



RECETAS  
ELABORACION DE CREPES  
REGION ANDINA COLOMBIA  
RA-GR-CREP-VIP-CO-02

### Crepes de Dulce



1



Elaborar el producto de acuerdo a la **Guía Rápida Crepes Colombia**.

2



Sacar la crepa y emplatar en plato redondo con ayuda de la espátula.

3



Si el pedido es sin helado, adicionar salsa de chocolate con el tetero, en movimientos de lado a lado, transversal a la posición del crepe.

4



Si el pedido es con helado, tomar una porción de helado de 90 gramos del sabor elegido por el cliente. Colocar en la parte ancha del crepe.

5



Adornar con salsa de chocolate, colocándola adelante del helado, de la misma forma que el crepe sin helado.



## Crepes de Nutella, Banano y Fresa

1



Alistar 3 unidades grandes de fresas, un banano mediano semi-maduro\*.

2



Lavar las fresas siguiendo la **guía de lavado de frutas y verduras** vigente.

3



Quitar la cascara del banano. Quitar la hoja de cada fresa. Cortar en rodajas delgadas el banano y las fresas.

4



Elaborar el crepe siguiendo la guía de crepes vigente.

5



Adicionar Nutella siguiendo el procedimiento establecido en la guía de crepes vigente.

6



Agregar las tajadas de banano encima de la Nutella, cubriendo toda la superficie.

7



Agregar las fresas también cubriendo toda la superficie. Doblar de acuerdo a la guía de crepes vigente de la región.

8



Enplatar y entregar.

\* El banano debe estar almacenado en la repisa de la parte de arriba de la mesa fría.

### Crepes de Pollo con Champiñones



1

Elaborar el crepe siguiendo las instrucciones de la guía rápida Crepes Colombia.



2

Sofreír mantequilla con ajo (250 gramos de mantequilla x 20 gramos de dientes de ajo)



3

Agregar 30 gramos de champiñones\* y sal (aproximadamente 0.5 gramos - mover el salero 6 veces).



4

Agregar 200 gramos de salsa bechamel.



5

Revolver con la ayuda de un cucharón. Agregar 90 gramos de pollo porcionado.



6

Calentar por aproximadamente 3-5 minutos a temperatura media.

\* Los champiñones deben estar previamente lavados y desinfectados según la **técnica de lavado de frutas y verduras**. Después deben almacenarse en un inserto de la mesa fría.



7

Revolver periódicamente para evitar que se pegue la salsa.



8

Tomar la salsa con el crepe doblado a la mitad y adicionar aproximadamente el 80% de esta con ayuda de la espátula.



9

Asegurarse que la salsa quede en el centro del crepe y se extiende hacia los lados.



10

Doblar los extremos del crepe hacia el centro.



11

Agregar la salsa restante en el extremo del crepe, cubriendo un tercio de esta y dejando que caiga salsa en el plato.



12

Entregar para servir al cliente.



1

Elaborar el crepe siguiendo las instrucciones de la guía rápida Crepes Colombia.



2

Colocar 4 rebanadas de queso doble crema/sabana o 50 gramos de queso crema de acuerdo a la solicitud del cliente.



3

Agregar 2 tajadas de jamón de cerdo sobre el queso. Doblar la crepa.



4

Servir la crepa en plato y entregar.



### Crepes Ranchero



1

Tomar el paquete de la mesa fría. Sacar una salchicha y quitar el plástico protector.



2

Partir la salchicha en rebanadas pequeñas con ayuda de un cuchillo.



3

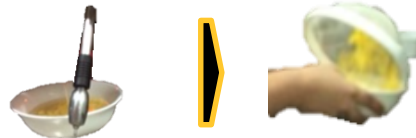
Si se prepara a la minuta, tomar maíz de su empaque original del refrigerador y colocarlo en un plato de porcelana.



4

Pesar 80 gramos.

**Nota:** Si se ha hecho alistamiento previo, tomar la porción de 80 gramos de la bolsa plástica marcada de la mesa fría donde se habilitó.



5

Adicionar agua caliente, dejar un par de minutos y verter el agua en el lavaplatos, escurriendo perfectamente.



6

Tomar tres tajadas de queso doble crema, con un peso aproximado de 70 gramos



7

Elaborar el crepe siguiendo las instrucciones de la guía rápida Crepes Colombia.



8

Doblar el crepe a la mitad con ayuda de una espátula.



9

Agregar la salchicha a lo largo de la superficie del crepe.



10

Colocar las tres tajadas de queso, diagonalmente, distribuidas en toda la superficie .



11

Agregar el maíz (30 g previamente porcionado) encima del queso, uniformemente en toda la crepe.



12

Agregar salsa BBQ, con ayuda de un tetero, la cantidad aproximada de salsa es de 20 gramos.



13



La salsa debe agregarse en forma de listones en toda la superficie.

14



Doblar uno de los extremos del crepe hacia el centro.

15



Doblar el otro extremo.

16



Tomar el crepe con la espátula y colocar en el plato.

17



Revolver con la ayuda de un cucharón.



Elaboración de Crepes

Anexo

RA-GR-CREP-VIP-CO-02

# ANEXOS

Inicio



Pesar 100 gramos de Base de Salsa Bechamel.



Agregar 910 ml de agua en una olla.



Agregar 310 ml de leche y los 100 gramos de base bechamel.

Fin



Cocinar en la estufa u horno hasta hervir. Dejar conservar hasta que la mezcla se encuentre cremosa, algo espesa. Guardar en refrigeración en recipiente hermético de plástico, etiquetado siguiendo la **guía de etiquetado vigente**.



Mezclar los ingredientes con un globo en la olla constantemente para que evitar que la salsa se adhiera a la olla (que no se pegue) y no se formen grumos.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	08/01/2016
02	Se modifica la elaboración de la salsa bechamel. Quitando la elaboración manual, por producto base en polvo. Se mejoran algunas fotos.	05/03/2017

### Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

