



© Ferrero, 2018

PANCAKE MERLETTATI CON NUTELLA® E MELE

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | COLAZIONE | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

500 g di impasto (circa 60 pancake di medie dimensioni);

1 porzione di doppi pancake = 1 persona

INGREDIENTI:

- Farina per tutti gli usi 136 g
- Zucchero semolato 31 g
- Lievito in polvere 8 g
- Sale 2 g
- Uova 63 g
- Latte 227 g
- Burro (fuso) 35 g
- Nutella® 450 g
- 5 mele fresche

ATTREZZATURA:

- 2 terrine medie per mescolare
- Frusta
- Piastra o padella antiaderente

- Bottiglia spremibile
- 2 anelli (8 cm e 10 cm)
- Spatola
- Sac à poche con punta piatta da 1 cm
- Coltello

di Dominique Ansel, Miglior Pasticciere del Mondo 2017

PREPARAZIONE

In una terrina grande per mescolare, unire tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, lievito in polvere e sale) e mescolare con la frusta fino a quando non sono presenti grumi.

In un'altra terrina per mescolare, unire le uova e il latte. Sbattere con la frusta finché le uova non sono perfettamente fluide (ma fare attenzione a non incorporare troppa aria usando la frusta).

Aggiungere il composto liquido agli ingredienti secchi. Sbattere velocemente fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.

Alla fine, aggiungere la piccola quantità di burro fuso e mescolare per incorporare.

Coprire la ciotola con pellicola assicurandosi di premerla direttamente sopra la pastella per evitare la formazione di una patina superficiale. Lasciare riposare nel frigorifero per tutta la notte (12 ore) in modo che il glutine dell'impasto si riposi.

Quando il composto è pronto per la preparazione, scaldare la piastra o la padella antiaderente a fiamma bassa. Aggiungere una noce di burro o usare spray per cucinare.

Versare la pastella nella bottiglia spremibile dotata di punta piccola. Usando i due stampi ad anello come guida, riempire lo spazio tra essi con la pastella per ottenere un anello di pastella. (SUGGERIMENTO: imburrare delicatamente gli anelli per evitare che la pastella vi si attacchi).

Rimuovere gli anelli dopo che la pastella risulta leggermente cotta e consolidata. Con la bottiglia spremibile, erogare la pastella creando motivi diversi intorno agli anelli.

Quando il fondo è leggermente brunito, usare la spatola per girare e cuocere anche

l'altro lato.

Continuare con il secondo pancake.

Farcire con Nutella® usando un sac à poche con punta piatta.

Appoggiare i due pancake uno sopra l'altro erogando Nutella® tra i due e per decorare.

Decorare con fettine sottili di mela fresca, impiattare e servire. Da gustare preferibilmente caldi.