

# 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

**1**

personne

**95**

EUROS

+75 € si une  
2ème personne  
souhaite se  
joindre à la  
formation

