ETUDE DE LA PATE A CREPE SEMI-ELABOREE

Situation professionnelle : Avant l’ouverture de l’atelier des saveurs, on vous demande de réaliser 36 crêpes avec le produit ci-dessous.

A l’aide du document 1, répondre aux questions et de vos connaissances.

Document 1 :

1 - Citer le nom du produit :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 - Citer la marque commerciale :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 - Citer le lieu de stockage :

- avant reconstitution de la pâte :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- après reconstitution de la pâte, avant cuisson :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 - Un sachet permet de réaliser combien de crêpes ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 - Quelle est la consistance de votre pâte avant cuisson :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 - Votre pâte à crêpe a des grumeaux, proposer une solution pour les éliminer :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7 - On vous conseille d’utiliser une poêle, quel autre équipement pouvez-vous utiliser en TP ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8 - Compléter le tableau ci-dessous en listant :

- le matériel,

- les ingrédients pour 36 crêpes,

- la succession des opérations pour réaliser la pâte et la cuisson.

|  |  |
| --- | --- |
| Matériel | Ingrédients  |
|  |  |
| Succession des opérations |
|  |