Crêpes

La pâte à crêpes sera en bouteille dans le camion frigorifique. Les ustensiles nécessaires devront être en place au moment du démarrage. Les crépières doivent être bien chaudes pour lancer la cuisson des crêpes.

Le démarrage de la cuisson se fera à 8h pour avoir suffisamment de crêpes au moment de la vente effrénée de crêpes !

Cuisson

Le matin faire autant de crêpes que possible avec les deux appareils afin d'avoir de l'avance quand nous en aurons besoin en après-midi.

A l'aide d'un papier essuie tout, huiler la crêpière bien chaude (inutile de huiler après chaque crêpes). Verser une grosse louche de pâte au centre de la crêpière, puis à l'aide de l'ustensile en bois, étaler la pâte sur la plaque. Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se détache facilement et retourner là à l'aide d'une grande spatule. Laisser cuire l'autre face, puis débarrasser la crêpe sur un plateau. Toutes les 10 crêpes (si c'est 11, on ne vous tapera pas sur les doigts), découper du papier cuisson pour séparer les crêpes.

L'après-midi, si vous manquez de crêpes, vous pourrez cuire sur une des crêpières, la deuxième servira au réchauffage.

Tartinage

Vous aurez du sucre en poudre, de la confiture et du Nutella à disposition. Inutile de remplir toute la crêpe de confiture ou de Nutella, si vous en mettez juste sur un petit quart en étalant bien, c'est bien suffisant.

Vous aurez une spatule souple pour étaler le Nutella, des plaques électriques et une casserole pour mettre le Nutella au bain marie afin qu'il s'étale plus facilement.

Nota bene

une crêpière = une prise (interdiction formelle d'utiliser une multiprise, les rallonges sont possibles)