

# Elaboración de Crepas

Tradicional



# Elaboración de crepas:



Llena un cucharón de 5 onzas con masa para crepas y con el rastrillo esparce sobre toda la crepera



Deja cocer la masa aprox. 20 segundos y posteriormente dobla la crepa a la mitad



Agrega el (los) ingrediente(s), según aplique



Dobla la esquina con ayuda de la espátula galopina, formando un triángulo



Sobre este triángulo coloca el segundo ingrediente (según aplique)



Coloca la crepa en plato o cono con ayuda de la espátula galopina. Si la colocas en plato, el lado más cocido quede hacia arriba.

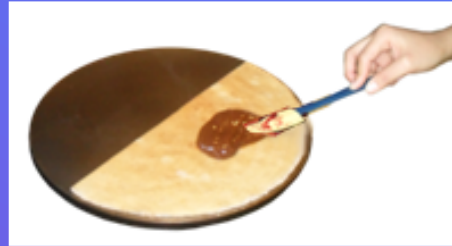
Recuerda que la crepa debe de estar perfectamente cocida, dando un color dorado-miel

Método "Creperos x Excelencia", reducirás los tiempos en un 50%, ya que podrás realizar dos crepas al mismo tiempo (3 minutos), en modo espejo



# Colocación de ingredientes Crepas Dulces:

**Cajeta:** con ayuda de una espátula miserable colocar 50 g de cajeta sobre la orilla derecha y cubrir todo el dobléz.



**Mermelada:** con ayuda de una espátula miserable colocar 70 g de mermelada sobre la orilla izquierda y untarla de izquierda a derecha hasta cubrir toda la crepa.



**Nuez:** agregar 20 g de nuez picada porcionada sobre toda la superficie de la crepa.



**Nutella:** con ayuda de una espátula miserable colocar 55 g de Nutella sobre la orilla izquierda y untarla de izquierda a derecha hasta cubrir toda la crepa.



**Cheesecake:** abrir la bolsa del cheesecake y colocar la media rebanada en el centro de la crepa. Desechar la bolsa vacía.



**Pay de limón:** colocar una porción 90 g de pay sobre un extremo de la crepa y untarla con ayuda hasta cubrir toda la crepa.



cinépolis

**Plátano:** tomar un plátano y cortarlo en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor con la ayuda de una espátula galopina pequeña y colocar las rodajas formando un triángulo en el centro sobre la base.



**Lechera:** Si la crepa es de Lechera, agregar sobre la esquina doblada 1 oz de Lechera de como se muestra en la imagen.



**Nota:** se debe separar el plátano y pelarlo retirando únicamente la cáscara de la parte superior para poder cortarlo. Cuidar NO tocarlo.



# Colocación de ingredientes Crepas Saladas:

**Jamón:** con ayuda de un guante de plástico, colocar dos rebanadas de jamón Virginia en forma de rombo a lo largo de la crepa.



**Queso americano:** colocar 2 rebanadas de queso americano distribuidas en la superficie de la crepa..



**Queso manchego:** colocar 70 gr de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.



**Champiñones:** colocar una porción de 60 g de champiñones sobre toda la superficie de la crepa.



**Philadelphia:** con ayuda de una galopina chica colocar 50 gr de queso Philadelphia sobre la orilla izquierda, partirlo y untarlo hasta cubrir toda la crepa.



