

Bolo de crepes (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Ingrédients

- 200g de farinha
- 3 ovos
- 600g de leite
- 20g de manteiga
- 500g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 50g de açúcar refinado
- 4 mangas (para mim, 7 ou 8 pêssegos)

Préparation

1. Hoje, proponho a vocês uma nova receita do livro A la Folie (Raphaële Marchal), uma sobremesa bem refrescante, o bolo de crepes de Yuelin Cui & Henri Boissavy (pâtisserie T Xuan em Paris).
2. Inicialmente, é um bolo de crepes de manga, mas como esta fruta não é unanimidade entre meus amigos, escolhi substituí-la por uma fruta da estação, o pêssego amarelo.
3. Além dessa mudança, segui a receita, e adorei este mil-folhas chinês.
4. Leve, frutado e fresco, o que mais se pode pedir ;-) Às suas frigideiras!
5. Coloque a farinha em uma tigela.
6. Adicione os ovos um a um, depois o leite gradualmente e depois a manteiga derretida, mexendo bem a cada adição para obter uma massa sem grumos.
7. Deixe a massa descansar por cerca de 1h, depois aqueça a sua frigideira, adicionando um pouco de gordura (no livro é sugerido fazer crepes de 28cm de diâmetro, como minha frigideira é mais pequena, os meus ficaram com cerca de 24cm).
8. Quando a frigideira estiver quente, despeje conchas de massa de crepe até acabar a massa.
9. Deixe os crepes esfriar.
10. Bata o creme de leite bem frio com o açúcar usando uma batedeira até obter um chantilly firme.
11. Reserve o chantilly na geladeira até a montagem.
12. À parte, corte fatias de mangas (para mim, de pêssegos) com cerca de 4mm de espessura e reserve para a montagem.
13. Coulis de fruta: As sobras de frutas usadas para o chantilly Açúcar refinado, se desejado Com a ajuda de um liquidificador ou mixer, transforme em coulis as sobras de frutas, adicionando açúcar se desejar.
14. Montagem: No prato de servir, coloque o primeiro crepe.
15. Cubra com chantilly e repita a operação entre 10 e 15 vezes, conforme o tamanho do bolo que desejar.
16. A cada 3 crepes, adicione fatias de fruta por toda a superfície do crepe.
17. Finalize com um último crepe e mantenha refrigerado.
18. Na hora de servir, despeje o coulis de fruta no bolo antes de cortar as fatias.
19. Bom apetite!