**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 30**

**PATE DE BLE NOIR DE BASE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Dans une bassine, mélanger grossièrement à la main la farine, le miel, les œufs et le sel.  Ajouter 1 L d’eau en 3 ou 4 fois tout en mélangeant.  Battre le pâton avec le plat de la main 5 minutes.  Filmer au contact (ou mettre une fine pellicule d’eau) pour éviter le croutage.  Réserver au frais  **02 :**  Délayer avec le restant d’eau (1 L) juste avant de tourner les galettes.  *Pour tourner utiliser une louche de 12 ou 12,5 et le Bilig à 200°C environ.*  *Cloque sur le billig indique une pâte trop diluée -> Utilité de garder un peu de pâton pour rectifier la pâte si elle est trop diluée.* | Eau  **ÉCONOMAT :**  Œufs  Farine de sarrazin  Miel liquide  Gros Sel  **Total :**  **Total/portion :** | L  Gr  CS  Gr | 1  2  1000  1  20 | 1 |  | 2000  130  1000  10  20  **3160**  **100** |