



Ingredientes: 4 personas

SOUFFLE

200 gr.	Leche UHT entera
40 gr.	Fécula de maíz
4 pces.	Yemas de huevo
200 gr.	Chocolate 76%
200 gr.	Claras de huevo
60 gr.	Azúcar

DIVERSOS

p.m.	Mantequilla
p.m.	Azúcar
4 bolas	Helado de Chartreuse
p.m.	Decoración en chocolate

Progresión:

CREMA DE BASE:

En una cazuela mezclar en frío la leche y la fécula de maíz con un batidor. Poner a fuego medio y sin cesar de batir hasta que espese.

Incorporar las yemas de huevo y cocer de nuevo a fuego medio hasta ligero hervor. Retirar del fuego y agregar el chocolate cortado en trozos pequeños. Mezclar hasta que se haya fundido. Reservar.

SOUFFLÉ:

Con la ayuda de un pincel pintar los moldes con mantequilla derretida y enfriarlos rápidamente en el TekChill, pintarlos de nuevo y espolvorear con el azúcar, retirar el excedente.

Montar las claras de huevo a punto de nieve y agregar al final el azúcar. Mezclar delicadamente la crema de base al chocolate con las claras de huevo. Verter la preparación del soufflé en los moldes anteriores y llenarlos a altura. Cocer en el horno MyChef de Distform durante 10 minutos a 210 °C.

Emplatado:

A la salida del horno decorar con el chocolate. Servir caliente acompañado del helado de Chartreuse verde.