



# Soufflé al mango con salsa al lime e cocco



Redatto da  
Apparecchio

V-ZUG SpA  
Combair-Steam SL dal 2015

## Preparazione

¾ mango  
140 g di quark  
4 tuorli d'uovo  
½ lime, la scorza  
2 albumi  
40 g di zucchero  
½ CT di lievito in polvere

Sbucciare il mango e tagliarlo a tocchetti. Mescolare il quark, i tuorli d'uovo e la scorza grattugiata di lime. Montare a neve soda gli albumi con lo zucchero e il lievito in polvere, quindi incorporare ¾ del mango a tocchetti nel composto al quark. Trasferire il composto negli stampini. Non ungere gli stampini in modo da consentire al soufflé di lievitare bene.

50 g di zucchero  
200 ml di latte di cocco  
250 ml di panna  
2 uova  
3 lime, succo e scorza

Mescolare zucchero, latte di cocco, panna e uova con un frullatore a immersione. Aggiungere il succo e la scorza grattugiata dei lime e incorporarli. Versare il tutto in uno stampo in porcellana e coprirlo con pellicola trasparente. Mettere lo stampo in porcellana nella camera di cottura fredda sull'appoggio 1. Cuocere a vapore.

### **Cottura a vapore 89 °C per 5 Min.**

Dopo 5 minuti collocare gli stampini con il soufflé sull'appoggio 3 della camera di cottura insieme alla salsa al lime e cocco. Continuare a cuocere il tutto a vapore per 25 minuti. Non aprire la porta della vaporiera durante questi 25 minuti, altrimenti i soufflé si sgonfiano.

Infornare gli alimenti

### **Cottura a vapore 89 °C per 25 Min.**

Impiattare i soufflé caldi con la salsa al lime e cocco e il resto dei tocchetti di mango.





## Accessori

---

Griglia

Stampo in porcellana 1/3 GN, altezza 65 mm

Stampini da forno

