

Soufflé ghiacciato alla vaniglia



di Miriam Leto - 28/07/2015 16:41 | aggiornato 22/02/2018 09:50

Una ricetta dolce, golosa ed estiva, leggera, perfetta per combattere le alte temperature e deliziare il palato: il soufflé ghiacciato alla vaniglia. Scopri come realizzarlo!

Una ricetta dolce, estiva, leggera e rinfrescante. Come resistere al **soufflé ghiacciato alla vaniglia** con la **ricetta** dello chef Antonino Cannavacciuolo?

Il **soufflé ghiacciato** è un dessert perfetto da servire dopo un pasto durante le afose giornate d'estate o come pausa golosa in un pomeriggio caldo e assolato. Un dolce al cucchiaio che è una soffice e deliziosa tentazione, dal profumo avvolgente, facile da realizzare ma sempre d'effetto.

Non farti ingannare dalla parola soufflé, in realtà il titolo di questa dolcissima ricetta è tutto un gioco di parole. Il procedimento per preparare il soufflé ghiacciato alla vaniglia richiede pochi step: è divertente, semplice e il risultato...golosissimo!

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Dolci al cucchiaio

Preparazione

15 minuti

Cottura

30 minuti

Tempo totale

45 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Uova

4

Panna liquida semimontata

100 ml

Zucchero semolato

200 gr

Baccelli di Vaniglia

1 baccello

Colla di pesce

2 fogli

Latte

150 ml

Preparazione

1. Per preparare il **soufflé ghiacciato alla vaniglia**, inizia a dedicarti alle montature del bianco e del rosso delle uova e della panna per dolci: è importantissimo **calcolare bene le densità** delle montature per realizzare il soufflé ghiacciato. In un ciotola, monta dolcemente la panna liquida,

lasciandola semi-montata, con una frusta elettrica. Monta poi in differenti recipienti, gli albumi d'uovo (lasciandoli semi montati) e i rossi d'uovo (ben montati), aggiungendo metà della quantità di zucchero semolato in ognuno dei recipienti.

2. Prendi ora il latte, la vaniglia e la colla di pesce, che avrai precedentemente ammollato. Estrai, aiutandoti con un **coltellino**, la vaniglia dal baccello. In un pentolino, metti la vaniglia e aggiungi il latte. Scalda leggermente il latte, per profumarlo con la nota di vaniglia, **senza portarlo ad ebollizione**. Aggiungi infine al latte la gelatina. In alternativa alla vaniglia, si può aromatizzare il soufflé ghiacciato con scorza di limone o con un liquore a piacere.

3. Amalgama delicatamente i tre composti, aggiungendo al composto dei tuorli, il latte con la vaniglia e la colla di pesce e infine, lentamente, la montatura di albumi. Mescola **dal basso verso l'alto** tutta la crema, sempre con molta delicatezza. Aggiungi infine la panna e mescola delicatamente.

4. Prendi 4 stampini rotondi e ricoprili con della pellicola trasparente. Versa il composto in ogni stampino e livella. Metti gli stampi nel congelatore e lasciali **raffreddare per almeno 30 minuti**. Servi con decorazione a piacere.

Vota la ricetta

