

M É L A N G E M E U N I E R
P Â T I S S E R I E S . V I E N N O I S E R I E S . T R A I T E U R

CRÊPES

Mélange équilibré pour la fabrication **de crêpes**



LES + PRODUITS

Idéal pour la réalisation de crêpes sucrées, moelleuses et dorées.

Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en oeuvre : il suffit d'ajouter de l'eau et un peu d'huile à la préparation.
- Même réalisée à l'avance, la pâte reste stable, sans dépôt et sans grumeaux.
- Permet également de réaliser de la pâte à frire sucrée.

ASTUCES

Animez votre boutique et dynamisez vos ventes à l'aide de ce produit pour Mardi Gras et la Chandeleur.

N'hésitez pas à mettre en avant vos crêpes pour le goûter (à consommer sur place ou à faire réchauffer et garnir chez soi).

Pour plus d'originalité, pensez à réaliser également des gâteaux de crêpes et des aumônières sucrées.

CRÊPES

Mélange équilibré pour la fabrication **de crêpes**

Ingrédients	Crêpes	1000 g
	Eau	1650g
	Huile	120g

Conseils de mise en œuvre	Mise en oeuvre
	Mélanger 1 l d'eau avec 1 000 g de mixe et battre au fouet 1 min. en 1ère vitesse. Ajouter le reste d'eau et l'huile puis battre à nouveau au fouet 2 min. en 2ème vitesse.

Ingrédients
Farine de blé , sucre, œufs en poudre, lait écrémé en poudre, huile de palme non hydrogénée, sel, sirop de glucose, fibre de lin, protéines de lait .
Présence éventuelle de soja, fruits à coque et graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1642
Énergie (kcal)	389
Matières grasses (g)	7,9
dont acides gras saturés (g)	2,9
Glucides (g)	66,2
dont sucres (g)	21,1
Fibres alimentaires (g)	3,0
Protéines (g)	11,8
Sel (g)	1,40