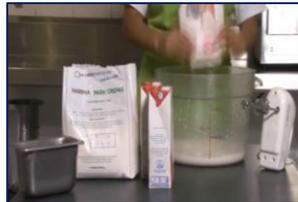


RECETA
CREPES DULCES
REGION ANDINA - PANAMÁ

RA-RE-CRPD-TRA-01



Preparación de Base para Crepes



Habilitación Creperas



Preparación de Crepes



Ingredientes de Crepes



Inhabilitación Creperas

Inicio

Intermedio

Fin

Actividad

Actividad con Punto de Control

Flujo

Decisión



INGREDIENTES PARA UNA CARGA DE MASA CON HARINA PARA CREPES



Harina para Crepes



3 litros de Leche Entera



70 gramos de Mantequilla

UTENSILIOS Y EQUIPOS

Recipiente de Acero Inoxidable de 3/4



Báscula



Batidora Eléctrica o Globo



Crepera



Recipiente de Policarbonato con Tapa





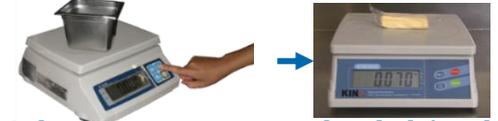
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Tomar un recipiente de acero inoxidable de ¼.



Encender la báscula y esperar a que la pantalla marque ceros.



Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, colocar mantequilla en el recipiente hasta que marque 70 g.



Con ayuda de la batidora eléctrica o globo, batir la mezcla hasta que no queden grumos y agregar la mantequilla.



Verter 3 litros de leche en un recipiente y 1.5 kg de harina para crepes.



Colocar el recipiente con mantequilla sobre la crepera encendida.



Batir hasta que la mezcla sea homogénea Y NO QUEDEN GRUMOS.



Agregar la mantequilla previamente derretida, y seguir mezclando hasta que los ingredientes estén mezclados e integrados.



Tapar el recipiente y dejarlo reposar en el refrigerador por 2 horas. ATENCION: La masa recién hecha no debe mezclarse con la que sobre del día anterior****.

INGREDIENTES PARA UNA CARGA DE MASA



3 litros de Leche Entera



1 kg de Harina de Trigo
White Brands



300 gramos de Harina de
Trigo Integral Gold Mills



100 gramos de Azúcar
Blanca Refinada



4 unidades de Huevos
frescos refrigerados



70 gramos de Mantequilla



2 gramos de Sal

UTENSILIOS Y EQUIPOS

Recipiente de
Acero Inoxidable de
3/4



Báscula



Batidora
Eléctrica o
Globo



Crepera



Recipiente de
Policarbonato
con Tapa





Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Tomar un recipiente de acero inoxidable.



Encender la báscula y esperar a que la pantalla marque ceros.



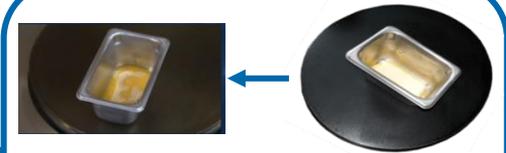
Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, pesar la mantequilla en el recipiente hasta que marque 70 g.



Con ayuda de la batidora eléctrica o globo, batir la mezcla y agregar la mantequilla derretida.



Verter 3 litros de leche en un recipiente, 1.kg de harina de trigo, 300 gramos de harina integral, 100 gramos de azúcar, 4 huevos, 2 g de sal.



Colocar el recipiente con mantequilla sobre la crepera encendida.



Batir hasta que la mezcla sea homogénea Y NO QUEDEN GRUMOS.



Seguir mezclando hasta que los ingredientes estén completamente mezclados e integrados. No preparar en la licuadora.



Tapar el recipiente y dejarlo reposar en el refrigerador por 2 horas. ATENCION: La masa recién hecha no debe mezclarse con la que sobre del día anterior****.



*** Cada lunes y jueves después de calentar la crepera debe frotarse en círculos con un fibra azul de 3M P-96 para remover residuos y después limpiarla con toalla de papel.



A



Bajar la temperatura a 200 °C y esperar 5 minutos para continuar.



Si sobraron materias primas del día anterior, deben usarse primero, sacando del refrigerador.



Si sobró dulce de leche (arequipe) del día anterior, tomar el recipiente que la contiene, y pasarlo a uno limpio, si no es así, vaciarlo en un recipiente y colocarlo entre las creperas junto a las mermeladas con su espátula miserable.



Vaciar la mermelada en un recipiente de policarbonato limpio y colocarla con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de creperas.



En un recipiente de policarbonato, colocar la nuez picada y porcionada. Ubicarla junto a las creperas. **NO OLVIDE TAPAR TODOS LOS RECIPIENTES.**



Colocar un envase de Nutella con una espátula miserable en la esquina superior derecha de la crepera.

B

B



Colocar sal y pimienta en saleros de asa limpios y ubicarlos en el centro de la parte superior de la crepera.



Colocar los conos, platos y cubiertos en el lugar determinado en cada cine, lo mas cerca a las creperas.



Vaciar la masa en un recipiente limpio de acero inoxidable y taparlo.



Verter agua sobre los recipientes para rastrillos hasta la mitad, poner los rastrillos en ellos y colocarlos a un lado de la crepera.



No olvidar colocar las tapas en todos los recipientes. **



Colocar el recipiente con la masa y un cucharón a un lado de la crepera. Se debe colocar debajo una cama de hielo para su conservación.



Colocar una espátula gausiana en el lugar correspondiente (preferiblemente en la esquina superior izquierda de la crepera y otra en la esquina inferior derecha cuando se dispone de dos).



