



Soufflé de cassis con helado de vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Helado de vainilla premium		70	66,67	666,67
	Soufflé de cassis		35	33,33	333,33
	para 1 ración	Total	105		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Una vez sacado el soufflé del horno, colocar una quenelle de helado de vainilla encima y servir.

Helado de vainilla premium

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	60,06	600,60
00150430	Nata 35%	Elle&Vire	200	15,02	150,15
00100507	Dextrosa	Sosa	50	3,75	37,54
57001010	Procrema 100 frío	Sosa	100	7,51	75,08
00100011	Azúcar	Sosa	150	11,26	112,61
48000306	Extracto natural de vainilla	Sosa	10	0,75	7,51
48000104	Vainilla Bourbon	Sosa	12	0,90	9,01
59000004	Glicerina	Sosa	10	0,75	7,51
	para 1300 g	Total	1332		1000

Mezclar con el túrmix líquidos y sólidos. Dejar madurar la base mínimo 5 horas. Poner en la máquina de helados y mantecar.

Soufflé de cassis

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
44150506	Puré de cassis	Ravifruit	180	61,02	610,17
00100011	Azúcar	Sosa	20	6,78	67,80
	Almíbar TPT		70	23,73	237,29
00200518	Prosoufflé	Sosa	25	8,47	84,75
	para 295 g	Total	295		1000

Mezclar todos los ingredientes menos el azúcar. Montar usando el KitchenAid y añadir el azúcar en dos o tres partes a modo de merengue francés. Una vez montado rellenar ramequins previamente engrasados y hornear a 130 °C durante 6 minutos.

