

# Crepes cebra



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Crepes cebra

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 10 crepes

## Utensilios necesarios:

Pipeta

## MASA DE CREPES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 4 horas

Tiempo de cocción: 20 minutos

250 g Harina T45\*  
1 Una pizca de sal  
2 cdas. Azúcar  
150 g Huevos  
50 cl Leche entera\*  
50 g Mantequilla sin sal  
70 g Chocolate **CARAÏBE 66 %**  
30 g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %**

**Crema de untar de avellana 40 %**  
(opcional para la degustación)

*\*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otros ingredientes.*

Mezclar la harina con la sal y el azúcar. Añadir los huevos y, a continuación, la leche poco a poco. Añadir la mantequilla fundida y mezclar bien.

Separar la masa en un tercio y dos tercios.

Mezclar el primer tercio con el **praliné** y chocolate **CARAÏBE 66 %** fundido.

Dejar reposar las masas durante varias horas en la nevera.

Verter la masa de chocolate en una pipeta.

Calentar la sartén con un poco de mantequilla. Cuando la sartén esté bien caliente, verter la masa de chocolate formando un remolino.

Poco después, verter un cucharón de masa normal encima del remolino. De esta manera, ocupará toda la superficie de la crepera.

Hacer cada crepe por ambos lados a fuego medio y repetir la operación hasta acabar las dos masas.

## Consejo del chef

Para una mayor exquisitez, rellenar las crepes con praliné o crema de untar de avellanas 40 % antes de enrollarlas.

## Consejo nutricional

Para una receta sin gluten, sustituir los 250 g de harina de trigo por 200 g de harina de arroz y 50 g de fécula de patata-

Para una receta sin lactosa, sustituir los 50 cl de leche y los 50 g de mantequilla por 50 cl de bebida vegetal de almendra, avellana, soja, avena...

