



## Receta de Soufflé de vainilla del Chef Stéphane del Río restaurante Le Bistroman

Ingredientes para 3 o 4 pax.

Para la crema pastelera:

- ½ litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de sal
- 80 gr de azúcar
- 70 gr de harina o mitad y mitad de harina y maicena
- 1 nuez de mantequilla (aportará untuosidad)
- Para terminar el soufflé:
- ½ litro de crema pastelera atemperada
- 6 yemas de huevo
- 200 gr de claras de huevo
- 2 c. soperas de azúcar
- ½ vaso de ron añejo o armañac
- Y pizca de sal

¿Cómo hacer crema pastelera?

1. Calienta a fuego lento la leche junto con la vaina de vainilla previamente abierta y desgranada. No dejar hervir.
2. Por otro lado, en un bol mezcla las yemas con el azúcar, batir lo justo para amalgamar. Añadir las féculas, remueve hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
3. Fuera del fuego introduce la mitad de la leche en la fuente con el aparejo, mezcla con las varillas intentando no hacer espuma.
4. Esta mezcla la echas entera a la cazuela con el resto de la leche y a fuego muy lento lleva a casi ebullición sin parar de remover.
5. Estará hecha en cuanto empiece a desaparecer la poca espuma que hayas generado.
6. Finalmente añade los pedacitos de mantequilla y remueve hasta su total integración, esto dará a la crema una untuosidad deliciosa que marcará la diferencia.
7. Vuelca la crema sobre un recipiente amplio. Reservar en la nevera con papel film bien pegado "a contacto" a la crema así no hará costra.

**Nota bene:** Aun así, si la crema te ha espesado mucho en la nevera, puedes batirla un poco con las varillas en el último momento, esto hará que la crema vuelva a su estado de cremosidad y la puedas utilizar para rellenar la tarta o para la finalidad que hayas decidido. Lo ideal es sacarla de la nevera sin retirar el film y dejar que tome la temperatura de la sala.



## Para terminar el soufflé

1. Bate las claras de huevo con la pizca de sal hasta que haga la famosa forma de pico de pájaro, añade el azúcar cuando las claras hayan cogido forma. Debe estar firme, no tiesa como el cemento.
2. Incorpora las yemas a la crema pastelera y el ron mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien cohesionados.
3. Mezcla la crema pastelera con las claras montadas. Primero incorpora  $\frac{1}{4}$  de claras a la crema y luego el resto de claras en dos o tres vuelcos. De ese modo evitamos que las claras pierdan aire al mezclarlas con la crema pastelera. Siempre con movimientos envolventes, solo mira el video, verás que fácil.
4. Procede a enmantequillar los ramequines con los dedos o un pincel, pero dibujando movimientos ascendentes para ayudar a subir al suflé. Luego espolvorea sobre la mantequilla algo de azúcar, sacude el ramequín para retirar el sobrante. Tienes también este proceso en el video del suflé de queso, pero con harina en vez de azúcar.
5. Hornear a 200°C durante 14min. No abre la puerta del horno por nada del mundo. Puedes espolvorear con azúcar glaze el suflé

**Dato orientativo:** a cada ramequín le corresponden 150 gr de crema pastelera y 60 gr de claras montadas.

**Servir inmediatamente.**