**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : X ?**

**PATE DE FROMENT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 (pâton) :**  Dans une bassine, fouetter manuellement les œufs et le sucre.  Mettre au batteur les œufs blanchis et la farine et ajouter 2L de lait ??? | **ÉCONOMAT :**  Farine T55 (T65, T80 -> moins écrasée plus goutées)  Sucre (« 4 bacs »)  Œufs  Sel fin  Lait demi-écrémé  **Total :**  **Total/portion :** | Pelles  Gr  L | 8  1200  28  X ?  2 |  |  | X ?  1200  1820  X ?  2000  **3655**  **104** |