

Zebra-Crêpes




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Zebra-Crêpes

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 10 Crêpes

Benötigte Utensilien:

Pipette

CRÊPES-TEIG

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

250 g	Mehl T405*
1	Prise Salz
2 EL	Zucker
150 g	Eier
500 ml	Vollmilch*
50 g	Ungesalzene Butter
70 g	Schokolade CARAÏBE 66%
30 g	MANDEL-HASELNUSS-Praliné 50%

Streichcreme

Haselnuss 40%

(optional für die Verkostung)

**Siehe den Ernährungstipp am Ende des Rezepts, um eine Alternative zu diesen Zutaten zu verwenden.*

Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker mischen. Die Eier und die Milch nach und nach hinzugeben. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen.

Den Teig in $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ teilen.

Im ersten Drittel **Praliné** und die zuvor geschmolzene Schokolade **CARAÏBE 66%** hinzufügen.

Mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den dunklen Teig dann in eine Pipette füllen.

Ein Stückchen Butter in der Pfanne erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, den dunklen Teig in die Pfanne geben und dabei eine Spirale bilden. Nach einer Weile eine Kelle naturbelassenen Crêpe-Teig auf die Spirale geben. Der so entstandene Crêpe nimmt die gesamte Oberfläche der Crêpepfanne ein.

Jeden Crêpe bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen und den Vorgang wiederholen, bis beide Teigsorten aufgebraucht sind.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Für noch mehr Geschmack können Sie Ihre Crêpes vor dem Aufrollen mit Praliné oder Haselnuss-Streichcreme 40% bestreichen.

Ernährungstipp

Für ein glutenfreies Rezept ersetzen Sie die 250g Weizenmehl durch 200g Reismehl und 50g Kartoffelstärke.

Für ein laktosefreies Rezept ersetzen Sie die 50 cl Milch und die 50g Butter durch 50 cl Pflanzendrink Ihrer Wahl: Mandel, Haselnuss, Soja, Hafer etc.

