**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 42**

**PATE DE FROMENT / RECETTE DE PATE A CORNETS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Dans une bassine blanchir les œufs et le sucre.  Ajouter la farine, le sel, le lait, et le parfum*.*  Mélanger jusqu’à ce que la pâte soit bien lisse.  Réserver au frais  **02 :**  Délayer doucement avec le restant de lait.  *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  Parfum (rhum, vanille, orange, …)  **BOF :**  Lait demi-écrémé  **Total :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  Gr  Cl | 8  600  1000  10  75 | 100 |  | 500  600  1000  10  1750  **3940**  **90** |