

La crespella

Categoria dessert

Pax

Reperti Pâtissier

Metodi di cottura flambé

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, padella, bacinella, vassoio, spatola, pirofila, cucchiaio, frusta



1. Composto base per crespelle dolci

In una terrina mettere n 4 uova intere e battere con cura, unire g 120 di zucchero, a pioggia versare g 200 di farina, dl 4 di latte e dl 1 di panna, passare al cinese. In una piccola padella calda e unta di burro versare un decilitro circa di composto per crespelle e fare scorrere sul fondo in modo da ottenere delle frittatine sottili. Tenere in caldo le crespelle e guarnirle come indicato nelle ricette che seguono.

2. Crespelle alla vaniglia, al limone e all'arancia

Profumare il composto (1) con uno dei tre profumi, piegarle a ventaglio (cioè prima a metà e poi ancora a metà), accomodarle sul piatto rotondo a corona, cospargerle con zucchero a velo e farle glassare alla salamandra.



3. Crespelle all'inglese

Fare le frittatine con il composto per crespelle profumato alla vaniglia (1) cospargerle di zucchero e servitele su piatto da portata.

4. Crespelle Georgette

Stendere le frittatine, spalmarle con una dadolata fine di ananas sciroppato macerato nel kirsch, legata con la marmellata di albicocche, piegarle a ventaglio, accomodarle sul piatto da portata, spolverarle di zucchero a velo e farle glassare alla salamandra.

5. Crespelle confiture

Spalmare le frittatine con una marmellata di albicocche, di ciliegie, di pesche, di fragole, ecc., arrotolarle su se stesse, spolverarle con lo zucchero a velo e farle glassare alla salamandra o al ferro rovente.



6. Crespelle alla parigina

Spalmare le frittatine con una dadolata mista di composta di frutta profumata al maraschino e legata con la crema pasticcera, piegarle in due a forma di mezzaluna, accomodarle su un piatto e, con un cornetto di carta riempito a metà con crema pasticcera, decorare il bordo con un ricamino a zig e zag; spolverare con lo zucchero a velo e farle glassare alla salamandra.

7. Crespelle soffiate

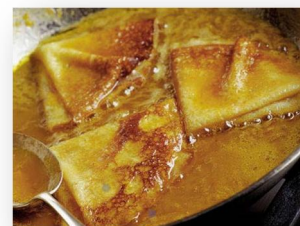
Stendere le crespelle e porle su metà di ognuna 2 cucchiari di composto per soffiati alla vaniglia, al cioccolato, ecc.; piegare a metà; accomodarle sul piatto con il fondo imburato e farle cuocere a forno moderato. Servirle subito spolverarle di zucchero a velo.

8. Crespelle Marcella

Preparare le crespelle con il composto profumato all'arancia, spalmarle con un composto di amaretti frantumati e aromatizzati con curaçao, sugo di limone e cognac e legato con la crema pasticcera; arrotolarle su se stesse, metterle su un piatto, cospargerle con lo zucchero a velo e glassarle alla salamandra. Quindi versare sul piatto un pò di cognac e fiammare.

9. Crespelle suzette

Preparare le frittatine con il composto profumato all'arancia e tenerle in caldo. A parte, amalgamare in una terrina g 175 di burro lavorato a pomata, g 125 di zucchero a velo, un bicchierino di curaçao, il succo di una piccola arancia e quello di mezzo limone, un cucchiaino di buccia d'arancia grattugiata. Quindi portare in tavola le frittatine e il composto e fare fondere in una padella d'argento. Quando il composto sarà fuso, immergere una crespella, inzuppandola bene, piegarla a ventaglio e ritirarla su un lato della padella, ripetere la stessa operazione con le altre crespelle e servirle direttamente su piatti da dessert ben caldi.



Giuseppe Azzarone