**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**Oignons caramélisés**

**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 non troué**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **4 DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* 01 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Éplucher les oignons (ceci peut être effectué par un apprenti en amont).**  **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* 02 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Couper les oignons au robocoupe.**  **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* 03 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Couper le beurre en morceaux.**  **Mettre le beurre dans la marmite sur feu doux, semi-vif.**  **Quand le beurre est fondu ou en partie fondue, du moment que le fond de la marmite est couvert de beurre fondu, mettre les oignons coupés.**  **Laisser cuire à couvert 7 mn.**  **Enlever le couvercle et remuer toute les 5 mn.**  **Avant la fin de la cuisson, vers mi-cuisson, mettre le sucre.**  **Ne pas trop cuire, ni réduire, il faut garder de la masse.**  **Une fois la bonne cuisson atteinte (couleur…), retirer du feu et mettre les oignons dans le grand bac gastro.**  **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 :**  Oignons frais  **Chambre froide**  Beurre  **Sec (étage)**  Sucre  **Total :**  **Total résultat final :**  **Nombre de portions :** | Gr  Gr  Gr |  | 5000  500  300 |  | 5000  500  300  **5800** |

*Les étapes 01, 02 et 03 peuvent se faire à des jours/heures différents et par des personnes différentes.*