

CHEF: Receta No. 4 – Francia

SOUFFLÉ DE PERA

El término soufflé es un participio del verbo souffler (soplar), en latín sufflare (soplar sobre). El soufflé es una creación de la cocina entre el siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX y aparece desde el siglo XIX en el menú de los restaurantes de los grandes hoteles y restaurantes de la Belle Époque. Existen en la cocina dos tipos de preparaciones para el soufflé: salados, como entrantes, o dulces como postre, muchas veces flambeado con licores.

REQUERIMIENTOS:

Masa quebrada
Compota de Peras
Salsa de peras
Papel plástico
Papel aluminio
Ramekin de 7 cm

MASA QUEBRADA

INGREDIENTES:

🍰 150 grs. de harina	🍰 95 grs. de mantequilla
🍰 20 grs. de cacao	🍰 60 grs. de azúcar
🍰 35 grs. de almendras	🍰 01 yema de huevo

ELABORACIÓN:

1. Tostar ligeramente las almendras en el horno a 170° C, dejar enfriar y triturarlas.
2. Tamizar la harina con el cacao sobre una superficie plana; añadir el azúcar, las almendras molidas, la mantequilla troceada y la yema de huevo; mezclar los ingredientes hasta obtener una masa arenosa, unir y envolverla en el papel transparente.
3. Dejarla reposar en el frigorífico durante una hora como mínimo.

COMPOTA DE PERAS

INGREDIENTES:

🍰 200 grs. de peras maduras	🍰 02 cdas. de vino blanco
🍰 40 grs. de azúcar	🍰 01 cda. de cacao en polvo

ELABORACIÓN:

Mondar las peras y vaciarles el corazón, cortarlas en dados de 1 x 1 cm aprox., y cocerlas en un cazo con el vino, el azúcar y el cacao durante 20 minutos o hasta que estén tiernas. Escurrirlas y dejarlas enfriar.

CHEF: Receta No. 4 – Francia

SALSA DE PERAS

INGREDIENTES:

👨‍🍳 200 grs. de peras maduras

👨‍🍳 70 ml. de vino blanco seco

👨‍🍳 80 grs. de azúcar

👨‍🍳 01 cda. de zumo de limón

ELABORACIÓN:

Mondar las peras y vaciarles el corazón, trocearlas y llevarlas a fuego en una cacerola con el azúcar y el jugo de limón, una vez ya tiernas se le agrega el vino, dejar hervir y procesar caliente. Reservar

PARA EL SOUFFLÉ

INGREDIENTES:

👨‍🍳 02 claras de huevo.

👨‍🍳 01 cda. de azúcar glasé por cada clara de huevo

ELABORACIÓN:

1. Extender la masa quebrada hasta obtener un espesor de 3 milímetros y forrar con ella 5 moldes pequeños para soufflé untados con mantequilla. También se pueden forrar los moldes con papel de aluminio untado con margarina y luego colocar la masa pincharla y llevar al horno a 180 °C durante unos 20 minutos.
2. Retirarlos del horno y dejar enfriar las bases de masa antes de desmoldarlas.
3. Montar las claras a punto nieve y agregar el azúcar en polvo, seguir batiendo hasta obtener un merengue firme, retirar la batidora, Mezclar con la compota de peras de forma envolvente. Distribuir la preparación en las bases de masa y hornear a 170° C durante 20 o 25 minutos, apagar el horno y a los 5 minutos retirar el soufflé.
4. Espolvorear la superficie con azúcar glasé y servirlos enseguida, acompañados de la salsa de pera.

Punto de nieve: la expresión punto de nieve implica batir hasta que queden tan consistentes que se agarren del plato. Es muy importante hacerlo bien, pues con ello se asegura un preparado uniforme y un resultado realmente esponjoso.

TRUCOS

Para asegurar el éxito de un soufflé, no hay que abrir el horno bajo ningún concepto mientras dura la acción. El brusco cambio de temperatura que se produciría haría bajar su volumen y arruinaría la presentación

CHEF: Receta No. 4 – Francia

El éxito de la presentación de estos soufflés es, que parezcan islas flotantes con las cumbres nevadas. Es importante que queden firmes y bien espolvoreadas.

Para garantizar la firmeza de la preparación es muy importante que las claras estén bien montadas y que se mezclen muy suavemente con la crema de pera.

FONDANT DE CHOCOLATE

Postre de chocolate famoso en Francia. Los ingredientes empleados y el modo de preparación dan como resultado un budín muy esponjoso con una particularidad muy especial: cuando se corta estando caliente una salsa de chocolate fluye desde el interior. Es ideal para tener freezado y de ser horneado minutos antes de la preparación.

REQUERIMIENTOS:

Flaneras de acero

INGREDIENTES:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 🍪 170 grs de chocolate oscuro | 🍪 02 yemas |
| 🍪 100 g de margarina | 🍪 ½ cda de azúcar |
| 🍪 02 huevos enteros. | 🍪 02 cdas de harina tamizada |

PARA SERVIR:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 🍪 Hojitas de menta | 🍪 Azúcar impalpable : cantidad necesaria |
| 🍪 Helado de limón o vainilla. | 🍪 Piel de un limón |

ELABORACIÓN:

1. Fundir el chocolate a baño maría.
2. Mover el chocolate hasta derretirlo por completo, agregar la margarina y unir. Retirar de inmediato del baño maría.
3. Colocar los huevos de uno a uno en un bol; batir ligeramente, añadir las yemas una por una y seguir batiendo.
4. Agregar el azúcar. Seguir batiendo hasta el punto blanco.

Punto blanco: Se obtiene de huevos y azúcar. Es menos consistente que el punto de letra.

5. Adicionar el chocolate fundido al batido; mezclar.
6. Integrar la harina con movimientos envolventes.
7. Pincelar el interior de los moldes con manteca derretida. Disponerlos sobre una placa o asadera.

CHEF: Receta No. 4 – Francia

8. Llenar los moldes con la preparación hasta las tres cuartas partes. Llevar al freezer hasta que enfríe casi a punto de congelación. Retirar y de inmediato, cocinar de 8 a 9 minutos en horno fuerte.
9. Sacar del horno y desmoldar cada fondant sobre un plato.
10. Hacer un corte que llegue hasta el centro para que salga el chocolate.
11. Para obtener un interesante contraste de colores, aplicar azúcar impalpable por encima y servir con una bola de helado.

