**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

**SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE CITRON**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TOTAUX** |
| **01**  Dans une russe, faire fondre à feu moyen le sucre et l’eau.  Laisser cuire sans remuer jusqu’à l’obtention de la couleur souhaitée (odeur, consistance, couleur)  Hors du feu, incorporer petit à petit la crème tout en remuant.  **Attention aux projections.**  ***Notes****:*   * *Si le caramel ne semble pas assez épais, remuer la russe à feu doux et remuer jusqu’à obtenir la consistance souhaitée.* * *Au pinceau imbibé d’eau repousser le sucre qui peut éventuellement noircir sur les bords de la casserole.* | **ÉCONOMAT :**  Sucre  Eau  **BOF :**  Crème liquide  Beurre  Total :  Total / portion : | Gr  Cl  Cl  Gr | 200  5  20  50 |  |  | 200  5  50  50  305 Gr  35 Gr |