



in collaborazione con Valentina Bakery World

Crepes Ciobar



INGREDIENTI:

- 2 bustine di preparato CIOBAR gusto Classico
- 4 uova a temperatura ambiente
- 500 ml di latte intero
- 50 g di burro fuso
- 1 cucchiaino di Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI
- 150 g di farina 00
- 35 g di zucchero semolato
- pizzico di sale
- 1 bustina di Crema Chantilly PANEANGELI
- 400 ml di panna fresca
- q.b. di Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI
- q.b. di Granella di nocciole PANEANGELI
- q.b. di Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI

PROCEDIMENTO:

In una terrina grande, mescola con una frustina le uova con il latte e il burro fuso, aggiungi un cucchiaino di Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI e mescola ancora. Setaccia 2 bustine di preparato CIOBAR gusto Classico con la farina, lo zucchero e un pizzico di sale.

Versa le polveri nel composto di latte e uova e amalgama bene con l'aiuto di una frustina, avendo cura di eliminare tutti i piccoli grumi, copri con una pellicola la pastella delle crepes e lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



Ungi leggermente una padella antiaderente con un po' di olio o burro, scaldala a fiamma medio-bassa, versa una tazzina di caffè d'impasto e cuoci ogni crepes Ciobar per circa 1 minuto per lato; procedi allo stesso modo con la restante pastella.

A questo punto, versa la panna fredda da montare in una terrina grande e monta a bassa velocità per 30 secondi, aggiungi gradatamente il contenuto di una bustina di Crema Chantilly PANEANGELI e continua a sbattere a bassa velocità fino ad ottenere una crema densa e corposa.

Una volta raffreddate, farcisci le crepes Ciobar con la crema Chantilly, cospargile con la Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI, una manciata di Granella di nocciole PANEANGELI e per finire una spolverizzata di Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI

