

Crêpes Bretonnes GbR
Martin Hückstädt und Larissa Veronesi
Bühler Str. 9
72072 Tübingen-Kilchberg
www.crepes-tuebingen.de
07071/1468536 martin@crepes-tuebingen.de

Crêpesbacklehrgang 9-13+14-17 Uhr

„ Le tour de main“

1.Tag **270€** netto

Einführung in das Crêpes-Backen und Kennenlernen der Grundtechniken für den Hausgebrauch, Aushändigung des Hefters

Zubereitung und Verarbeitung von 2x 1kg BN und 1kg F auf einer Crêpesplatte mit Kelle Nr.8 und einfaches Garnieren

1. Ein **Crêpier** backt Crêpes!

- zu Hause, auf Märkten(mobil), Crêperie(fester Standort) und als Catering bei Privatpersonen oder Firmen im Freien und im Inneren

Besonderheiten der bretonischen Crêpes:

- mind. 2 unterschiedliche Teige, auch vegan ist möglich
- Die Crêpes sind groß und dünn
- schnelle Zubereitung
- variantenreiche Beläge

Materialien: Unterschiedlich je Einsatzfähigkeit

- Abhängig von Ort und Anlaß(Hochzeit in Schloß, Familienfest in Scheune, Stadtfest, Marktverkauf, Crêperie...)

- Crêpesplatten: Gas und Elektrisch in verschiedenen Ausführungen erhältlich, mindestens 2 Stück

- „Rozel“- Teigverteiler aus Holz

- Spachtel: 30cm, Kellen: Nr. 8; 7; 6,5; 6

-„Gnom“ Rückfettung und Säuberung der Crêpesoberfläche

- Schleifstein, grobe Körnung Marke“Krampouz“
- Abluftanlage in Tisch integriert oder in Decke/ Wand
- Verschiedene Edelstahlbehälter
- Teigbereiter oder gr.Schüssel mit Quirl
- Tonnen für Zutaten(Mehl/ Zucker)

Teigbereitung

Buchweizenteig: 1kg Buchweizenmehl, 250g

Weizenmehl, 2x Eier, 2xEl Honig, 2l Wasser,
Meersalz, Öl

Weizenteig: 8x Eier, 350g Zucker, 1kg Weizenmehl, 2l
Milch

- S-Eier vom Hühnerhof, Kühlung im Sommer
- Vorteig und Teig/ Lagerung und Transport

Einrichtung des Arbeitsplatzes

- 2xTische, Crêpesplatten, Aufbau aus Holz oder
Edelstahl, Kühlschrank, Waschbecken, Mikrowelle,
Kaffee, Lager, Rozel, Strom, Gasflasche
Edelstahl oder Holz, Lebensmittelhygiene und
Hygieneanforderungen

Bild vom Aufbau

Hinweise zur Benutzung der Crêpesplatten

- Oberfläche seidig- glatt, wenn nicht dann mit Schleifstein etwas reinigen und ölen
- Temperaturtest mit Wasser
- „Billig“ Gas windempfindlich
- „Billig“ Strom, Stromkreis überlastet
- der Teig rutscht oder klebt/ zu viel oder zu wenig Öl

1. Teigverteilung

- Rechts/oder Linkshänder
- Teig bei 9-10 Uhr auf einmal ausleeren und im Uhrzeigerrichtung mit Vor und Rückhand durch ziehen mit leichtem Druck verteilen, je Teigmenge 1 oder mehrere Runden drehen
- „Haifischflossen“ sind gut
- Rozell wird wie ein Kugelschreiber gehalten
- Temperatur variiert je Crêpesbackgeschwindigkeit

„Le tour de main confirme“ 2.Tag **380€** netto

Für Mobile Crêperie z. B. auf Märkten
Verarbeitung von 3 kg BN und 2,5 kg F, abwechselndes
Ausbacken auf 1x Crêpesplatte, Wechsel auf Kelle Nr. 7
und
Schnelleres Ausbacken-Fast Food-, Gewerbehinweise,
Verwendung von Gas Propan/Butan, Hinweise Allergiker
und mein Galetteteigrezept

Falttechniken

- Tellercrêpes je Belag
- „à emporter“ auf Serviette-, „a la voleuse“ zum Abpacken
- dreieckig süße Crêpes oder viereckige Galettes

2. Garnieren der Crêpes/Galettes

- arbeiten mit 2x Crêpesplatten
 - Spiegelei- Rührei
 - Butter nicht immer nötig aber sinnvoll
 - salzige und süße Beläge
-

„Spezial Crêpes bretonnes 1/3“ 3.Tag

520€ netto

abwechselndes Ausbacken auf 2x Crêpesplatten,
Umgang mit mehreren Bestellungen, zeitliche Abläufe,
Konservierung des Teiges

Pflege der Crêpesplatten, Durchführung einer

„culottage“, **fluid working im Team**

Der 3. und 4. Tag scheinen langweilig aber durch ein
regelmäßiges üben werden die Abläufe eingeübt. Das
Erkennen der Bedürfnisse der der Platte bei
unterschiedlichen Gegebenheiten. Das Crêpesbacken
sollte locker von der Hand gehen um später zeitgleich
kassieren zu können.

Arbeitszeit: 3h+8h+2h am Tag

mit den Kunden reden, aufräumen, bedienen zu können

„Spezial Crêpes bretonnes 2/3“ 4.Tag

650€ netto

Wechsel auf Kelle 6,5 und 6, dadurch werden die Crêpes
dünner und das Crêpesbacken verkürzt sich erneut
Geschwindigkeit

Hierin liegt die Besonderheit der bretonischen Crêpes!

Aus derselben Menge Teig werden mehr Crêpes bereitet
Zubereitung von 1 salzigen Soße und 2x süßen Belägen,

Planung und Ablauf eines Catering, Verpackung und

Versand von fertigen Crêpes, Etikettierung für

Ladenverkauf, Eventereignisse für Musikfestivals,

Veranstaltung von „Fest Noz“,

Ziel: 30xBN/h, 40xF/h= 130€Umsatz/h

Meditation und Abschalten, nur kein Stress! _____

„Spezial Crêpes bretonnes 3/3“ 5.Tag

725€ netto

Eröffnung einer Crêperie, 1/2d ist dem Projekt ihrer Crêperie gewidmet, Standort, Einrichtung, Cidre, breton. Produkte, Buchweizenmehl, Prospektgestaltung, Behördengänge, Anschaffung Materialien
Ausbildung Mitarbeiter, Besichtigung des Crêpes-Anhängers
Teig und Mengenverhältnisse, das rechte Maß
1000€+ Umsatz am Tag, Was geht mit Crêpes?

Stand: 02.01.2021

Die aufgeführten Preise im Lehrgang sind netto, zzgl. 19%MwSt.
Eine 2. Person aus demselben Haushalt im selben Kurs erhält eine Ermäßigung.

Bankverbindung:

Crêpes bretonnes GbR

Martin Hückstädt und Larissa Veronesi

Kreissparkasse Tübingen, BLZ: 64150020, Konto-Nr: 1566725

IBAN: DE09 6415 0020 0001 5667 25 BIC: SOLADES1TUB

Tel.: 07071-1468536 E-Mail:martin@crepes-tuebingen.de Steuer-Nr.: 86244/78129 FA Tübingen