Soufflé al mango con salsa al lime e cocco

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	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 ⅓ GN, altezza 65 mm

Stampini da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019