**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 22 à 25**

**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, 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. *(Incorporer de l’air)*  Filmer au contact (ou mettre une fine pellicule d’eau) pour éviter le croutage.  Réserver au frais entre 6 et 12 heures. *(Possibilité de le réserver à température ambiante pour accélérer la fermentation / Absence de produits à risques)*  **02 :**  Délayer avec le restant d’eau (1 L) juste avant de tourner les galettes.  *…page suivante…*  *Si le pâton à été dilué l’utiliser dans la journée.*  *Pour tourner utiliser une louche n°8 de 12 ou 12,5 Cl et le Bilig à 240°C environ (gaz thermostat 6).*  *Technique de la louche pour tester la consistance, diluer jusqu’à ce que la pâte tombant à 15 cm de hauteur « rentre » dans la pâte.*  *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.*  *Graisser à chaque crêpe.* | Eau  **ÉCONOMAT :**  Farine de sarrazin  Gros Sel  **Total :**  **Total/portion :** | L  Gr  Gr | 2,25  1000  30 |  |  | 2250  1000  30  **3280**  **150** |