**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 42**

**PATE DE FROMENT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Dans une bassine blanchir les œufs et le sucre.  Ajouter la farine, le sel et un demi-litre de lait. Mélanger jusqu’à ce que la pâte soit bien lisse.  Réserver au frais  **02 :**  Délayer doucement avec le restant de lait (150 CL). *(on peut garder un peu de lait même si la pâte est un peu plus épaisse que ce que l’on souhaite, cela permet de rectifier ensuite, sinon impossible à reprendre)*  *Pour tourner utiliser une louche de 6,5 ou 7, et le Bilig à 220°C environ.* | **ÉCONOMAT :**  Œufs  Sucre  Farine **T55** ou **T80**  Sel fin  **BOF :**  Lait demi-écrémé  **Total :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  Gr  Cl | 8  400  1000  10  50 | 150 |  | 520  400  1000  10  2000  **3930**  **90** |