

La Recette des crêpes bretonnes selon la recette de l'école des Maîtres crêpiers

Version	Le synopsis de la formation culinaire de 15 minutes
Date	19-12-2018
Auteur(s)	Karl + Bertrand + Mostefa



INTRODUCTION

Écrans	Description
Rappel du contexte	Dans la cadre d'un cursus de formation en ligne sur les fondamentaux de la Pâtisserie : Apprendre à faire des crêpes selon les règles et astuces des Maîtres Crêpiers Bretons. Formation destiné à des particuliers

Bénéfice de la formation	Devenir le Maître Crêpier
Objectif de la séquence	Préparer les travaux pratiques de Samedi : réalisation de crêpes en groupe Savoir réaliser de bonnes crêpes bretonnes de A à Z
Organisation du module	<ul style="list-style-type: none"> ● La Préparation ● La réalisation ● Les astuces La navigation du module)
Durée : 3 mn	

EXPLICATIONS DE LA DÉMARCHE

Écrans	Description
Objet de l'exposé	Nous allons voir comment dans un premier temps préparer la pâte à crêpe, ensuite comment la réaliser de manière professionnelle, puis comment la servir de la façon la plus gourmande.
Présentation des ingrédients et des outils	250g de farine type 55, 3 œufs, 60g de sucre, 5g de sel, 400ml de lait entier ou ½ écrémé Deux cul de poule, un fouet, une billig ou une poêle, une roselle et une spatule, une louche
Méthode de la recette	1 Préparation 1 : mélanger les ingrédients secs : la farine , le sucre et le sel dans uncul de poule 1. 2 Préparation 2 : casser les œufs dans le cul de poule, mesurer et ajouter 200 ml de lait dans le cul de poule 2 3 Ajouter la préparation 2 à la préparation 1 en une fois et bien mélanger avec le fouet pour ne pas obtenir des grumeaux. 4 Ajouter ensuite le reste de lait 5 Laisser reposer 1H
Technique de cuisson	1 Faire chauffer la billig ou la poêle à 200/210°C 2 Verser une louche de 9ml la pâte sur la surface de cuisson 3 Déplacer la pâte avec la roselle en petits gestes concentriques souples et réguliers de l'extérieur vers l'intérieur. 4 Laisser cuire 15 secondes sur la billig, un peu plus sur une poêle. 5 À l'aide de la spatule, retourner la crêpe et la laisser cuire 10"
Astuces et	Pendant toute le déroulé de la recette et de la technique de cuisson des

bonus facts	<p>astuces et bonus viennent en support de la présentation sous forme d'encart sur le côté :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le gluten qui rend la pâte trop élastique si il est trop travaillé - Arôme ou ingrédients supplémentaires pour parfumer la pâte - Louche adaptée - Bien récupérer l'intégralité du liquide et le déplacer vers les zones non couvertes permet d'obtenir une crêpe bien régulière - Garnitures au choix : confiture, ganache chocolat, sucre, citron, caramel beurre salé, miel...

Durée : 5 mn

QUIZ FORMATIF

Écrans	Description
Introduction	Cette partie a pour but de confirmer votre compréhension des notions que nous venons de voir
Jeu # 1	Les ingrédients remettre ensemble les ingrédients de chaque préparation : 2 zones "cul de poule" et on déplace à la souris des photos ou pictos de chaque ingrédient
Feedback	Écran de synthèse, reprise des quantités et de la liste des ingrédients des préparations 1 et 2
Jeu # 2	La méthode de préparation Remettre dans l'ordre les étapes de préparation en déplaçant les blocs textes ou des photos ou des pictos.
Feedback	Écran de synthèse, reprise des étapes dans l'ordre

Durée : 4 mn

CONCLUSION

Écrans	Description
synthèse	ce qui a été appris : <ul style="list-style-type: none">- Liste d'ingrédients,- Méthode de préparation- Méthode de cuisson- Lien vers la recette pdf comment approfondir ses connaissances (lien vers site breton)
Comment sortir du module	navigation

Durée : 3 mn