**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**Sauce chocolat (méthode rapide)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| Prendre le bac (à glace 2,5L par exemple mais n’importe quel bac ou saladier en plastique suffisamment petit pour passer au micro-onde conviendrait).  Y placer autant de pastilles de chocolat que souhaité.  Couvrir à niveau de la crème liquide*. (et même mettre un peu moins de chocolat et aller au-delà de couvrir en crème, cf remarque en bas de la feuille)*  Placer 10 minutes au micro-onde (pour un bac 2,5 L).  Sortir du micro-onde, et aussitôt fouetter très doucement et longtemps.  Étiqueter.  Mettre au froid.  *Pour un plus gros volume c’est le même procédé mais faire fondre sur la gazinière sur un feu semi-vif et utiliser une marmite.* | **ÉCONOMAT :**  Pastilles de chocolat  **Chambre froide**  Crème liquide  **Couloir**  Bac à glace en plastique 2,5L (le petit format)  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  L | 1 |  |  |  |

Pluto mettre un peu plus de crème liquide, et un peu moins de chocolat, dans quel but : la crème va donner plus de sauce et le prix de la crème est inférieure au prix des paillettes de chocolat -> Rentabilité augmente, de plus et même surtout la sauce va rester liquide à basse température et empêcher à la sauce de figer à froid, ce qui est très agréable à utiliser en service, plutôt que d’avoir à trouver un moyen de chauffer le biberon de chocolat rapidement…