



Japanese Pancakes με κρέμα μελομακάρονο

Αέρινα pancakes αρωματισμένα με φρέσκια βανίλια και φανταστική σάλτσα μελομακάρονο

Υλικά

Εκτέλεση

Για τα pancakes

2 κρόκοι αυγού
20ml γάλα
10g ηλιέλαιο
1 πρέζα αλάτι
½ βανίλια
30g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
ασπράδι από 3 αυγά
1 κ. γ. ξύδι
40g ζάχαρη
λίγο βούτυρο για το τηγάνισμα των pancakes

Για τη σάλτσα μελομακάρονο

200g κρέμα γάλακτος
300g γάλα
100g κρόκοι
70g ζάχαρη
2g αλάτι
150g μελομακάρονα

Pancakes

- Τοποθετούμε σε ένα μπολ τους κρόκους μαζί με το γάλα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και δουλεύουμε με ένα σύρμα να αφρατέψουν.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το προσθέτουμε στο μείγμα. Ανακατεύουμε καλά.
- Κόβουμε το λοβό της βανίλιας στη μέση για να κρατήσουμε τη μισή που θα μας χρειαστεί.
- Την ανοίγουμε κατά μήκος και με τη μύτη του μαχαιριού ξύνουμε και από τις δύο πλευρές τα σποράκια.
- Τα προσθέτουμε στο μείγμα του κρόκου.
- Παράλληλα τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και ξεκινάμε να χτυπάμε για 1' να αρχίσει να ασπρίζει.
- Συνεχίζουμε να χτυπάμε και ενσωματώνουμε τη ζάχαρη σε 3 δόσεις. Χτυπάμε μέχρι να σφίξει η μαρέγκα.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα απαλά με τη βοήθεια μιας λαστιχένιας σπάτουλας (marise).
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Στη συνέχεια ζεσταίνουμε ένα τηγάνι αλείφουμε με λίγο λιωμένο βούτυρο τον πάτο του και τοποθετούμε τσέρκι, τόσα όσα pancakes θέλουμε να κάνουμε.
- Γεμίζουμε μέχρι τη μέση και ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 6-7'.
- Με μεγάλη προσοχή γυρνάμε ανάποδα και ψήνουμε για άλλο τόσο και από την άλλη πλευρά.



Για το στήσιμο

- 1 κ. σ. μέλι
- 1 κ. σ. τριμμένο καρύδι

Σάλτσα μελομακάρονο

- Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα και το αλάτι μέχρι να φτάσει σχεδόν να βράσει.
- Τοποθετούμε σε ένα δοχείο τους κρόκους και τη ζάχαρη και χτυπάμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ασπρίσουν.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα βάζοντας αρχικά λίγο από το βραστό γάλα στο μείγμα των κρόκων για να ανέβει η θερμοκρασία του σταδιακά και να μην ψηθεί το αυγό.
- Γυρίζουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και αναδεύοντας διαρκώς με μία marise φτάνουμε σε θερμοκρασία 82ο (είναι απαραίτητο το θερμόμετρο στη συγκεκριμένη παρασκευή καθώς σε αυτή τη θερμοκρασία εκτός της παστερίωσης του αυγού πετυχαίνουμε και την υφή που θέλουμε).
- Τοποθετούμε στη συνέχεια την κρέμα που φτιάξαμε στο μπλέντερ μαζί με τα μελομακάρονα και χτυπάμε μέχρι να αποκτήσουμε μια βελούδινη σάλτσα.
- Μπορούμε να φυλάξουμε στο ψυγείο αν δεν θέλουμε να τη χρησιμοποιήσουμε αμέσως. (Αν έχει σφίξει από το ψυγείο την ώρα που θέλουμε να τη σερβίρουμε ανακατεύουμε ελαφρά και την αραιώνουμε με ελάχιστο επιπλέον γάλα).

Η σάλτσα μελομακάρονο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε άλλες παρασκευές όπως: lava cake, λουκουμάδες, brownies

Στήσιμο

- Τοποθετούμε τα pancakes σε ένα πιάτο και από πάνω ραντίζουμε προαιρετικά με λίγο μέλι και τριμμένο καρύδι.
- Σερβίρουμε δίπλα τη σάλτσα μελομακάρονο
- Εναλλακτικά, στήνουμε τα pancakes μας σε πυργάκι και τα περιχύνουμε με τη σάλτσα μελομακάρονο.