

Pastel de crepes (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Ingrédients

- 200g de harina
- 3 huevos
- 600g de leche
- 20g de mantequilla
- 500g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 50g de azúcar granulada
- 4 mangos (para mí, 7 u 8 duraznos)

Préparation

1. Hoy, les propongo una nueva receta del libro A la Folie (Raphaële Marchal), un postre lleno de frescura, el pastel de crepas de Yuelin Cui & Henri Boissavy (pâtisserie T Xuan en París).
2. Inicialmente, es un pastel de crepas de mango, pero como este fruto no es del agrado de todos en mi entorno, elegí reemplazarlo por una fruta de temporada, el durazno amarillo.
3. Aparte de este cambio, respeté la receta, ¡y me encantó este millojas chino!
4. Ligero, afrutado y fresco, ¿qué más se puede pedir ;-) ¡A sus sartenes!
5. Coloca la harina en un tazón.
6. Agrega los huevos uno por uno, luego la leche progresivamente y luego la mantequilla derretida, mezclando bien con cada adición para obtener una masa sin grumos.
7. Deja reposar tu masa durante aproximadamente 1 hora, luego calienta tu sartén para crepas engrasándola un poco (en el libro se indica hacer crepas de 28cm de diámetro, mi sartén siendo más pequeña, tuve crepas de aproximadamente 24cm).
8. Cuando la sartén esté caliente, vierte cucharones de masa de crepas hasta agotar la masa.
9. Deja que las crepas se enfríen.
10. Bate la crema líquida bien fría con el azúcar con la ayuda de una batidora eléctrica hasta obtener una crema chantilly firme.
11. Reserva la chantilly en el refrigerador hasta el montaje.
12. Aparte, corta rebanadas de mango (para mí, de durazno) de aproximadamente 4mm de grosor y resérvalas para el montaje.
13. Coulis de fruta: Los restos de las frutas usadas para la crema chantilly Azúcar granulada si se desea Con la ayuda de una licuadora o una batidora de inmersión, reduzca a coulis los restos de frutas, agregando azúcar si lo desea.
14. Montaje: En su plato de servicio, coloque la primera crepa.
15. Cúbrela con chantilly, y luego repite la operación entre 10 y 15 veces según el tamaño del pastel que desees tener.
16. Cada 3 crepas, agrega rebanadas de fruta sobre toda la superficie de la crepa.
17. Termina con una última crepa y reserva en el refrigerador.
18. En el momento de servir, vierte el coulis de fruta sobre el pastel antes de cortar en porciones.
19. ¡Buen provecho!