

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 cucchiaio
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 albumi.

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 imburrato 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 soleva dallo stampo ben diritto per un'altro quarto.

Preparazione della salsa vaniglia:

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

panna fresca	250 g
stecca di vaniglian° 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 bastarella 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 semini 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 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
coccolato fondente	200 g

Tagliare il cioccolato fondente a pezzettini.

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

Mantenere in caldo

Ultimazione del dolce:

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

Il commensale può richiederle a suo piacimento.