**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**Pâte à galettes de Sarazin (pâte pour les « galettes »)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| Dans la bassine mettre la farine et le gros sel, ajouter l’eau.  Tout mélanger jusqu’à constitution du pâton, il ne doit pas être trop liquide, bien penser à intégrer de l’air lors du mélangeage  Idéalement c’est plus rapide et facile d’ajouter de l’air en mélangeant à la main, mais c’est faisable au fouet, en claquant aussi la pâte.  *Si c’est une pâte faite au dernier moment, ajouter du miel, zébrer la surface de la pâte dans le saladier, très légèrement (sinon la pâte attachera au billig).*  Passer rapidement un coup de jet d’eau dans le seau et sur le couvercle.  Mettre en seau à l’aide d’une Marise.  Étiqueter.  Mettre au froid le seau de pâte. (Repos 3 jours idéalement) | **ÉCONOMAT :**  Farine de Sarazin  Gros sel  **Bar**  Eau  **Plonge de droite**  Grand saladier blanc  Seau  **Couloir**  Couvercle du seau  **Cuisine**  Fouet  Marise  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  L | 2000  30  2 |  |  | 2000  30  2000  4030 |