**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**Sauce caramel**

**NOMBRE DE PORTIONS : 370 environ**

**Portion : 15 Grammes**

**8 MATERIELs :**

* **1 Marmite** moyenne ou grande *<Plonge de droite>*
* **1 Seau** transparent cubique *<Plonge de droite>, le petit ou le grand suivant la quantité, ici quantités pour le petit bac 5L environ)*
* 1 Gros **ustensile plastique pour touiller** *<Cuisine, près des couteaux>*
* **1 Couteau** *d’office ou plus gros, <Cuisine>, pour couper les mottes de beurre*
* **1 Verre mesureur** *<Couloir, en face de la plonge>, pour mesurer la quantité d’eau*
* **1 Torchon** *pour ne pas se bruler en touchant les anses de la marmite*
* **1 pinceau propre et 1 bol d’eau** *pour arrêter la cuisson du caramel sur les bords de la marmite, là où le caramel noir acre se forme et empêcher le gout de se répandre à l’ensemble du caramel*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **4 DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| 1. Hors du feu, mettre le sucre dans la marmite. 2. Hors du feu, ajouter l’eau pour dissoudre le sucre.   *Ça fait une pâte, pas plus d’eau, ça ne sert à rien il va falloir l’évacuer ensuite par chauffage ensuite, inutile d’en mettre trop, l’eau sert ici à une bonne répartition de la chaleur au départ du caramel.*   1. Poser sur feu semi-vif, presque vif, faire un caramel.   *Ne pas toucher, ni ne mélanger, JAMAIS ! Tout au plus, sur la phase finale, quand le caramel commence à prendre de la couleur, remuer la marmite par va et vient.*  *Sur la phase finale, si le caramel commence à noircir sur le bord de la marmite, utiliser un pinceau imbibé d’eau pour effacer les traces noires sur le bord de la marmite, pas plus.*   1. Préparer le beurre en morceau. 2. Ouvrir les boites de crème liquide. 3. Quand le caramel est prêt, ajouter le beurre.   *Couleur brune !!, pas noire.*  *Noir=trop tard, foutu et acre.*  *Attention aux éclaboussures, ce n’est pas une blague : ATTENTION !*   1. Quand le beurre est quasiment fondu on peut commencer à touiller un peu pour uniformiser.   *Mais pas trop non plus, juste un peu, surtout ne pas racler le fond de la marmite ou les bords de la marmite.*   1. Touiller et attendre que tout soit amalgamé. 2. Arrêter le feu. 3. Sortir du feu et ajouter la crème liquide   *ATTENTION aux projections !*   1. Bien touiller le tout pour uniformiser. 2. Placer dans le bac gastro. 3. Étiqueter. 4. Placer en plonge et attendre que cela soit suffisamment froid pour être placé au frigo du poste crêpe. | **Économat étage**  Sucre  **Chambre froide**  Beurre  Crème liquide  **Bar**  Eau  **Total :**  **Total résultat final :**  **Nombre de portions :** | Gr  Gr  Gr  L | 2000  750 à 1500  2000 à 2400  0,6 |  |  | 2000  1500  2400  600  **6500**  **5600**  **370** |

Personnellement j’utilise 750 Grammes de beurre et 2 Litres de crème pour 2Kg de sucre.

Le beurre en refroidissant compacte le caramel et donne du gout salé, le fige un peu, la crème tend à le rendre liquide.

Pourquoi ne pas touiller, perso je ne touille qu’après avoir mis le beurre et qu’il ait un peu fondu : l’lorsqu’on met de l’eau sur le sucre au départ et si l’on touille cela va faire des projections sur le bord de la marmite qui vont ensuite redevenir sèche (sucre cristal) lorsqu’on va chauffer la marmite ensuite, si ce sucre sur le bord de la marmite tombe dans la préparation ensuite il va faciliter la possibilité de voir le sucre masser. Si cela se produit utiliser le jus de citron du poste crêpe, ne pas hésiter à verser tout le citron pour éviter de voir le sucre masser, sinon s’est foutu !!!

Idem si ca crame c’est foutu le gout amère acre va se répandre à tout le caramel qui va alors être inutilisable.

Prix des ingrédients 40 euros environ !!

NE PAS UTILISER DE BAC PLASTIQUE, le risque est grand qu’il ne supporte pas la chaleur du caramel et que des faiblesse dans les force de tension du matériaux viennent à permettre l’apparition d’une fissure et là c’est tout le caramel par terre, ca m’est dejà arrivé donc UTILISE UN BAC GASTRO UNIQUEMENT le gros de 5L.