Crêpe Suzette à la comedie française
(Crepe à emulsão de Grand Marnier, sorvete de baunilha)

Massa tradicional
(dá para, aproximadamente, 50 crepes de 16 cm)

Ingredientes:

1 l de leite

10 gemas

1 cristal de baunilha

Sal

500 g de farinha

200 g de manteiga sem sal derretida ou 1 fio de óleo de amendoim

Tratamento:

Em uma bacia de inox coloque a farinha peneirada em Basin Fontaine (pirâmide para baixo, aberta no centro). Ao exterior da Fontaine, coloque a ponta de baunilha e o sal (atenção para indução do sal). Em outro recipiente de inox, dissolva as gemas com leite com o fouet. Introduza progressivamente a appareil (preparação na pâtisserie) na fontaine, bater, tudo com fouet até ficar lisa. Passe tudo ao chinois mousseline (fininho). Incorpore 200 g de manteiga derretida (foi derretida em noisette) ou o fio de óleo. Retifique a composição (adicione leite se necessário para ficar mais lisa).

OBS: quando terminado, seu ponto é fluído (escorre do dedo, ou desliza da parede do bol.)

Cozimento:

200 g de manteiga derretida não clarificada com, eventualmente, 1 fio de óleo de amendoim (depois escorre o excesso). A panela deve estar limpa e quente (wok ou similares). Cozinhe as crepes preferencialmente na manteiga (fica mais líquida, saborosa e colorida). As crepes devem ser finas, não gordurosas e bem cozidas.

Beurre Suzette

Porção: para 4 pessoas

150 gr de manteiga

120 gr de açúcar S 2 (açúcar em cubos)

50 gr de açúcar S0 confeiteiro

½ limão para a zeste

40 ml de fine champagne

40 ml de licor de laranja (Grand Marnier)

www.chateaubrillant.com
Rua do Sol, 97 – Carmo – Olinda – PE
Fone: (81) 3325 - 0469

Material:

Bol em inox

Prato fundo

Prato razo pequeno

Pinça

Faça normal

Fala para manteiga

Fouet

Penequo bol par laranja e limão

Bol de sobremesa inox para colocar açúcar S 2

Saucière (para molho) por a manteiga.

Preparação:

Preparação da manteiga em pommade (parte igual de açúcar S0 e de manteiga). Esfregar 30 gr (3 moreques de sucres) de açúcar S2 na pele da laranja e 20 gr de açúcar S 2 com a pele de limão, para impregnar o sabor. Colocar esse açúcar com sabor laranja e limão dentro do bol. Colocar progressivamente esse suco grosso na manteiga em pommade com o fouet, para fazer bem uma emulsão. Colocar lentamente o cognac ou o licor (Grand Marnier ou Cointreau) junto com esta mistura. Nesta preparação, o resultado é uma mistura bem homogênea "beurre Suzette". Depois coloque dentro em "saucière". Pode colocar dentro de uma geladeira para guardar em refrigeração e conservar em 10°C. Colocar uma bola de sorvete de baunilha "flamber" com cognac.

www.chateaubrillant.com
Rua do Sol, 97 – Carmo – Olinda – PE
Fone: (81) 3325 - 0469