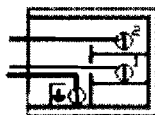


remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente Référence Krampouz AE0010.

Si vous devez changer le cordon d'alimentation de votre appareil conformez vous aux instructions et références ci dessus et au schéma ci-dessous.



Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

Un râteau (18 à 20 centimètres) pour l'étalement de la pâte (un râteau hêtre 18 cm fourni avec l'appareil)

Une spatule bois ou inox pour le décollement de la crêpe (une spatule hêtre 40 cm fournie avec l'appareil)

Un chiffon de bon coton roulé pour l'essuyage de la plaque ou les tampons graisseurs Krampouz réf. ATG1 ou ATG5.

Un peu d'huile pour le graissage de la plaque.

Un récipient pour votre pâte.

Une louche dose N° 6 ou N° 7 ou plus suivant l'épaisseur de crêpe désirée.

Recettes

CRÊPES AU SARRASIN (Farine de blé noir)

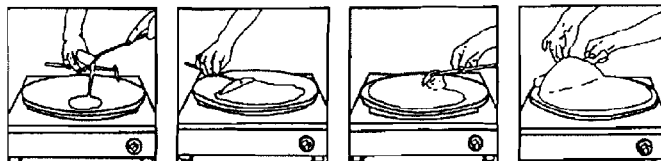
Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi-écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la pâte. On peut augmenter ou réduire la quantité de lait pour obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre ou un jaune d'œuf. La pâte de sarrasin à l'eau est plus digeste et d'un goût plus fort.

Les crêpes sont plus faciles à réussir si vous rajoutez à la pâte une cuillère à soupe de farine de froment pour 500 grammes de sarrasin.

CRÊPES AU FROMENT (Farine de blé)

Ingrédients : 500 grammes de farine, une cuillère à soupe de farine de sarrasin, une pincée de sel, 250 grammes de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 œufs, 50 grammes de beurre, 1 litre de lait entier ou demi-écrémé. Faire un nid dans la farine. Y mettre le sucre, le sel, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger l'ensemble avec un peu de lait, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et bien homogène. Ajouter le beurre fondu et le délayer. Verser progressivement le reste du lait et remuer sans battre, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. On peut laisser la pâte reposer une heure environ ou commencer immédiatement la confection des crêpes. Elles seront plus tendres si elles sont cuites rapidement à forte température.

Une méthode de fabrication des crêpes



Cuisson

Ces appareils sont équipés d'une plaque en fonte émaillée et ne nécessitent pas la préparation initiale appelée « culottage ».

Pour démarrer il suffit de graisser la plaque et les crêpes se décollent facilement.

Lors de la première utilisation un dégagement de fumée peut être constaté, cela est tout à fait normal.

Avant d'étendre la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graisser légèrement la plaque à l'aide d'un chiffon de coton imbibé d'huile ou de lardiguel* (*jaune d'œuf + saindoux ou beurre).

En cours de fabrication, essuyer simplement la plaque avec ce chiffon et n'ajouter de la matière grasse que si vos crêpes collent. L'huile pour friture convient généralement pour le graissage des plaques.

En cas de difficultés de décollement, utiliser le lardiguel*.

La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C (ou plus pour les utilisateurs avertis).

Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, prendre soin de graisser légèrement la plaque avant de la réutiliser.

Quelques conseils pratiques

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : Ne pas graisser. Essuyer la plaque avec un chiffon sec. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- Si la pâte bout : Elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle : Graisser légèrement avec un peu d'huile pour friture ou du lardiguel*.
- Si vous garnissez sur la plaque qui sert à l'étalement de la pâte : Eviter certaines garnitures qui peuvent être néfastes au décollement (ex : sucre, chocolat, tomates) ; garnir alors vos crêpes dans l'assiette.
- Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante si celle ci est trop grasse.
- Ne pas polir les plaques pour éviter d'endommager l'émail.
- Vos crêpes fines seront plus tendres si vous travaillez sur une plaque très chaude.