

LEÇON DE CRÊPES

* Required

1. Email address *



<http://youtube.com/watch?v=p-XOehv3j20>

Bonjour !

Vous venez de visionner une vidéo de SavoirCuisiner.fr, dans laquelle le maître-crêpier Gilles Isola réalise une recette de crêpes telle qu'apprise aux stagiaires de l'école des Maîtres crêpiers de Rennes.

2. Avez-vous apprécié cette vidéo "Leçon de crêpes" ? *

Mark only one oval.

	1	2	3	4	5	
Peu	<input type="radio"/>	Beaucoup				

3. Souhaitez-vous détailler votre réponse?

4. Souhaitez-vous répondre à quelques questions à propos de cette vidéo ? *

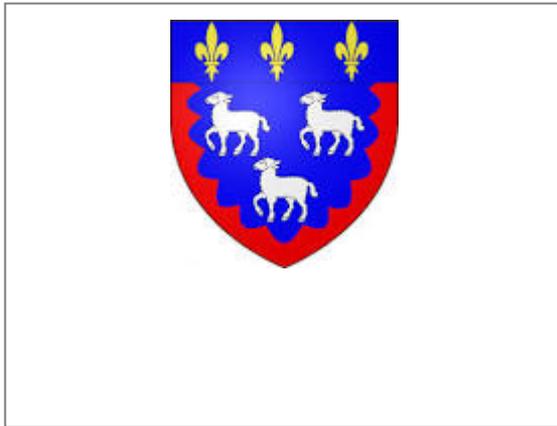
Mark only one oval.

- Oui
- Non Skip to question 14.

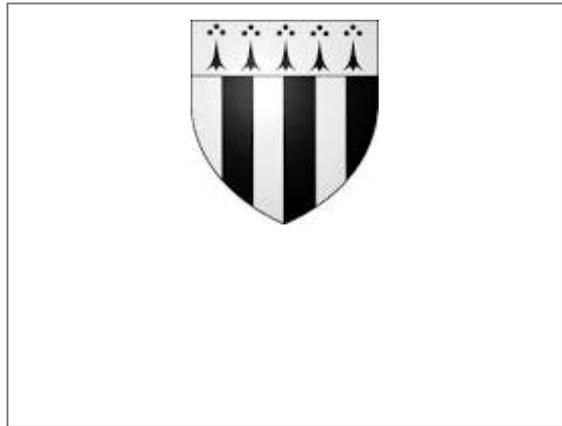
Quelques questions !

5. **Quelle est la région de France très connue pour ses bonnes crêpes ? ***

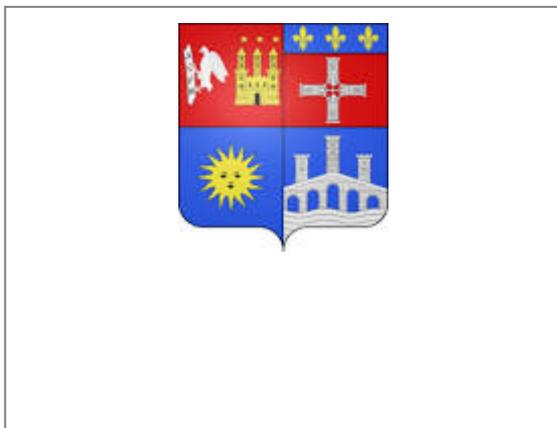
Mark only one oval.



Le Berry



La Bretagne



Le Lot et Garonne

6. **La pâte à crêpes : choisissez les quantités pour chaque ingrédient ***

Mark only one oval per row.

	60 gr.	250 gr.	400 ml	5 gr.	3
Lait (½ écrémé ou entier)	<input type="radio"/>				
Oeufs	<input type="radio"/>				
Farine froment (Type 55)	<input type="radio"/>				
Sucre	<input type="radio"/>				
Sel	<input type="radio"/>				

7. **Quelle est l'astuce de Chef Isola pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux ? ***

Mark only one oval.

- Tamiser la farine
- Avoir une masse solide supérieure à la masse liquide
- Ajouter de la levure
- Laisser reposer au réfrigérateur
- Avoir une masse solide inférieure à la masse liquide
- Passer au micro-ondes
- Malaxer avec ses mains
- Avoir une masse solide égale à la masse liquide
- Monter les blancs en neige

8. Le sucre est-il impératif dans la pâte à crêpes? *

Mark only one oval.

- Oui
- Non

9. Le sel fait ressortir les parfums *

Mark only one oval.

- Vrai
- Faux

10. Quel est le temps de repos idéal de la pâte ? *

Mark only one oval.

- 1 heure
- 1 jour
- 1 semaine

11. Comment s'appelle l'ustensile pour étaler la pâte sur la tuile?

Mark only one oval.

- Rosette
- Courgette
- Amourette
- Roselle

12. Appréciez-vous les garnitures évoquées par Chef Isola ? *

Mark only one oval per row.

	un peu	beaucoup	passionnément	à la folie	pas du tout
Caramel au beurre salé	<input type="radio"/>				
Ganache chocolat	<input type="radio"/>				
Belle confiture sucre	<input type="radio"/>				

13. Quelle/s autre/s garniture/s aimez-vous pour vos crêpes ?

14. Nous vous remercions d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire ! L'avez-vous apprécié? *

Mark only one oval.

- Un peu
- Beaucoup
- Énormément

Restons en contact !

15. Pourriez-vous nous indiquer vos coordonnées ? (Prénom, NOM, Adresse E-Mail) *

16. Recommanderiez-vous cette vidéo à des amis? *

Mark only one oval.

- Non, probablement pas !
- Pourquoi pas !
- Oui, certainement !

17. Souhaitez-vous recevoir les newsletters et les offres de SavoirCuisiner.fr et de ses partenaires ? *

Mark only one oval.

- Oui, s'il vous plait !
- Non, merci !

18. SavoirCuisiner.fr aimerait savoir si vous souhaitez :

Check all that apply.

- Retrouver toutes nos recettes sur <http://www.savoir-cuisiner.fr>
- Nous suivre sur <https://www.facebook.com/savoircuisin..>
- Remercier l'école des Maîtres crêpiers de Rennes www.ecole-maitre-crepier.fr