**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**Pâte à crêpes de froment (pâte pour les « crêpes »)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 : les liquides**  Au fouet, casser les œufs dans un grand saladier blanc  Ajouter le sucre et l’arôme vanille, mélanger.  Ajouter 2 L de lait, mélanger.  02 : le sec  Ajouter Toute la farine, mélanger dans le centre et intégrer toute la farine petit à petit.  Pas grave s’il reste quelque tout petits grumeaux, avec le repos ils seront absorbés  Ajouter un beurre noisette si souhaité.  Mettre en seau.  Étiqueter.  Mettre au froid le seau de pâte. | **ÉCONOMAT :**  Farine de froment  Œufs  Lait  Arôme vanille  Sucre (un petit pot)  **CHAMBRE FROIDE**  Beurre noisette (optionnel)  **Matériel**  Grand saladier blanc  Fouet  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  Pièce  L  CS  Gr  Gr  au dessus de la plonge de droite | 1500  9  2,2 à 2,5  2  300  150 |  |  | 1500  270  2500  300  4570 |