

TECHNIQUE (S) DE BASE		PATE A CREPES SUCREES		Page 524/526 Pivard A
DEFINITION		Pâte riche en eau réalisée à froid. En version sucrée, ces pâtes à crêpes sont souvent allégées avec soit : des blancs montés, de la levure de bière, de la poudre à lever.		
quantités	unité	poids	Progression : Pâte à crêpe épaisse - Dans une calotte, verser la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel. Bien mélanger - Ajouter les jaunes d'œufs et incorporer le lait. - Obtenir une pâte semi-épaisse - Ajouter le beurre fondu - Monter les blancs d'œufs. Les incorporer délicatement à la pâte (obtenir une pâte mousseuse, légère). Laisser reposer 15 minutes. - Râper les pommes, les ajouter à la pâte. - Faire chauffer une poêle avec le beurre, verser la pâte de manière à former 10 crêpes de 9 cm de diamètre. - Saisir, et enfourner au four à 180°C. La cuisson dure 6 à 8 minutes.	
Farine	Kg	0,25		
Sucre	Kg	0,18		
Poudre à lever	Kg	PM		
Sel fin	Kg	PM		
Œuf (jaune)	Pièce	5		
Lait	Litre	0,2		
Beurre fondu	Kg	0,06		
Allégeant :				
Œuf (blanc)	Pièce	4		
Cuisson				
Pomme golden	Kg	0,5		
Beurre	Kg	0,1		
Commentaires	Cette pâte à crêpes, allégée avec des blancs montés, est légère. Toutefois la pâte reste relativement fragile.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
PATE	Jaunes d'œufs difficiles à incorporer	Il est impératif d'ajouter très peu de lait et surtout de ne pas prendre que très peu de farine à la fois.
	Points jaunes	Les jaunes d'œufs sont restés en contact avec le sucre trop longtemps : ils se sont déshydratés.
ALLEGEANT	Pâte granuleuse	Incorporer une partie des blancs au fouet, le reste à la spatule.
	Pâte liquide et non alternée	Incorporation des blancs trop longue. Bulles d'air ont disparu.
CUISSON	La crêpe se casse	La cuisson au four dispense de la retourner.

ALLEGEANT	INCORPORATION	MODIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES
Blancs montés	Incorporés en 2 temps (une partie au fouet, une partie plus délicatement à la spatule)	Lors de la cuisson, la crêpe va gonfler et les bulles d'air vont être emprisonnées lors de la coagulation des protéines
Poudre à lever	Mélangée à la farine puis à la pâte. Pas de temps de repose	Lors de la cuisson, la poudre à lever va déclencher une réaction chimique qui provoquera un dégagement de gaz carbonique.
Levure de bière	La levure est délayée dans du lait ou dans l'eau puis incorporée à la pâte. Elle doit fermenter comme une pâte à pain	La pâte contient de multiples bulles d'air qui vont être emprisonnées dans l'empois d'amidon et lors de la coagulation des protéines
Mix levure de bière, poudre à lever	La poudre à lever est dispersée dans la farine. La levure est délayée. Prévoir une phase de repos.	Double réaction :

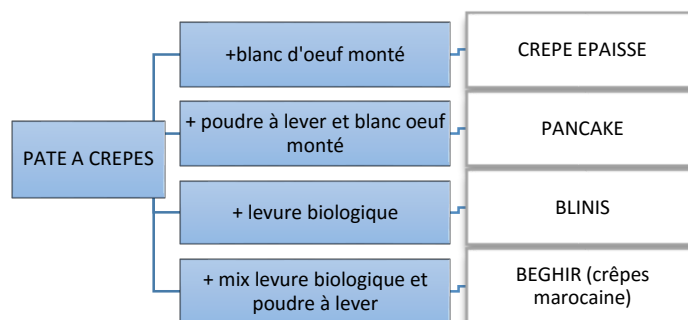
COMPRÉHENSION / APPROFONDISSEMENT

Lors de la cuisson des crêpes, plusieurs phénomènes ont lieu conjointement :

- Il y a d'abord un épaississement de l'amidon (type liaison à l'amidon : la consistance épaissie).
- Il y a ensuite une coagulation des protéines (des œufs et du gluten)
- Enfin, une forte évaporation de l'eau

Cette évaporation va mettre en place les éléments indispensables à la réaction de Maillard : chaleur sèche, température élevée. Ainsi, la pâte va cogner et prendre des saveurs différentes. Le lactose va favoriser la coloration de la pâte.

En fin de cuisson, la pâte se décolle enfin toute seule. Son taux d'humidité important lui confère malgré tout un certain moelleux. La pâte est gélifiée à couvert. (l'amidon a gonflé et a eu le temps et les conditions pour former un gel)



CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Pâte à crêpes salées T 523 Pâte à crêpes sucrés T 524

Pâte à frire, beignets T 525 Pâte à biscuit à base de poudre à lever T 513 Pâtes fermentées T 514-515