**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 42**

**PATE DE FROMENT / RECETTE DE CARHAIX**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Clarifier les œufs.  Réserver les blancs au frais.  Dans une bassine blanchir les jaunes d’œufs et le sucre.  Ajouter les farines, le sel, un demi-litre de lait, un demi-litre d’eau, et le parfum*.*  Mélanger jusqu’à ce que la pâte soit bien lisse.  Réserver au frais  **02 :**  Délayer doucement avec le restant de lait. *(Impossible de rectifier par la suite, la consistance doit être juste du premier coup)*  Monter les blancs en neige. *Pas trop fermes, s’ils sont trop compacts ils ne vont pas s’incorporer à la pâte.*  Incorporer les blancs, mais ne pas trop casser les blancs. *S’il reste des ilots de blancs en neige qui surnagent sur la pâte ce n’est pas trop grave même pour le tournage.*  *Pour tourner utiliser une louche de 6,5 ou 7, et le Bilig à 220°C environ.* | Eau  **ÉCONOMAT :**  Œufs  Sucre  Farine **T55** ou **T80**  Farine de sarrazin  Sel fin  Parfum (rhum, vanille, orange, …)  **BOF :**  Lait demi-écrémé  **Total :**  **Total/portion :** | Cl  Gr  Gr  Gr  Gr  Cl | 50    5  400  1000  30  10  50 | 100 |  | 500  325  400  1000  30  10  1500  **3940**  **90** |