Crêpes au sucre

académie Nice éducation nationale
GIP FIPAN
CFA PAUL AUGIER NICE

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode **d'élaboration**

1/ Préparer une pâte à crêpes

Mélanger œufs, lait, sel et sucre. Verser ce mélange progressivement sur la farine tamisée en fontaine dans un cul de poule, en remuant au fouet. Verser le beurre cuit noisette et le rhum. Passer la pâte à crêpes au chinois étamine. Si possible, la laisser reposer environ au frais 30 mn.

Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Farine	Kg	0,300		
Oeuf	Pièce	4		
Sel Fin	Kg	Pm		
Sucre semoule	Kg	0,035		
Lait	L	0,700		
Beurre	Kg	0,070		

2/ Sauter les crêpes

Graisser une poêle à crêpe avec du papier absorbant imbibé d'huile ou de beurre clarifié. La faire chauffer raisonnablement.
Verser en une fois la quantité de pâte nécessaire en faisant tourner la poêle pour répartir le liquide avant qu'il ne coagule. Sauter la crêpe 20 à 30 sec environ, la décoller sur les bords et la retourner en glissant dessous une spatule en métal. Cuire la crêpe 20 à 30 sec de plus et la retourner sur une assiette pour la débarrasser.
Procéder de même pour les autres crêpes en graissant la poêle avant cuisson. Prendre soin d'empiler toutes les crêpes dans le même sens : la seconde face sautée face à soi. Une fois la crêpe pliée, le coté sauté en 1er sera donc apparent.

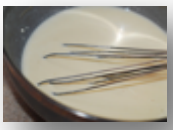
Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Huile arachide	L	0,020		
ou beurre	Kg	0,020		

3/ dresser les crêpes

Si les crêpes ne doivent pas être terminées en salle, les saupoudrer de sucre et les plier en 4. Les saupoudrer de sucre glace et les glacer éventuellement sous la salamandre.
Les dresser ensuite au plat ou à l'assiette. Les accompagner par exemple d'une sauce chocolat ou caramel, d'un coulis, de crème Chantilly ou d'une glace.
Si les crêpes doivent être terminées en salle, ne pas les plier. Les dresser légèrement chevauchées sur un plat beurré, la deuxième face sautée vers soi. Le maitre d'hôtel assurera la pliage pour que la première face soit apparente.

Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Sucre semoule	Kg	0,040		
Sucre glace	Kg	0,020		
Beurre	Kg	0,010		

Coût Matières Premières total :	
Coût Matières Premières Portion :	##########



Argumentation Commerciale

C F A Régional de L'Académie de Nice Paul Augier