

Elaboración de Crepas

VIP



Elaboración de crepas:



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



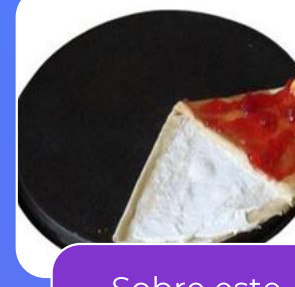
Deja cocer la masa aprox. 20 segundos y posteriormente dobla la crepa a la mitad



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

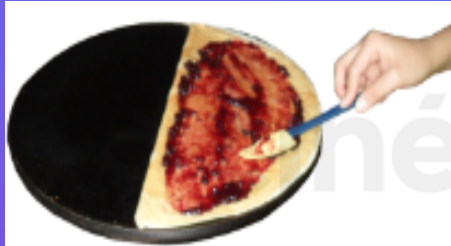


Elaboración de crepas dulces de un solo ingredientes

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

Elaboración de crepas dulces de un solo ingredientes

Manzana Canela: Si el ingrediente complementario es manzana canela, con ayuda de una espátula miserable, colocar una porción de 70 g de manzana canela sobre la esquina doblada anteriormente y untarla..



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



Helado: Si el cliente lo solicita, agregar con el cucharón 1 bola de helado de 80 g y decorarlo realizando un zigzag de cajeta, chocolate, fresa o zarzamora (según corresponda) sobre el helado.



Elaboración de crepas saladas de un solo ingrediente

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



Queso suizo o Queso Cheddar: colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) 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 55 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.























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


















Elaboración de crepas de 2 ingredientes

Producto	Ingredientes
 Crepa clásica	Queso elegido por el cliente  Masa para crepas  50 g de queso Philadelphia  70 g de queso manchego  2 rebanadas de jamón de pierna de cerdo  Sal y pimienta  Plato trinche  2.5 rebanadas de queso suizo  2.5 rebanadas de queso cheddar
 Crepa jamón pechuga de pavo y queso	Queso elegido por el cliente  Masa para crepas  50 g de queso Philadelphia  70 g de queso manchego  2 rebanadas de jamón pechuga de pavo  Sal y pimienta  Plato trinche  2.5 rebanadas de queso suizo  2.5 rebanadas de queso cheddar
 Crepa española	Queso elegido por el cliente  Masa para crepas  50 g de queso Philadelphia  70 g de queso manchego  3 rebanadas de jamón serrano  Sal y pimienta  Plato trinche  2.5 rebanadas de queso suizo  2.5 rebanadas de queso cheddar

Producto	Ingredientes
 Crepa queso con champiñón	Queso elegido por el cliente  Masa para crepas  50 g de queso Philadelphia  70 g de queso manchego  55 g de champiñones sazonados  Sal y pimienta  Plato trinche  2.5 rebanadas de queso suizo  2.5 rebanadas de queso cheddar
 Crepa jamón con champiñón	Jamón elegido por el cliente  Masa para crepas  2 rebanadas de jamón de pierna de cerdo  55 g de champiñones sazonados  Sal y pimienta  Plato trinche  2 rebanadas de jamón pechuga de pavo
 Crepa dos quesos	2 tipos de queso elegidos por el cliente  Masa para crepas  50 g de queso Philadelphia  70 g de queso manchego  Sal y pimienta  Plato trinche  2.5 rebanadas de queso suizo  2.5 rebanadas de queso cheddar

Elaboración de crepas de 3 ingredientes

Producto	Ingredientes
 <p>Crepas Milán</p>	<p>Queso elegido por el cliente</p>  <p>Masa para crepas</p>  <p>50 g de queso Philadelphia</p>  <p>70 g de queso manchego</p>  <p>2 rebanadas de jamón de pierna de cerdo</p>  <p>4 rebanadas de salami</p>  <p>Sal y pimienta</p>  <p>Plato trinche</p>  <p>2.5 rebanadas de queso suizo</p>  <p>2.5 rebanadas de queso cheddar</p>
 <p>Crepas Crispy chicken</p>	<p>Queso elegido por el cliente</p>  <p>Masa para crepas</p>  <p>50 g de queso Philadelphia</p>  <p>70 g de queso manchego</p>  <p>44 g de Boneless</p>  <p>2 rebanadas de tocino</p>  <p>Sal y pimienta</p>  <p>Plato trinche</p>  <p>2.5 rebanadas de queso suizo</p>  <p>2.5 rebanadas de queso cheddar</p>

Producto	Ingredientes
 <p>Crepas Champignon</p>	<p>Queso elegido por el cliente</p>  <p>Masa para crepas</p>  <p>50 g de queso Philadelphia</p>  <p>70 g de queso manchego</p>  <p>2 rebanadas de jamón pechuga de pavo</p>  <p>55 g de champiñones sazonados</p>  <p>Sal y pimienta</p>  <p>Plato trinche</p>  <p>2.5 rebanadas de queso suizo</p>  <p>2.5 rebanadas de queso cheddar</p>
 <p>Crepas tres quesos</p>	 <p>Masa para crepas</p>  <p>50 g de queso Philadelphia</p>  <p>1.5 rebanadas de queso suizo</p>  <p>1.5 rebanadas de queso cheddar</p>  <p>Sal y pimienta</p>  <p>Plato trinche</p>

Elaboración de crepas:



Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente, en caso de que lleve helado no se deberá tapar.

cinépolis.

cinépolis.

¡GRACIAS!

cinépolis.

cinépolis.