**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**CHAMPIGNONS**

**NOMBRE DE PORTIONS : 340**

**Portion : 15 Grammes**

**8 MATERIELs :**

* **1 Marmite** grande *<Plonge de droite>*
* **1 Robocoupe** *<Plonge de gauche>*
* 1 Lame de 3mm ou plus *<Couloir en face la plonge de droite>*
* **1 chiffon** *pour ne pas se brûler les mains*
* **1 grand bac gastro troué**
* **1 grand bac gastro non troué**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **4 DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* 01 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Laver les champignons** directement dans le bac rempli d’eau froide de la plonge de gauche (fermer l’évier avec un petit pot métallique que l’on peut trouver sur l’étagère à gauche de l’évier). Simplement retirer l’excédent de terre (lavage rapide).  **Égoutter les champignons** en les replaçant dans leurs paniers.  **Les émincer avec le robot-coupe**, utiliser une lame de 3mm environ (pas trop fin !). Attention à ce que cela ne fasse pas de la bouillie en sortie, si ça fait de la bouillie trouver l’origine (sans doute bouchon en sortie).  **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* 02 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Couper le beurre grossièrement.**  **Placer le beurre dans la marmite placée sur feu vif ou semi-vif** c’est bien si on a déjà les champignons prêts. Ne faut pas qu’il brunisse, seulement qu’il fonde pour permettre aux champignons de ne pas attacher.  **Placer les champignons** émincés dans la marmite.  **Couvrir** au début pour que de l’eau se forme et que cela n’accroche pas.  **Laisser cuire et remuer** de temps en temps et **surveiller** !  Quand un peu d’eau s’est formée au fond ne pas oublier de **découvrir** (enlever le couvercle de la marmite) afin de laisser la vapeur d’eau s’échapper !  Goutter et juger à l’œil et au gout quand c’est cuit, essayer de ne pas trop cuire.  P**lacer les champignons cuits dans le bac gastro** troué lui-même placé au-dessus du grand bac gastro non troué et y placer les champignons cuits, **laisser s’égoutter**.  **Mettre en cellule** de refroidissement s’il y a de la place (plonge de gauche), et sinon placer au-dessous de la machine à vide (près de la chambre froide), ou ailleurs s’il n’y a plus de place non plus.  **Mettre en sachets sous vide.**  **Étiqueter.**  **Mettre au congélateur.** | **Couloir :**  Champignons frais  **Chambre froide**  Beurre  **Total :**  **Total résultat final :**  **Nombre de portions :** | Gr  Gr |  | 8000  1500 |  | 8000  1500  **9500**  **6750**  **340** |

*Les étapes 01 et 02 peuvent se faire à des jours/heures différents et par des personnes différentes.*