

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **AE** N° 4 | **LES PATES MOLLES : la pâte à crêpes** | **2 Pro B** |
| Le : 01/10/2020 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrédients | Matériels | Descriptif |
| * 0,250 Kg de farine * 0.500 L de lait * 0.005 Kg de sel * 3 œufs * Rhum, Vanille | 1 Tamis / 2 Calottes  1 Fouet / 1 Pochon  1 Spatule / 1 Chinois  1 Poêle / 2 Assiettes ou 1 plat | Pâte ou Appareil lisse, homogène, très parfumé, de couleur claire ou foncée (blé noir). |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Réaliser les pesées |  | **9** | Ajouter les alcools et arômes |  |
| **2** | Tamiser la farine et la mettre en fontaine dans une calotte et ajouter le sel et le sucre |  | **10** | Faire fondre le beurre dans la poêle à crêpes. |  |
| **3** | Ajouter les œufs et incorporer petit à petit la farine. |  | **11** | L'ajouter à la pâte. Bien mélanger. Réserver au frais |  |
| **4** | Commencer à incorporer le lait en fouettant |  | **12** | Mise en place : Utiliser la même poêle, une spatule métallique, un ramequin, un pochon, deux assiettes | |
| **5** | Mélanger jusqu'à absorption complète de la farine, vigoureusement au fouet pour éviter les grumeaux. |  | **13** | Faire chauffer la poêle légèrement graissée, déposer la pâte en tournant la poêle afin de bien répartir la pâte |  |
| **6** | Ajouter le restant du lait froid |  | **14** | Cuire en vérifiant la cuisson régulièrement et retourner avec la spatule. Cuire le deuxième côté de la crêpes |  |
| **7** | Travailler afin d'obtenir un appareil bien homogène. |  | **15** | Retirer la crêpe avec la spatule et la déposer sur le plat, recouvrir d’une assiette ou papier aluminium afin d’éviter le dessèchement. |  |
| **8** | Passer au chinois. |  | **Utilisation en cuisine :** Crêpes aux langoustines, ficelles picarde, crêpes jambon/fromage  **Utilisation en pâtisserie :** Aumônière, pannequet, crêpes Suzette, gâteau de crêpes, crêpes soufflées… | | |
| **Critères de performances :**  La pâte doit être légèrement onctueuse, lisse et sans grumeaux. | | **Divers :** Selon son utilisation, l’appareil à crêpes peut être parfumé avec un alcool ou une liqueur (rhum ambré, Calvados, Grand-Marnier, Cointreau, …), avec des zestes de citron ou d’orange, … Le lait peut être remplacé pour moitié par de la bière ou du cidre. La farine peut être remplacée pour 1/3 par de la farine de blé noir. | | | |
| **Transferts :**  Pâte à blinis, cannelés de bordeaux, clafoutis et far. | | |  | | |

Vous allez réaliser et cuire une pâte à crêpes en binômes, avec les ingrédients ci-dessous et en suivant les étapes de réalisations de la page 1 afin d’effectuer un test organoleptique entre différentes recettes. Lors de la cuisson vous passerez par numéro de binôme pour une expérience de cuisson sur le bilig.

|  |
| --- |
| I / Lila & Solène |
| II / Ezio & Thomas |
| III /Mathéo & Romain |
| IV / Sabrina & Cassandra |
| V / Yazid & Gaëtan |

**Ingrédients**

* 0,250 Kg de farine
* 0.500 L de lait
* 0.005 Kg de sel
* 3 œufs
* 0.050 Kg de beurre
* 0.030 Kg de sucre
* Rhum, Vanille

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **POINTS CRITIQUES** | | |
| **CONSTAT** | **CAUSES** | **REMÉDIATION** |
| Pâte élastique  Formation de grumeaux |  | Une fois la farine incorporée, ajouter le reste du liquide en une seule fois |
| Pâte trop liquide |  | Être juste sur les pesées |
| Pâte trop épaisse |  | Détendre avec du lait |
| Crêpes irrégulières |  | Ajuster la température en fonction de la réaction de la pâte (bulles, ne glisse pas…) |
| Crêpes sèches |  | Retourner la crêpe dès qu’elle ne colle plus à la poêle |
| Crêpes froides et cassantes |  | Recouvrir de manière plus hermétique |

**Test organoleptique:**

Utiliser vos mots ou les descriptifs suivants afin de compléter le tableau. Remplir la colonne **Accord / Utilisations** suite à des recherches personnelles pour la prochaine séance. Vous goûterez les crêpes sucrées lors de la séance de travaux pratiques **« crêperie »** et compléterez le reste du tableau à ce moment-là.

**Aspect :** apetissant, grumeleux, clair, foncé, rond

**Odeur :** forte, faible, brulé, acidulé, alcoolisé

**Goût :** salé, sucré, acide, amer

**Texture :** croustillant, fondant, moelleux, chaud, froid, dur, souple, pâteux

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Aspect | Odeur | Goût | Texture |
| Élèves |  |  |  |  |
| Professeur |  |  |  |  |

**Vocabulaire :** (à compléter pour la séance suivante)

Fontaine :

Passer :

Tamiser :

Travailler :

**Notes :**