



Faut-il prélever la 'Hallah sur les crêpes ou les gaufres ?

Nous nous intéressons ici à la nature de la pâte en question. C'est à dire que nous supposons que toutes les conditions pour pouvoir prélever avec bénédiction sont remplies (quantité de farine supérieure à 1,650 Kg, pâte composée d'une des 5 céréales)

Quelle est la problématique?

Pour être soumise au prélèvement de la 'Hallah, une pâte doit remplir les 2 conditions suivantes, à un moment donné:

1. Elle doit être cuite au four.
2. Elle doit être épaisse.

Sa forme finale doit remplir cette condition:

3. Elle doit avoir une "forme de pain"

Analysons le cas des crêpes et des gaufres:

1. Elles sont cuites sur des crêpières ou dans des gaufriers, assimilées à des fours, car ils opèrent une cuisson à sec.

*. On exclue la cuisson sur des crêpières professionnelles sans rebord. En effet, dans ce cas, on considère que la pâte est "jetée sur le feu" et non "cuite au four".

*. On inclut la cuisson dans une poêle, même si on y a mis un peu de matière grasse, pour éviter que la pâte n'y adhère.

2. Leur pâte est liquide.

Cependant, la pâte va s'épaissir après la cuisson.

3. Les crêpes sont généralement fines, et les gaufres épaisses.

Pour avoir une « forme de pain » selon la définition de nos sages, la pâte doit être épaisse de 4 ou de 7mm selon les avis, après la cuisson.





Comment procéder en pratique?

On ne peut pas prélever tant que la pâte est liquide. Par conséquent, bien qu'habituellement, le prélèvement intervienne *a priori* après le pétrissage de la pâte, dans ce cas précis, **on ne pourra prélever qu'après la cuisson**. **Cependant on ne prélèvera que si la pâte a une épaisseur d'au moins 4 mm, mais sans bénédiction**. **Si la pâte fait plus de 7mm d'épaisseur (ce qui est très rare pour une pâte à crêpe!, mais courant pour des gaufres) on prélèvera avec bénédiction**.

Précision importante : la production n'est soumise au prélèvement que si à un moment donné, les crêpes ou les gaufres terminées, représentent ensemble une quantité de farine suffisante. Dans ce cas il faut procéder au *Tsirouf*, c'est-à-dire, à la réunion de tous les produits terminés, dans un seul contenant. Puisque les gaufres et les crêpes sont généralement consommées fraîches, il est rare que cette dernière condition soit présente, hormis dans un contexte industriel.

