



CREPES ALLA BELLA ELENA



INGREDIENTI

Ingredienti per le crepes

- Farina 250 gr
- Latte 500 gr
- Panna 100 gr
- Uova intere 200 gr
- Sale q.b.

PESO TOTALE 1050 gr

Ingredienti per il ripieno alla crema

- Tuorlo 120 gr
- Zucchero 220 gr
- Farina 70 gr
- Latte 100 gr
- Crema à la Carte 300 gr.

PESO TOTALE 810 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento per le crepes

Mescolare la farina, le uova ed il sale. Aggiungere, sempre mescolando, il latte e la panna; lasciar riposare.

Procedimento per il ripieno alla crema

Preparare una crema pasticciera con il latte, i tuorli, lo zucchero e la farina di mais. Mescolare poi, il tutto con i 300 gr. di Crema à la carte Aroma base.