

# PÂTE À CRÊPES SANS ŒUF



Crêpes 100 % végétariennes : sans œufs grâce à un remplacement astucieux, pour réduire l'empreinte carbone et les coûts, tout en conservant un goût gourmand et une recette clean label.



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Énergie                  | 551 KJ   |
|                          | 130 Kcal |
| Matières grasses         | 3,3 g    |
| dont acides gras saturés | 0,9 g    |
| Glucides                 | 20,5 g   |
| dont sucres              | 5,4 g    |
| Protéines                | 4,3 g    |
| Sel                      | 0,2 g    |
| Fibres                   | 0,5 g    |



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

## LES INCONTOURNABLES AMI

### EGG 'N EASY CL - CSM

Prémix permettant la réduction en œuf entier

- Solution clean label
- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf :

100 g d'œuf entier liquide = 25 g de EGG 'N EASY CL + 75 g d'eau

# PÂTE À CRÊPES SANS ŒUF



## INGRÉDIENTS

| INGRÉDIENTS                | ORDRE    | %            |
|----------------------------|----------|--------------|
| FARINE DE BLÉ              | A        | 20,10%       |
| SUCRE EN POUDRE            | A        | 2,01%        |
| SEL                        | A        | 0,16%        |
| <b>EGG'N EASY CL - CSM</b> | <b>A</b> | <b>1,59%</b> |
| HUILE DE TOURNESOL         | B        | 2,01%        |
| LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ           | B        | 63,68%       |
| EAU                        | B        | 10,46%       |

## PRÉPARATION

- 1 - Mettre tous les ingrédients secs (A) dans le bol du batteur.
- 2 - Peser les ingrédients liquides (B) ensemble puis les ajouter progressivement aux ingrédients secs, en mélangeant à petite vitesse.
- 3 - Continuer de mélanger 2 minutes à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 - Cuire sur une crêpière à feu moyen de chaque côté

