



COOKING CLASSES
AT SUR LA TABLE

POSTRES CLÁSICOS: SOUFFLÉ

CON CHEF DE SUR LA TABLE

Lista de ingredientes

A continuación tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete.

Lácteos

- ☐ 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ☐ 8 huevos grandes
- ☐ 1 cucharada de crema de leche o leche entera
- ☐ 1 taza de leche entera
- ☐ 1 taza más 1 cucharada de crema de leche

Artículos de despensa

- ☐ Azúcar
- ☐ 3 onzas de chocolate semidulce de alta calidad como Valrhona o Callebaut
- ☐ Sal kosher fina o sal marina
- ☐ Pasta de vainilla o 1 vaina entera

Equipo necesario

A continuación tienes una lista de herramientas que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Cubertería

- ☐ Cuchillo de chef o de sierra (para cortar chocolate)

Herramientas manuales

- ☐ Tazas y cucharas de medida
- ☐ Vasos para medir líquidos
- ☐ Escala digital
- ☐ Tazones para mezclar (de varios tamaños)
- ☐ Brocha de pastelería (natural o de silicona)
- ☐ Un tazón resistente al calor (que se acomode sobre una olla mediana)
- ☐ Espátula de silicona
- ☐ Batidor
- ☐ Cuchara de madera
- ☐ Termómetro de lectura instantánea
- ☐ Colador de malla fina
- ☐ Tabla de cortar

Utensilios de cocina

- ☐ Olla mediana o de baño María

Electrodomésticos

- ☐ Batidora

Utensilios de repostería

- ☐ 4 tazas de soufflé o pocillos de 6 onzas
- ☐ Jarra pequeña
- ☐ Bandeja de horno
- ☐ Plástico de cocina

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor

Soufflé de chocolate negro

1. 30 minutos antes de la clase, saca 2 cucharadas de mantequilla sin sal y 3 huevos del refrigerador y deja que alcancen la temperatura ambiente.
2. Precalienta el horno a 350°F y coloca una rejilla en el centro del horno.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA INGLESA DE VAINILLA

Producción: 4 soufflés de 6 onzas

Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, para engrasar las tazas de soufflé
1 cucharada de azúcar, para recubrir las tazas de soufflé
3 onzas de chocolate semidulce, picado en trozos pequeños
3 huevos grandes, a temperatura ambiente, separados
1/3 de taza de azúcar, dividida
1/4 de cucharadita de sal fina kosher
1 cucharada de crema de leche o leche entera
1/2 cucharadita de pasta de vainilla o semillas de 1/2 vaina de vaina
Crema inglesa de vainilla para servir (receta incluida)

Precalienta el horno a 350°F y coloca una rejilla en el centro del horno. Prepara las tazas de soufflé engrasando el interior con mantequilla ablandada. Espolvorea el interior de cada uno con una cucharada de azúcar, inclinando para cubrir uniformemente y echando el exceso de azúcar a la siguiente taza. Colocalos en una bandeja de horno.

1. **Para preparar la base del soufflé:** En baño maria a fuego medio, añade chocolate picado removiendo con una espátula de silicona hasta que se derrita. Dejarlo enfriar un poco.

2. En el tazón de la batidora, añade yemas, 1/6 de taza de azúcar y sal. Bate a velocidad media-alta hasta que las yemas estén claras, esponjosas y espesas, unos 3 minutos. La mezcla de yema debe ser lo suficientemente espesa hasta alcanzar el punto de cinta, hacer a un lado.

3. En un tazón grande, añadir chocolate derretido, crema de leche y vainilla; Remueve para mezclar. Mezcla un tercio de la mezcla de yema de huevo en la mezcla de chocolate para aclararla. Incorpora cuidadosamente la mezcla de yema de huevo restante en la mezcla de chocolate en dos adiciones.

4. En el tazón limpio de la batidora, añade las claras de huevo y bate a velocidad media hasta que quede esponjosa pero no dura, unos 3 minutos. Espolvorea la 1/6 de taza de azúcar que queda. Bate 1 minuto más a velocidad media hasta que forme picos suaves, blancos y brillantes. Mezcla un tercio de las claras en la mezcla de chocolate para aclarar. Incorpora las claras restantes en dos adiciones, con cuidado, para evitar que se desinflen las claras. Divide la masa de forma equitativa entre las tazas de soufflé preparadas. En este punto, puedes refrigerar los soufflés durante varias horas antes de hornear, pero requerirán entre 5 y 8 minutos adicionales de horneado.

5. **Para hornear soufflés:** **Coloca** los pocillos en una bandeja de horno y transfírelos al horno precalentado. Hornea hasta que los soufflés estén inflados y subidos, entre 15 y 17

minutos. Prueba la cocción agitando suavemente la bandeja; Los soufflés solo deberían moverse ligeramente. Si los centros están demasiado blandos, cierra rápidamente el horno y hornea 2 o 3 minutos más.

6. **Para servir:** Con una cuchara pequeña, haz una abertura en el centro de cada soufflé. Vierte una generosa ración de crema inglesa en el centro. Sirve inmediatamente con la crema restante en una jarra pequeña.

Variaciones de la receta:

- Sustituye el chocolate negro por partes iguales de chocolate de leche o blanco.
- Prueba a añadir 1/4 de taza de frambuesas trituradas y coladas a la base de chocolate.

CREMA INGLESA DE VAINILLA

Producción: unas 2 1/3 tazas

Hay muchas posibilidades de sabor para la crema inglesa. Cambia el sabor simplemente infusionando un ingrediente como piel de naranja, canela, menta o café en la leche durante el calentamiento.

1 taza de leche entera

1 taza de crema de leche

2 cucharaditas de pasta de vaina o las semillas de 1/2 vaina de vaina

1/4 de taza de azúcar

5 yemas grandes de huevo

1/8 de cucharadita de sal fina kosher

Llena un tazón grande hasta la mitad con hielo y agua; hazlo a un lado.

1. En una olla a fuego medio, añade leche, crema de leche, vainilla y azúcar. Calienta la mezcla, removiendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se disuelva. Sigue calentando la mezcla hasta que la superficie empiece a hervir, pero no dejes que ebullicione. Sacala la olla del fuego.
2. En un tazón pequeño, añade las yemas de huevo y bate hasta que queden suave. Mientras bates constantemente, vierte lentamente 1 taza de la mezcla de leche caliente en las yemas para temperarlas. Vierte lentamente la mezcla de yema de nuevo en la olla. Vuelve a poner la olla a fuego medio-bajo y cocina, batiendo constantemente, hasta que espese y la temperatura este entre 165°F y 170°F en un termómetro de lectura instantánea.
3. Cierne la crema inglesa en un colador de malla fina para eliminar cualquier trozo de huevo revuelto. Si usas una vaina de vainilla, enjuágala y reserva para otro uso. Coloca el tazón de crema inglesa en el baño de hielo para que se enfríe. Una vez que la crema se haya enfriado, transfírela a una jarra pequeña para usarla inmediatamente, o refrigerala cubierta con plástico presionado directamente sobre la superficie para evitar que se forme nata.

Variaciones de la receta:

- Añade sabor a la crema inglesa infusionando la mezcla caliente de leche durante 30 minutos con palos de canela, hojas de menta, vainas de cardamomo, anís estrellado, naranja o ralladura de limón.
- Añade un toque especial a tu crema inglesa añadiendo 2 o 3 cucharadas de tu licor favorito. Añade el licor antes de enfriarla.