

Programme $\frac{1}{2}$ journée

Toutes les bases pour faire les crêpes à la maison :

- Présentation du petit matériel et des crêpières de la marque « Krampouz » et conseils sur son utilisation et son entretien
- Technologie culinaire des ingrédients entrant dans la composition des pâtes à crêpe et recommandation de fournisseurs de farine
- Fabrication des pâtes salées et sucrées et conseils sur sa conservation
- Explication du geste pour l'étalement et exercices appliqués
- Tournage des crêpes froment et blé noir et conseils sur la cuisson
- Mise en application des règles de base du garnissage et du dressage : garnir & déguster la fameuse complète et beurre sucre

4

personnes maximum

75

euros / personne