

Torta di crêpes (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Ingrédients

- 200g di farina
- 3 uova
- 600g di latte
- 20g di burro
- 500g di panna fresca intera al 35% di grassi
- 50g di zucchero semolato
- 4 manghi (per me, 7 o 8 pesche)

Préparation

1. Oggi vi propongo una nuova ricetta tratta dal libro A la Folie (Raphaële Marchal), un dessert tutto freschezza, il millefoglie di crêpes di Yuelin Cui & Henri Boissavy (pasticceria T Xuan a Parigi).
2. Inizialmente, è una torta di crêpes al mango, ma poiché questo frutto non incontra il favore unanime dei miei amici, ho scelto di sostituirlo con un frutto di stagione, la pesca gialla.
3. A parte questo cambiamento, ho rispettato la ricetta e mi è piaciuto molto questo millefoglie cinese.
4. Leggero, fruttato e fresco, cosa chiedere di più ;-) Ai vostri crêpière!
5. Mettete la farina in una ciotola.
6. Aggiungete le uova una alla volta, poi il latte gradualmente e infine il burro fuso, mescolando bene ad ogni aggiunta per ottenere una pastella senza grumi.
7. Lasciate riposare la pastella per circa 1 ora, quindi scaldate la crêpière aggiungendo un po' di grasso all'interno (nel libro è indicato di fare crêpes di 28cm di diametro; poiché la mia crêpière è più piccola, ho ottenuto crêpes di circa 24cm).
8. Quando la padella sarà calda, versate mestoli di pastella fino ad esaurimento.
9. Lasciate raffreddare le crêpes.
10. Montate la panna ben fredda con lo zucchero usando un frullatore elettrico fino a ottenere una crema chantilly ferma.
11. Conservate la chantilly in frigorifero fino al montaggio.
12. A parte, tagliate fette di mango (per me, pesche) di circa 4mm di spessore e teneteli da parte per il montaggio.
13. Coulis di frutta: I resti della frutta utilizzata per la crema chantilly Zucchero semolato se desiderato Con l'aiuto di un frullatore o di un frullatore a immersione, riducete a coulis i resti della frutta, aggiungendo zucchero se desiderato.
14. Montaggio: Sul piatto di servizio, adagiate la prima crêpe.
15. Copritela con chantilly, poi ripetete l'operazione tra 10 e 15 volte a seconda della dimensione della torta che desiderate ottenere.
16. Ogni 3 crêpes, aggiungete fette di frutta su tutta la superficie della crêpe.
17. Terminate con un'ultima crêpe e conservate al fresco.
18. Al momento di servire, versate la coulis di frutta sulla torta prima di tagliare le fette.
19. Buon appetito!