



Torta di Crepes con Crema Chantilly e Crema al Cacao e Nocciole



Crepes senza Glutine

Preparato 'Per Crepes senza Glutine'	500 g	Mescolare lentamente fino ad ottenere un impasto
Latte intero	600 g	Liscio ed omogeneo. Lasciar riposare per 30 min.
Olio Extra Vergine di Oliva	25 g	Cuocere come di consueto sulla Crepiera.

Crema Chantilly

Preparato 'Per Crema Pasticcera'	200 g
Acqua	500 ml
Panna fresca	700 g

Mescolare il preparato 'Per Crema Pasticcera' e l'acqua in planetaria ad alta velocità per 4-5 minuti. Lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero. A parte, montare la Panna (eventualmente aggiungendo 70 g di zucchero se si preferisce un gusto più dolce) ed unirla alla Crema Pasticcera, mescolando lentamente.



Allestimento Torta

Disporre le Crepes delle stesse dimensioni su più strati. Farcire ogni strato con Crema Chantilly, variegando con Farcitura Nocciolata Cacao. Sulla superficie della torta decorare con Farcitura Nocciolata Cacao, una spolverata di cacao e zucchero a velo ed a piacere granella di nocciola, mandorle affettate, etc.