**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 35**

**PATE DE FROMENT DE BASE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Dans une bassine, mélanger grossièrement à la main la farine, le sucre, et le sel.  Faire un puit et ajouter les œufs et 1 L de lait en 3 ou 4 fois tout en mélangeant.  Mélanger jusqu’à bonne texture. *(Ne pas incorporer d’air)*  Incorporer le beurre noisette et éventuellement les arômes (rhum, kirch, vanille, …)  Ajouter le lait restant.  Filmer au contact  Réserver au frais impérativement. *(Maximum 6°C, plutôt 3°C)*  *Pour tourner utiliser une louche n°7 de 9 Cl et le Bilig à 220°C environ (gaz thermostat 5).*  *Graisser le Bilig uniquement pour la première crêpe, pas pour les suivantes, sauf si…* | **ÉCONOMAT :**  Farine T55 (T65, T80 -> moins écrasée plus goutées)  Sucre  Beurre  Œufs  Sel fin  Lait demi-écrémé  Arômes  **Total :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  Gr  Gr  L | 1000  300  50  6 à 8  20  1,8 |  |  | 1000  30  300  50  455  20  1800  **3655**  **104** |