

Receptes del taller de pancakes i crêpes creatives

Crêpes

Ingredients

(15 crêpes)

250 gr de farina
½ culleradeta de sal
50 gr de mantega a punt de pomada
25 gr de sucre
500 ml de llet
2 ous

Pots aromatitzar la massa amb una mica de licor (si no hi ha nens), o aigua de flor del taronger o vainilla.

Utensilis

Bol gran i mitjà
Bols o platets per a posar els ingredients
Paella mitjana
Espàtules silicona
Safata o plats per presentar la recepta
Decopen Lékué
Got mesurador de ml.
Bàscula
Pincell silicona
2 cassons pel foc
Ratllador de pell cítrics



Preparació

Prepara la massa amb una hora d'antelació per deixar-la reposar. O bé mitja hora mínim, si tens pressa. Barreja en un bol ampli la farina, els ous, la mantega a punt pomada, la llet, la sal, el sucre. Barreja-ho bé amb les varetes fins a obtenir una crema fina i homogènia. També pots fer-ho amb la batidora, és important que no quedi cap grumoll. Tapa el bol i reserva a temperatura ambient. A l'estiu, a la nevera.

Fes les crêpes amb una paella antiadherent, pots greixar-la amb mantega, però nosaltres preferim posar unes gotes d'oli d'oliva, però només unes gotes perquè no quedin greixoses. La primera crêpe normalment es rebutja i serveix perquè tota la paella estigui apunt i no s'enganxin les que es faran a continuació.

Per fer les crêpes en una paella aboca entre mig cullerot i tres quarts, depèn de la grandària de la paella, però les crepes han de sortir fines. Aboca-ho en el centre i volteja la paella perquè la massa cobreixi tota la superfície, deixa coure un parell de minuts i dona-li la volta perquè es faci per l'altre costat.

Repeteix l'operació fins a acabar la massa i ves posant les crêpes en un plat, una damunt de l'altra, així es mantindran calentes.

Depèn de com les omplis o cobreixis, pots doblegar la crêpe per la meitat o bé en dues meitats com un triangle. També pots fer un farcellet i tancar-ho amb la pell d'una taronja tallada fina o amb un palet de fusta, o bé pots fer un canaló, etc.



Farcits creatius

Amb poma confitada i canyella.



Amb mousse de xocolata o gelat formant un mocador i tancat amb un palet de fusta i espolvorejant amb cacau.



Amb formatge (tipus Quark) i tires de codony.

Amb formatge Mascarpone, fruits secs i adornat amb fils de mel.
Per descomptat, hi ha moltíssimes més versions que pots provar.

Amb nabius, maduixes del bosc, i xarop d'auró.

Crêpe Suzette



Ingredients per a la salsa de la Crêpe Suzette
(15 crêpes)

150 gr mantega
150 gr sucre glas
La pell d'una taronja ratllada fina
Suc de 2 taronges
100 ml de licor de taronja (Grand Marnier, Cointreau)
Una cullerada de sucre glas per a decorar

Ratllar finament la pell de dues taronges i barrejar-la amb la mantega tova, el sucre glas, el suc de mitja taronja i una cullerada de licor. Portar-ho al foc suau fins que redueixi una mica, uns 5 minuts. Posar una mica d'aquesta barreja en el centre de cada crêpe i doblegar-la fent un triangle. Quan estiguin totes, pots mantenir-les calentes al forn a uns 100° durant 10 minuts abans de servir.

A l'hora de servir-les pots espolvorejar-les amb una mica de pell de taronja ratllada i una mica de sucre glas.

Pots també flambejar-les a taula i sorprendràs als teus convidats!

Per a això, les pots portar totes en una safata, espolvorejar-les amb sucre glas i abocar una miqueta de licor damunt. Amb molta cura, apropar un llumí perquè s'encengui i esperar fins que s'apagui la flama.

Preparació

Primer barreja els ingredients secs en un bol. A part, en un altre recipient, barreja els ous amb la llet i la mantega; pots fer-ho amb varilles elèctriques o amb batedora. Finalment barreja el contingut dels dos recipients aconseguint una pasta homogènia, sense grumolls. Deixar reposar durant 1 hora a temperatura ambient. A l'estiu, nevera.

Prepara les pancakes untant una paella petita anti-adherent amb una mica de mantega o amb oli d'oliva, molt poc ja que no han de quedar greixoses. El millor és fer-ho amb un pinzell. Abocar amb un cassó una mica de pasta a la paella, voltejar-la perquè arribi a cobrir-la. Deixar a foc moderat fins que vegis que apareixen unes petites bombolles a la superfície. Donar la volta amb una espàtula i daurar per l'altre costat.

Normalment, tal com passa amb les crêpes, la primera sempre es llença perquè és la que acumula tot el greix i les següents ja et surten perfectes.

Servir-les calentes.



Farcits creatius

Amb nabius i xarop d'auró.



Amb formatge d'untar (tipus Quark) i codony.



Amb poma confitada i canyella.



Amb mermelada de gerds, iogurt i decorada amb crispy de iogurt.



Amb nata, fruits secs i mel o sucre.

Amb un dauet de mantega i sucre glas.

Amb mantega i mermelada.

Amb nata coberta de gerds.

Amb fruita tallada i mel o xarop d'auró.

Amb caramel líquid per sobre.

Amb formatge d'untar entre pancakes i pancake com un sandvitx.

Amb xocolata desfeta.