

Krep Pastası (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Ingrédients

- 200g un
- 3 yumurta
- 600g süt
- 20g tereya ı
- 500g %35 ya oranında sıvı krema
- 50g pudra ekeri
- 4 mango (benim için 7 veya 8 eftali)

Préparation

1. Bugün sizlere A la Folie (Raphaële Marchal) kitabından yeni bir tarif öneriyorum, tazelik dolu bir tatlı, Yuelin Cui & Henri Boissavy'nin (Paris'teki T Xuan pastanesi) krep pastası.
2. Ba langıçta, bu mango ile yapılan bir krep pastasıydı, ancak çevremde bu meyve herkese hitap etmedi inden, mevsim meyvesi olan sarı eftali ile de i tirmeye karar verdim.
3. Bu de i iklim dı ında tarife sadık kaldım ve bu Çin millefeuille'yi çok be endim.
4. Hafif, meyveli ve taze, daha ne istenebilir ki ;-) Kreplerinizi hazırlayın!
5. Unu bir kaseye koyun.
6. Yumurtaları birer birer ekleyin, ardından yava yava sütü ve eritilmi tereya ını ekleyin, her eklemede topak kalmayacak ekilde iyice karı tırın.
7. Hamurunuzu yakla ık 1 saat dinlendirin, ardından biraz ya ekleyerek krep tavanızı ısıtın (kitapta 28 cm çapında krepler yapmanız gerekti i belirtilmi , benim krep tavam daha küçük oldu u için yakla ık 24 cm'lik kreplerim oldu).
8. Tava ısındı ında, krep hamurunuzu kullanana kadar kepçeyle dökün.
9. Krepleri so umaya bırakın.
10. Elektrikli bir ırpıcı yardımıyla ekeri ve bol so uk sıvı kremayı sert bir krem anti elde edene kadar çırpın.
11. Dolguyu montaj i lemi için buzdolabında saklayın.
12. Ayrı olarak, mango dilimleri (benim için, eftali) yakla ık 4mm kalınlı ında kesin ve montaj için saklayın.
13. Meyve Sosu: Krem antili dolgu için kullanılan meyve artıkları stenirse pudra ekeri Bir blender veya daldırma mikser yardımıyla meyve artıklarını sos haline getirin, isterseniz eker ekleyin.
14. Montaj: Servis taba ınıza ilk krepinizi yerle tirin.
15. Üzerini krem anti ile kaplayın, ardından 10 ile 15 kez tekrarlayın, pastanızın büyüklü üne göre.
16. Her 3 krepten sonra, krepin tüm yüzeyine meyve dilimleri ekleyin.
17. Son olarak bir krep daha ekleyin ve so umaya bırakın.
18. Servis yapmadan önce, pastanın üzerine meyve sosunu dökün ve dilimleyin.
19. Afıyet olsun!