

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
CREPES SUCREES



NOMBRE DE CREPES	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
25	15 MINUTES	1 à 2 MINUTES PAR CREPE

DENREES	UNITE	QUANTITE	
FARINE	GRAMMES	500	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u>
BEURRE FONDU	GRAMMES	80	1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL
SUCRE EN POUDRE	CUILLERE A SOUPE	5	2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES
ŒUFS	PIECE	5	3) REALISER LES PESEES
HUILE	CUILLERE A SOUPE	3	4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
LAIT	LITRE	1	

INTITULE

CREPES SUCREES



TECHNIQUE DE REALISATION

1°) METTRE LA FARINE DANS UN RECIPIENT ET FORMER UN PUIS

2°) Y DEPOSER LES ŒUFS, LE SUCRE, L'HUILE ET LE BEURRE FONDU

3°) MELANGER AVEC UNE CUILLERE

4°) AJOUTER LE LAIT PETIT A PETIT TOUT EN REMUANT

5°) CUIRE UNE LOUCHE DE PATE DANS UNE POELE LEGEREMENT HUILEE