**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**Pommes cuites caramélisées**

**NOMBRE DE PORTIONS : 400 environ**

**Poids d’une portion : 20 grammes**

**Temps de réalisation : 60 minutes environ (non chronometre)**

**10 Matériels :**

* 1 marmite *<plonge de droite, près du sol>*
* 1 chiffon *pour ne pas se bruler la main*
* 1 pinceau propre *<poste crêpe ? ou le grand saladier au-dessus des billigs>*
* 1 bol d’eau propre
* 1 Araignée *(grosse passoire) <cuisine ?>*
* 1 grand bac gastro troué *<étagère couloir, près du pain> (celui qui est un peu plus profond) pour y placer les pommes cuites*
* 1 grand bac gastro non troué *<étagère couloir, près du pain> (pour recueillir le jus des pommes cuites)*
* 1 verre mesureur *<étagère couloir en face la plonge> (pour mesurer le volume d’eau)*
* 1 bacs cubique transparent propre d’une contenance de 4 L environ *<plonge de droite, près du sol, le petit format>*
* Le couvercle du bac *<couloir, étagère en face la plonge> (bac et couvercle doivent être rincés à l’eau rapidement pour enlever toute trace d’odeur et de poussières) ; le même bac que celui de la mélasse actuelle*
* Sachets plastiques *<plonge de gauche, sur l’étagère> (pour mettre les pommes sous vide)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **TTX** |
| **-01-**   1. Hors du feu, mettre le sucre dans la marmite. 2. Hors du feu, ajouter l’eau pour dissoudre le sucre en une pâte.   *Cela va permettre d’uniformiser l’apport de chaleur dans le sucre, il ne doit pas rester de partie sèche de sucre. Ne pas utiliser d’ustensile pour faire le mélange.*   1. Placer la marmite sur feu vif ou semi-vif et faire le caramel.   *Ne jamais touiller, jamais, sur la phase finale, quand le caramel commence à brunir par endroit, remuer la marmite de temps à autre par simple mouvement de va et vient en la tenant par l’anse dans le but d’uniformiser la couleur du caramel*  *(Utiliser un chiffon pour remuer la marmite, et ainsi ne pas vous bruler en touchant l’anse)*   1. Éventuellement, utiliser un pinceau propre imbibé d’eau propre pour effacer les parties noires de caramel brûlé qui souvent se forment sur les bords de la marmite.   *Ceci stoppe la formation de caramel brulé et ainsi empêche le gout acre de se développer et de se répandre au restant du caramel.*  **-02-**   1. Quand le caramel est prêt (ceci se fait au jugé, à l’œil, la couleur vous convient, ni trop clair ni trop brune), ajouter le bac de mélasse en plusieurs fois (en deux ou trois fois) afin de ne pas trop avoir de bloc de caramel se former dû à la chute de température, même si le caramel se cristallisait à cette étape il faudrait alors seulement attendre que la chaleur reprenne, le bloc de caramel se dissoudra très rapidement dans la mélasse chaude. Faire ceci plusieurs fois et ainsi ajouter toute la mélasse. 2. Attendre que l’ébullition revienne. 3. Baisser le feu, feu doux.   *(il s’agit de confire les pommes pas de faire de la compote)*   1. Délicatement, ajouter les pommes à la marmite, les 4 sacs en une fois ou bien sac par sac   *ce qui vous convient, sachant que les 4 sacs en une fois se fait très bien.*   1. Quand elles sont encore jaune mais colorées sur les bords les retirer de la marmite avec l’araignée (grosse passoire) et placer les pommes dans le très grand bac gastro troué (lui-même placé au-dessus d’un autre grand bac gastro non troué) afin d’y laisser poser les pommes afin qu’elles s’égouttent. 2. Recommencer avec les autres sachets de pommes restant, un par un, si vous avez choisi cette façon de faire. 3. Quand toutes les pommes ont été traitées, conserver le jus de la marmite, cela est la mélasse de la prochaine fois. La laisser en plonge pour qu’elle refroidisse et ensuite la placer au frigo du poste crêpes. 4. Placer les bacs gastro en cellule de refroidissement. 5. Mettre en sachet sous vide. (Pas trop plein sinon ça va faire des dégâts ! et à 70 de puissance environ) 6. Étiqueter. 7. Placer au congélateur à l’étage (économat). | **Économat :**  Sucre  **Bar**  Eau  **Chambre froide**  Pommes précuites  **Frigo poste crêpe**  Mélasse  **Total :**  **Total résultat final :**  **Nombre de portions :** | Gr  L  Gr | 2000  0,6  10000  *( 4 sachets de 2500 )* | 5000 | 2000  600  10000  5000  17600  7850  392 |