pere risultino molto morbide quando infilzate con un coltello.

Conservare le pere in frigorifero.

BASE PER SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%.....	82 g
Farina	82 g
Latte intero UHT	820 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	12 g

Preparare un roux con il burro e la farina e **metterlo da parte**.

Scaldare il latte e la pasta di baccelli di vaniglia, **aggiungere** in più volte il roux per **ottenere** una besciamella.

Far bollire per 2 minuti.

SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA

Base per soufflé alla vaniglia.....	1000 g
Tuorli.....	240 g
Albumi	440 g
Zucchero semolato	240 g
Cremor tartaro SOSA	4 g

In un pentolino, **scaldare** la base del soufflé a circa 50°C per ottenere una consistenza **liscia**. **Aggiungere** i tuorli e **mescolare** bene.

Contemporaneamente, **montare** gli albumi con lo zucchero e il cremor tartaro precedentemente amalgamati.



Unire delicatamente i due preparati.

Ricetta offerta da:



NOROHY
LE COMPAGNON DE LA VANILLE

Una ricetta originale di:
L'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:
Laurent Fau

PREPARAZIONE

Preparare le pere in camicia e la base per soufflé alla vaniglia. **Mettere da parte**.

Imburrare e zuccherare gli stampi da soufflé.

Mettere 20 g di pere in camicia tagliate a cubetti sul fondo dello stampo per soufflé, quindi **terminare** con il preparato per soufflé.

Cuocere in forno ventilato a 175°C per 7 minuti.

Servire immediatamente.

