**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

**CRÈME CITRON**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TOTAUX** |
| **01**  Porter à frémissement le jus de citron, l’eau et le sucre.  **02**  Dans une calotte blanchir les œufs, les jaunes avec 50 Gr de sucre.  Ajouter la poudre à crème tamisée.  Mélanger.  Délayer progressivement l’appareil avec le sirop de citron.  Transvaser dans une russe et faire bouillir à feu doux quelques minutes tout en remuant.  Réserver.  **03**  Monter à 80% la crème refroidie.  Y incorporer délicatement l’appareil citron.  Réserver. | **LÉGUMERIE :**  Citron  **ÉCONOMAT :**  Sucre  Eau  Poudre à crème  **BOF :**  Œuf  Œuf (jaune)  Crème | Cl  Gr  Cl  Gr  Pièce  Pièce  Cl | 30  150  10 | 50  25  3  3 | 20 | 30  200  10  25  3  3  20 |