Mille crepes de mandarinas

Ingredientes

Crema de mandarinas

Almidón de Maíz: 50 grs.
Jugo de mandarina: 300 cc
Crema de leche: 400 grs.
Ralladura de mandarina: 1 Unidad
Chocolate Cobertura Blanco: 300 g
Azucar: 200 grs.
Yemas: 150 g

Masa de crepes de cacao

Leche: 360 cc
Huevos: 360 grs.
Harina: 180 grs.
Crema de leche: 180 grs.
Manteca: 90 g
Azucar: 100 grs.
Sal fina: Una pizca
Ralladura de mandarina: 2 Unidad
Cacao Amargo: 30 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa de crepes de cacao

- Mezclar el azúcar, la sal, huevos, ralladura y leche con un batidor hasta integrar
- Tamizar *harina* y cacao en un bol.
- Hacer un hueco en el centro y dejar caer el batido mientras integramos con cuchara de madera
- Finalmente agregar la *manteca* fundida y la *crema* de leche
- Homogeneizar y tamizar.
- Cubrir el bol y dejar en reposo en la heladera al menos dos horas
- Esto permite que la *harina* se hidrate y luego los crepes no se rompan.

- Calentar una sartén y colocar un poco de *manteca*.
- Distribuir porciones de la masa en la sartén y cocinar las crepes de ambos lados
- Retirarlas y repetir la operación.
- Apilar en un plato, hasta terminar la masa.

Para la crema de mandarinas

- Calentar el *jugo* de mandarinas con la mitad del azúcar
- Mezclar el resto del azúcar con el almidón, las yemas y la *crema* de leche
- Unir el *jugo* caliente y volver al fuego hasta que espese
- Cocinar 1 minuto y pasar a un bol
- Agregar la ralladura y el *chocolate* blanco picado
- Integrar
- Tamizar.
- Cubrir con film en contacto y entibiar
- Unir las crepes con la *crema* tibia
- Montar una sobre otra.
- Decorar con cacao amargo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mille-crepes-de-mandarinas