



Il composto di base per i soffiati e altri

Categoria dessert

Reparti Pâtissier

Metodi di cottura forno

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, bacinella, spatola, cucchiaio, frusta, stampi, stampo per sufflè

1. Composto base per soffiati

Ingredienti

Latte lt 1

Farina g 250

Burro g 200

Zucchero g 250

Rossi d'uovo n 18

Bianchi d'uovo n 18

Procedimento



In una casseruola fare fondere il burro senza lasciarlo bollire, unire la farina rimestando in modo da ottenere una pasta liscia e morbida, versare sopra il latte bollito con lo zucchero e, con la spatola di legno, mischiare bene lasciando cuocere per qualche minuto a fuoco lento. Ritirare la casseruola dal fuoco e lasciare riposare il composto per 2 minuti circa rimestandolo, nel frattempo, un paio di volte. Incorporare i rossi d'uovo uno alla volta, indi unire i bianchi montati a neve ben ferma, mischiando delicatamente con la spatola con un movimento rotatorio dall'alto in basso. Versare il composto in apposite pirofile per soffiati, imburrate e inzuccherate, riempiendole fino a 3/4 e fare cuocere in forno a calore moderato per mezz'ora circa, coprendo le pirofile a metà cottura con un foglio di carta per evitare che il soffiato abbia a colorire troppo. Appena pronti, servirli all'istante spolverandoli con lo zucchero a velo e badando bene di non romperli.

- Soffiato alla vaniglia

Procedere come per il composto base alla crema (1) facendo bollire con il latte una bacchetta di vaniglia. Accompagnarlo con salsa al cioccolato.

- Soffiato al cioccolato

Procedere come per il composto base alla crema (1), aggiungendo alla farina g 70 di cacao in polvere. Accompagnarlo con la salsa vaniglia.



- Soffiato al limone

Preparare un composto base alla crema (1) e addizionarlo con il giallo della buccia di 2 limoni tritata molto fina, mischiato con un pizzico di zucchero e diluito con un cucchiaio di curaçao. Accompagnarlo con la salsa di albicocche aromatizzata fortemente con la buccia di limone.

- Soffiato Arlecchino

Riempire a tre quarti la pirofila con metà composto alla vaniglia e metà composto al cioccolato. Accompagnarlo con la salsa vaniglia.

- Soffiato al caffè

Procedere come per il composto base alla crema (1), sostituendo un bicchiere di latte con un bicchiere di caffè, molto ristretto. Accompagnarlo con la salsa al caffè.

- Soffiato all'arancia

Preparare un composto base alla crema (1) e profumarlo con un bicchierino di curaçao e il giallo della buccia di 2 arance tagliato finissimo e mischiato con lo zucchero. Accompagnarlo con salsa all'arancia.

- Soffiato Rothschild

Preparare un composto base alla crema (1), profumato di vaniglia e addizionarlo con g 10 di frutta candita tagliata a dadini e macerata nel maraschino. Accompagnarlo con salsa di albicocche al maraschino.

- Soffiato Palmyre

Preparare un composto base alla crema (1), facendo bollire con il latte e lo zucchero una bacchetta di vaniglia, versare un pò nello stampo per soffiati, oppure nella pirofila in modo da riempire meno della metà, coprirlo con uno strato di biscotti savoiardi inzuppati di anisetta, riempire fino a 3/4 con altro composto e procedere come gli altri soffiati. Accompagnarlo con la salsa albicocche profumata all'anisetta.

- Soffiato alle mandorle

Procedere come per il composto base alla crema (1), unendo al latte g 150 di polvere di mandorle dolci tostate. Accompagnarlo con la salsa vaniglia.

- Soffiato alle nocciole

Procedere come per il composto base alla crema (1), unendo al latte g 150 di nocciole in polvere. Accompagnarlo con la salsa vaniglia.

- Soffiato alla giovannea

Preparare un composto base alla crema (1), fare bollire con il latte e lo zucchero una bacchetta di vaniglia e addizionarlo con g 250 di cioccolato tagliato a dadini e un bicchierino di maraschino. Accompagnarlo con la salsa al cioccolato.

- Soffiato al liquore

Preparare un composto base alla crema (1), profumato leggermente alla vaniglia e aggiungere mezzo bicchiere di liquore, come curaçao, anisetta, chartreuse, aurum, ecc.

- Soffiato agli amaretti

Prima di versare in pirofila un composto base (1), profumato alla vaniglia, aggiungere g 150 di amaretti frantumati incorporarli delicatamente.

- Soffiato all'ananas

Preparare un composto base (1) e addizionarlo con g 250 di ananas tagliato a dadini e macerato nel kirsch, unendo anche il sugo della macerazione.

Chef Giuseppe Azzarone