

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

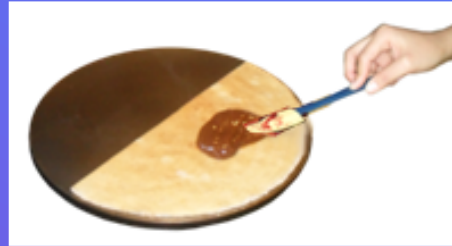
Método "Creperos x Excelencia", reducirás los tiempos en un 50%, ya que podrás realizar dos crepas al mismo tiempo (3 minutos), en modo espejo



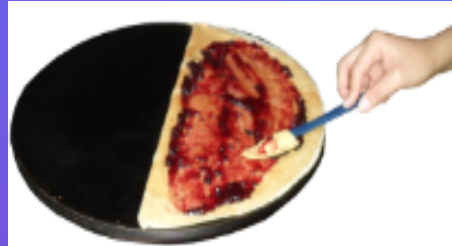
cinépolis

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.



Colocación de ingredientes:

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.



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



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



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



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.



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

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



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



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
























Elaboración de crepas de 2 ingredientes:

Sabor crepa	Ingrediente Base	2ndo Ingrediente
Dulce		
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 Zarcamora	Mermelada Fresa	Mermelada Zarcamora
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
Salada		
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



cinépolis

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 1261 749">50 g salsa para pizza</p>	 <p data-bbox="1337 678 1490 749">7 rebanadas de pepperoni</p>	 <p data-bbox="1541 721 1719 749">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1796 678 1949 749">Cono o plato extendido</p>
 <p data-bbox="394 1149 555 1220">Crepas <i>chicken</i> Crunch</p>	 <p data-bbox="675 1149 828 1220">Masa para crepas</p>	 <p data-bbox="879 1106 1082 1220">50 g de palomitas de pollo</p>	 <p data-bbox="1108 1149 1286 1220">70 g de queso manchego</p>	 <p data-bbox="1337 1149 1490 1220">2 piezas de tocino</p>	 <p data-bbox="1541 1192 1719 1220">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1796 1149 1949 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="983 568 1281 692">70 g de queso manchego/ 50 g de queso Philadelphia</p>	 <p data-bbox="1340 615 1493 692">50 g salsa para pizza</p> <p data-bbox="1544 615 1786 692">2 rebanadas de jamón Virginia</p>
	 <p data-bbox="690 1015 881 1049">40 g de piña</p>	 <p data-bbox="1021 1015 1238 1049">Sal y pimienta</p>	 <p data-bbox="1370 1015 1735 1049">Cono o plato extendido</p>

Ingredientes	Base	Complementario
<p data-bbox="402 1262 647 1296">Crepa hawaiana</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>



¡G R A C I A S!

cinépolis