**Palomitas de Pollo:** tomar los 50 g de palomitas y colocar la porción distribuyéndola por toda la crepa.



**Nota:** el queso Philadelphia puede dejarse calentando sobre la crepa para suavizarlo y facilitar el untado.






















cinépolis

# Elaboración de crepas de 2 ingredientes:

Sabor crepa	Ingrediente Base	2ndo Ingrediente
<b>Dulce</b>		
Cajeta- Mermelada	Cajeta	Mermelada
Cajeta - Nuez	Cajeta	Nuez
Cajeta - Nutella	Cajeta	Nutella
Cajeta - Lechera	Cajeta	Lechera
Cajeta - Q. Philadelphia	Q. Philadelphia	Cajeta
Mermelada- Nuez	Mermelada	Nuez
Mermelada- Nutella	Nutella	Mermelada
Mermelada Fresa- Mermelada Zarzamora	Mermelada Fresa	Mermelada Zarzamora
Mermelada - Q. Philadelphia	Q. Philadelphia	Mermelada
Mermelada - Cheesecake	Mermelada	Cheesecake
Mermelada - Lechera	Mermelada	Lechera
Q. Philadelphia- Nuez	Q. Philadelphia	Nuez
Q. Philadelphia- Nutella	Q. Philadelphia	Nutella
Q. Philadelphia - Manzana Canela	Q. Philadelphia	Manzana Canela
Q. Philadelphia - Lechera	Q. Philadelphia	Lechera
Nutella - Lechera	Nutella	Lechera
Nutella - Nuez	Nutella	Nuez
Nuez- Lechera	N/A	Lechera- Nuez
Lechera- Manzana Canela	N/A	Lechera- Manzana Canela
<b>Salada</b>		
Jamón- Q. Manchego	Q. Manchego- Jamón	N/A
Jamón- Q. Philadelphia	Q. Philadelphia- Jamón	N/A
Jamón - Champiñones	Jamón- Champiñones	N/A
Q. Philadelphia- Q. Manchego	Q. Philadelphia- Q. Manchego	N/A
Q. Philadelphia- Champiñones	Q. Philadelphia- Champiñones	N/A
Q. Manchego - Champiñones	Q. Manchego- Champiñones	N/A
Champi queso	Queso (Manchego o Philadelphia)- Jamón- Champiñones	N/A
3 Quesos	Queso Philadelphia- Manchego- Americano	N/A



# Elaboración de crepas de 3 ingredientes

Producto	Ingredientes					
 <p>Crepa Champiqueso (Queso manchego, jamón y champiñones)</p>	 <p>Masa para crepas</p>	 <p>70 g de queso manchego</p>	 <p>2 rebanadas de jamón Virginia</p>	 <p>60 g de champiñones</p>	 <p>Sal y pimienta</p>	 <p>Cono o plato extendido</p>
 <p>Crepa Champiqueso (Queso Philadelphia, jamón y champiñones)</p>	 <p>Masa para crepas</p>	 <p>50 g de queso Philadelphia</p>	 <p>2 rebanadas de jamón Virginia</p>	 <p>60 g de champiñones</p>	 <p>Sal y pimienta</p>	 <p>Cono o plato extendido</p>
 <p>Crepa tres quesos (Philadelphia, manchego y americano)</p>	 <p>Masa para crepas</p>	 <p>50 g de queso Philadelphia</p>	 <p>70 g de queso manchego</p>	 <p>2 rebanadas de queso americano</p>	 <p>Sal y pimienta</p>	 <p>Cono o plato extendido</p>

# Elaboración de crepas de 3 ingredientes

Producto	Ingredientes					
 <p data-bbox="394 721 555 749">Crepas pizza</p>	 <p data-bbox="675 678 828 749">Masa para crepas</p>	 <p data-bbox="879 592 1108 749">70 g de queso manchego/ 50 g de queso Philadelphia</p>	 <p data-bbox="1108 678 1312 749">50 g salsa para pizza</p>	 <p data-bbox="1312 678 1516 749">7 rebanadas de pepperoni</p>	 <p data-bbox="1516 678 1745 749">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1770 678 1974 749">Cono o plato extendido</p>
 <p data-bbox="394 1149 555 1220">Crepas chicken Crunch</p>	 <p data-bbox="675 1149 828 1220">Masa para crepas</p>	 <p data-bbox="879 1106 1108 1220">50 g de palomitas de pollo</p>	 <p data-bbox="1108 1149 1312 1220">70 g de queso manchego</p>	 <p data-bbox="1312 1149 1516 1220">2 piezas de tocino</p>	 <p data-bbox="1516 1192 1745 1220">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1770 1149 1974 1220">Cono o plato extendido</p>

# Elaboración de crepas de 4 ingredientes

Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="318 791 570 825">Crepa hawaiana</p>	 <p data-bbox="652 658 932 692">Masa para crepas</p>  <p data-bbox="690 1015 873 1049">40 g de piña</p>	 <p data-bbox="983 568 1281 692">70 g de queso manchego/ 50 g de queso Philadelphia</p>  <p data-bbox="1021 1015 1243 1049">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1340 615 1498 692">50 g salsa para pizza</p>  <p data-bbox="1549 615 1786 692">2 rebanadas de jamón Virginia</p> <p data-bbox="1370 1015 1735 1049">Cono o plato extendido</p>

Ingredientes	Base	Complementario
<p data-bbox="402 1262 647 1296"><b>Crepa hawaiana</b></p>	<p data-bbox="843 1243 1263 1310">Queso elegido por el cliente (manchego/ Philadelphia)</p>	<p data-bbox="1391 1243 1735 1310">Salsa para pizza, jamón Virginia y piña.</p>

cinépolis



¡GRACIAS!

cinépolis

cinépolis