

Programme 1 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
- Fabrication de la sauce caramel au beurre salé
- Fabrication d'un amuse-bouche
- Simulation service du midi / dégustation des crêpes préparées le midi
- Approfondissement des méthodes (tour de main, dressage)

1

personne

160

euros / personne

+110 si une
2ème personne
souhaite se
joindre à la
formation

