

Fabrication et vente de crêpes et tacos de fruit à pain

14 -15 OCTOBRE 2026
LYCÉE HYACINTHE BASTARAUD



Mercredi 14 octobre

11h00-15h00

Préparation des crêpes et farce de tacos

Préparation de la pâte à crêpe et cuisson des crêpes.
Préparation de la farce à tacos et sauces.

Jeudi 16 octobre

12h30

Cuisson des tacos

Découpe et cuisson des tacos.

13h00 - 15h00

Vente des crêpes et tacos de fruit à pain

Vente au lycéen et personnels du lycée Hyacinthe Bastaraud

Matériel

4 fruit à pain doux
5 fruit à pain matures (durs)
2 crêpières
1 mixeur (lame en S)
1 mixeur plongeant
4 bacs gastro
1 kg de citron
2 têtes d'ail
1 botte de cive
1 kg d'oignons
1 morceau de giraumon
1 kg de pois d'angoles
Fécule de maïs bio

Matériel

500g piments végétariens
500 ml d'huile de coco
1 litre de lait de soja
1 litre d'huile de colza
Sel de Guérande
3 têtes de laitue
2kg de tomates
Couteaux, saladiers, cuillères, sopalin, film plastique alimentaire.

PLUS D'INFORMATIONS : 0 690 80 65 57

www.baykokopousante.com