

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Semifrío**  
**Soufflé helado de chocolate y caramelo**



**Semifrío - Soufflé helado de chocolate y caramelo**

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Semifrío**  
**Soufflé helado de chocolate y caramelo**

**Molde de cerámica para soufflé (8-9 cm de diámetro)**  
**Receta para 20 unidades**

**PREPARACIÓN E INGREDIENTES**

**CORAZÓN DE CARAMELO**

250 g Nata  
70 g Azúcar  
50 g Mantequilla  
65 g Glucosa  
10 g Sal  
1 g Vainilla  
c/n **Bolas Chocolate Blanco**  
**Icam Professional Cód. 7874**

**GALLETA DE CACAO SIN HARINA**

240 g Clara de huevo  
250 g Azúcar  
160 g Yemas  
70 g **Cacao en Polvo 22/24 Negro**  
**Icam Professional Cód. 4240**

**MERENGUE A LA ITALIANA**

300 g Azúcar refinado  
150 g Glucosa  
225 g Agua  
450 g Clara de huevo  
150 g Azúcar  
150 g Dextrosa

**SOUFFLÉ DE CHOCOLATE**

175 g Azúcar refinado  
200 g Yema  
140 g **Pasta de Cacao Nacional Arriba**  
**De Origen Agostoni Cód. 6845**  
60 g Nata  
200 g Merengue  
750 g Nata semimontada

## PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

### CORAZÓN DE CAMELO

Calentar la nata fría, la mantequilla, el azúcar y la sal con la vainilla. Llevar a ebullición y apartarlo. Continuar con la parte de caramelización del azúcar que verteremos poco a poco en el cazo en varias veces; añadir la segunda parte de azúcar según se va derritiendo. Terminar de reducir el caramelo de color ámbar y luego verter rápidamente el líquido preparado encima del caramelo. Seguir vertiendo la segunda parte. Esperar a que hierva y luego apagar. Dejar enfriar o guardar en el abatidor en contacto con un film. Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar las bolas de chocolate blanco con el caramelo frío. Dejar en el abatidor y luego introducir como inclusión en el centro del soufflé.

### MERENGUE A LA ITALIANA

Cocer a 118 °C azúcar, glucosa y agua. Cuando el azúcar alcance 105-107 °C, empezar a montar el merengue. Verter la dextrosa en la batidora amasadora junto con las claras de huevo y verter azúcar cocido en la mezcla de las claras y dextrosa. Dejar montar (espumar) hasta que se enfríe. Después de montar, espumar y enfriarse, el merengue estará listo cuando haga forma de pico. Usar enseguida o conservar hasta que se vaya a utilizar en contacto con un film en el frigorífico.

### SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Calentar y mezclar a 45 °C el azúcar y la yema. Echar a la batidora amasadora y montar el compuesto que se obtiene. Calentar aparte nata líquida con Pasta de Cacao Nacional Arriba. Echar una parte de la pasta bomba templada al compuesto elaborado con Pasta de Cacao Nacional Arriba. Mezclar bien el compuesto y, cuando se emulsione bien, añadir una parte de merengue montado. Cuando esté bien emulsionado, añadir el resto del merengue y seguir emulsionando lentamente el compuesto que queda aireado. Finalizar añadiendo la nata semimontada en varias veces. Cambiar el batidor por la espátula para amalgamar mejor el compuesto.

### GALLETA DE CACAO SIN HARINA

Montar las claras de huevo con el azúcar, incorporar las yemas recién batidas y, por último, el cacao tamizado. Extender en una fuente. Cocer en el horno a 160 °C durante 12 minutos y recortar en discos del diámetro deseado cuando se haya cocido.

### MONTAJE

Coger las cazuelitas de cerámica, previamente revestidas de acetato por fuera para construir mejor el postre en lo alto. Verter una primera parte del compuesto de soufflé de chocolate e introducir la galleta de cacao. Echar encima más compuesto de soufflé de chocolate. Introducir en el centro las bolas de caramelo, dejar en el abatidor a bajo cero durante 10 minutos y volver a terminar con el compuesto de soufflé de chocolate hasta cubrir el postre por completo. Después de abatir, espolvorear parte del soufflé con cacao en polvo, colocar unas gotas de caramelo con la manga pastelera y finalizar con una decoración de chocolate.

Salvatore Toma

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Semifrío Soufflé helado de chocolate y caramelo

### SELECCIÓN DE PRODUCTOS

---



#### **Bolas Chocolate Blanco Icam Professional**

Esfera hueca de chocolate.  
Cacao mínimo: 32 %  
Peso: 2,7 g  
Diámetro: 25 mm



#### **Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional**

Sabor puro a intenso cacao. De color marrón rojizo muy oscuro.



#### **Pasta de Cacao Nacional Arriba De Origen Agostoni**

Pasta de cacao de origen para crear combinaciones únicas, experimentar o personalizar las propias coberturas o los propios sorbetes y helados con un sabor decidido y persistente a cacao aromático. Se obtiene simplemente de habas tostadas, descascarilladas y molidas, sin añadir otros ingredientes. Al no requerir conchado, aporta el sabor a cacao más auténtico y característico, especialmente intenso.