Soufflé de Miel con Pan de Especias

Ingredientes

Pan de especias

Azucar: 60 grs
Especias de pastelería: 1 cdta
Manteca: 100 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta
Yemas: 2 Unidades
Harina: 250 Gramos
Miel: 60 Gramos

Soufflé helado de miel

Agua: c/n
Azafrán en hebras: c/n
Yemas: 3 Unidades
Miel: 60 Gramos
Azucar: 40 grs
Crema de leche: 250 c.c.

Preparación de la Receta

Pan de especias

- Batir yemas, miel y azúcar hasta *blanquear*
- Agregar *manteca* y seguir trabajando hasta integrar.
- Añadir polvo de hornear, **especias** de pastelería, *harina* (todo tamizado) y mezclar incorporando con espátula de goma.
- Llevar a molde cuadrado con papel *manteca* enmantecado en la base y cocinar en horno a 180° C por 15 minutos.

Soufflé

- En batidora trabajar yemas con 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de miel hasta espumar.
- Preparar un *almíbar* con el azúcar, la miel restante, un poco de *azafrán* en hebras y cubrir con agua hasta formar un *almíbar* a 120° C
- Agregar sin dejar de batir el *almíbar* en forma de hilo, seguir hasta que baje la temperatura.
- Incorporar *crema* de leche batida a medio punto con movimientos envolventes.

Armado

- En un molde *redondo* de soufflé (tipo ramekin) colocar un disco de pan de *especias* y por encima colocar la mezcla de soufflé.
- Llevar a freezer unas horas hasta que tome cuerpo.
- Una vez frío terminar con un *almíbar* y *azafrán* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-helado-de-miel