

Soufflé accompagnato da salsa alla vaniglia e al cioccolato caldi.

Preparazione del soufflé :

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Latte intero | 1/2 l |
| limone | 1 |
| arancia | 1 |
| stecca di vaniglia | 1 |
| chicchi di caffè | 1 cucchiaino |
| un bicchierino di Grand Marnier | |
| zucchero | 150 g |
| burro | 125 g |
| farina | 125 g |
| uova | n° 7 |

Preparare il latte per l'ebollizione con qualche buccia di limone e arancia, i chicchi di caffè e la stecca di vaniglia aperta in due per la sua lunghezza. Portarlo lentamente all'ebollizione poi aggiungere lo zucchero mescolare per farlo sciogliere completamente nel latte e lasciarlo a riposare coperto per 15 minuti.

In un tegame sciogliere il burro e aggiungere la farina, fare cuocere a fuoco basso questo roux per alcuni minuti. Con un colino fine passare il latte ed aggiungerlo al roux. Mescolare velocemente con un mestolo di legno e cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti.

Lasciar intiepidire il composto ed incorporare un uovo intero.

Dividere le rimanenti 6 uova in tuorli e albume.

Aggiungere al composto i tuorli e ottenere una massa bella liscia.

Aggiungere il bicchierino di Grand Marnier.

Montare i bianchi d'uovo a neve ferma e incorporarli al composto dal basso verso l'alto con delicatezza.

Preparare uno stampo da soufflé in porcellana ben imburato fino al bordo, inzuccherare completamente l'interno e riempire a tre quarti lo stampo facendo attenzione a non sporcare le pareti interne.

Mettere lo stampo a bagnomaria a 50° per circa 30°.

Si cuoce in forno statico a 175° per circa 20 minuti.

Si vede il buon risultato quando il soufflé si solleva dallo stampo ben diritto per un'altro quarto.

Preparazione della salsa vaniglia:

| | |
|--------------|-------|
| latte intero | 250 g |
|--------------|-------|

| | |
|----------------------|--------------|
| panna fresca | 250 g |
| stecca di vaniglia | n° 1 |
| scorza di limone | |
| chicchi di caffè | |
| pezzetto di cannella | |
| tuorli d'uovo | n° 4 |
| zucchero | 150 g |
| fecola di patate | 1 cucchiaino |

Mescolare in una bastardella i tuorli con lo zucchero e il cucchiaino di fecola. Aprire in due per lungo la stecca di vaniglia e con l'aiuto di un coltellino grattare e seminare ed aggiungerli al composto di uova e zucchero.

In un tegame mettere latte e panna fresca, aggiungere la scorza del limone, la cannella, i chicchi di caffè e la stecca della vaniglia il quale abbiamo tolto i semi. Far bollire, con un colino fino a passare il latte e panna sul composto con i tuorli.

Mettere in un tegame e cuocere a bagnomaria a una temperatura che non superi gli 85°. "Attenti a non far stracciare la salsa."

Preparazione della salsa cioccolato fondente:

| | |
|---------------------|-------|
| Panna fresca | 250 g |
| cioccolato fondente | 200 g |

Tagliare il cioccolato fondente a pezzettini.

Far bollire la panna fresca, togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fondente, mescolare fino a completa fusione.

Mantenere in caldo

Ultimazione del dolce:

Si deve servire immediatamente davanti ai commensali spolverato di zucchero a velo con le salse di accompagnamento calde.

Il commensale può richiederle a suo piacimento.