



Crispy pancakes γεμιστά με καμαμπέρ, προσούτο και γλυκό του κουταλιού από φλούδες μανταρινιών Citrus

Υλικά

Εκτέλεση

Για τα pancakes

375g αλεύρι μαλακό
375g γάλα
14g ζάχαρη
3 αυγά
30g λιωμένο βούτυρο
6g μπέικιν πάουντερ
λίγο ηλιέλαιο ή
βούτυρο κλαριφιέ
(*δείτε tips*) για το
τηγάνισμα

Για τη γέμιση των pancakes

1 φέτα προσούτο /
pancake
1 καμαμπέρ (για 6
pancakes)

Για το πανάρισμα

150g αλεύρι για όλες
τις χρήσεις
3 αυγά
150g πάνκο (ιαπωνική
γαλέτα, βρίσκεται στα
ασιατικά σούπερ
μάρκετ αλλά μπορείτε
να χρησιμοποιήσετε
και απλή γαλέτα)

Pancakes

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ σε ένα γυάλινο δοχείο.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αναδεύουμε ελαφρώς.
- Κάνουμε μια μικρή λακκούβα στο κέντρο με το χέρι μας (σαν να δημιουργούμε έναν κρατήρα ρηφιστείου) και βάζουμε εκεί το γάλα μαζί με τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα περνώντας σιγά σιγά το αλεύρι από τα άκρα.
- Μεταφέρουμε το μείγμα μας σε μία κανάτα (καλό θα ήταν να γίνει από την προηγούμενη το μείγμα για πιο αφράτα pancakes).
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και το αλείφουμε ελαφρά με λίγο ηλιέλαιο ή κλαριφιέ βούτυρο* (*δείτε tips*).
- Βάζουμε στο κέντρο του τηγανιού τρεις καλές κουταλιές της σούπας από το μείγμα pancakes και το απλώνουμε ελαφρά με την πίσω πλευρά μιας κουτάλας ώστε να αποκτήσει διάμετρο περίπου 10cm.
- Μόλις αρχίσει το pancake μας να κάνει φουσκάλες (δηλαδή να αρχίσει να ψήνεται) τοποθετούμε στο κέντρο το τυρί με το προσούτο (**παρακάτω παρασκευή*) και το κλείνουμε σαν μισοφέγγαρο με τη βοήθεια λίγου ωμού μείγματος που βάζουμε στις άκρες.
- Συνεχίζουμε κάνοντας τα υπόλοιπα pancakes.
- Παγώνουμε στην κατάψυξη για μία ώρα τουλάχιστον και πανάρουμε a l anglaise ** (*δείτε tips*).

Crispy pancakes γεμιστά με καμαμπέρ, προσούτο και γλυκό του κουταλιού από φλούδες
μανταρινιών Citrus



Για το τηγάνισμα
ηλιέλαιο

**Για τη σάλτσα γλυκό
του κουταλιού από
φλούδα χιώτικου
μανταρινιού**
1 τεμ. *παραδοσιακό
γλυκό του κουταλιού
από φλούδα χιώτικου
μανταρινιού Citrus*
(250g)

50ml ξύδι λευκό
βαλσάμικο
1 πιπεριά τσίλι

Γέμιση pancakes

- Κόβουμε το καμαμπέρ σε φέτες πάχους 0.5cm.
- Τυλίγουμε κάθε φέτα τυριού (εκτός από τις άκρες που είναι πολύ μικρές) με μισή φέτα προσούτο.

Πανάρισμα

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το τοποθετούμε σε ένα σκεύος.
- Σπάμε τα αυγά και τα χτυπάμε με ένα σύρμα (αυγοδάρτη) και τα τοποθετούμε σε ένα δεύτερο σκεύος.
- Τοποθετούμε το πάνκο σε ένα τρίτο σκεύος.
- Παίρνουμε το παγωμένο pancake (δεν χρειάζεται να είναι τελείως παγωμένο απλά να κρατάει το σχήμα του μισοφέγγαρου) και το περνάμε διαδοχικά από αλεύρι - αυγό - πάνκο και μετά ξανά αυγό ξανά πάνκο.
- Συντηρούμε στο ψυγείο αν θέλουμε άμεσα να τα τηγανίσουμε ή στην κατάψυξη για 10 ημέρες σε συσκευασία τροφίμων.

Τηγάνισμα

- Ζεσταίνουμε αρκετό ηλιέλαιο (τόσο ώστε να μπορεί να καλύψει όλο το pancake) σε τηγάνι ή κατσαρολάκι.
- Τηγανίζουμε στους 165 - 170ο για περίπου 2' τόσο ώστε να πάρει το pancake χρυσαφί χρώμα από τη μία πλευρά.
- Γυρνάμε από την άλλη πλευρά και τηγανίζουμε άλλα 2'.

Σάλτσα γλυκό του κουταλιού από φλούδα χιώτικου μανταρινιού

- Παίρνουμε το γλυκό του κουταλιού από φλούδα χιώτικου μανταρινιού Citrus, το τοποθετούμε σε ένα κατσαρολάκι, το ζεσταίνουμε και προσθέτουμε το ξύδι, την πιπεριά ψιλοκομμένη και δίνουμε μία βράση.
- Αν χρειάζεται αραιώνουμε με λίγο νερό ώστε να αποκτήσει υφή σάλτσας.



Σερβίρισμα

Για το σερβίρισμα τοποθετούμε ένα pancake στο πιάτο, από πάνω βάζουμε μια κουταλιά σάλτσα και απολαμβάνουμε όσο ακόμα είναι ζεστό.

Tip

* **κλαριφιέ** είναι βούτυρο που το έχουμε λιώσει, έχει διαχωριστεί σε λίπος και γάλα, κι εμείς φιλτράρουμε μόνο το λίπος που έχει μείνει πάνω

** **2 a l anglaise πανάρισμα** είναι η διαδικασία που περνάμε ένα προϊόν διαδοχικά με αλεύρι, αυγό, και γαλέτα ώστε να το τηγανίσουμε μετά.