Elaborar una crepa de prueba y si esta no se despegá completamente, untar nuevamente mantequilla, dejarla calentar 30 segundos , retirarla con papel toalla, y hacer otro crepe de prueba***.

** Si hay espátulas sobrantes a usar , deben dejarse en recipiente con sanitizante.

*** Las crepas de prueba deben mermarse.

UTENSILIOS



Cucharón de 5 onzas



Crepera: Plancha Circular Eléctrica



Rastrillo en acrílico para esparcir la masa



Conos y platos para servir



Espátula galopina para despegar y doblar el crepe



Espátulas miserables para untar los ingredientes



Policarbonato para guardar los ingredientes



Saleros



Encender la crepera y girar la perilla de temperatura a 250 °C y esperar a que se caliente 10 minutos.***



Colocar 20 g de mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirla por toda la superficie, dejar la mantequilla durante 30 s y después retirarla con papel toalla.



Bajar la temperatura a 200 °C y espera 5 minutos para continuar



Colocar un envase de Nutella con una espátula miserable en la esquina superior derecha de la crepera.

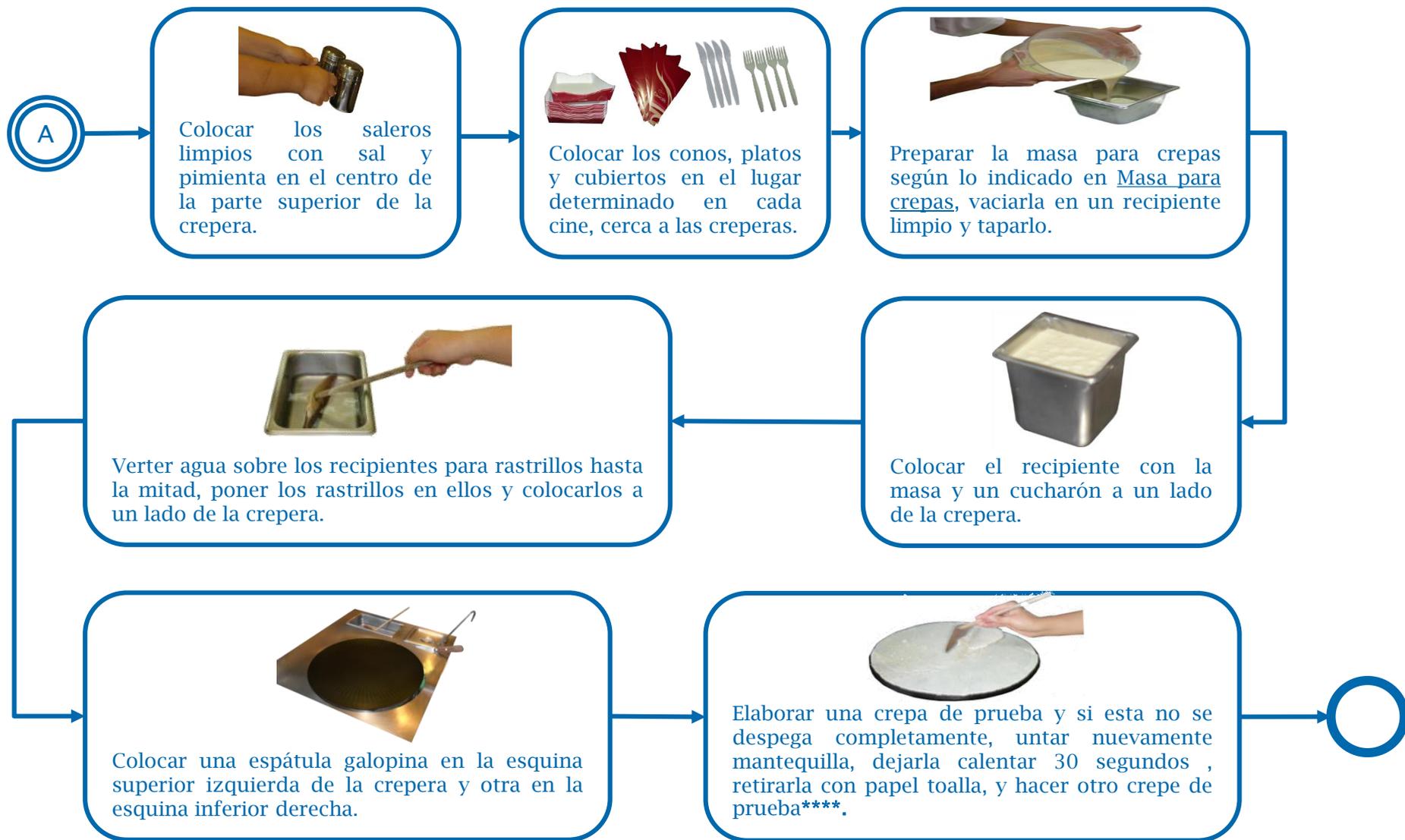


Vaciar la mermelada en un recipiente y colocarlos con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de creperas.

Si sobró dulce de leche (manjar blanco) del día anterior, tomar el recipiente que la contiene, si no es así, vaciar dulce de leche (manjar blanco) en un recipiente y colocarlo junto a las mermeladas con su espátula miserable.



A



Crepes Dulces

RA-RE-CRPD-TRA-01

TIPOS



1 ingrediente



2 ingredientes

Temperatura

No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor



Sabor

No deberá tener sabor a quemado



1

Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos](#).



2

Llenar al ras el cucharón para crepas y verterlo en la parte superior izquierda o derecha de la crepera evitando derrames de masa.



3

Tomar el rastrillo del recipiente con agua y con él esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con **movimientos** semicirculares (como un compás)¹, cuidando que el rastrillo no pase el borde ni se despegue.



4

Si se derrama, esperar este seca y retirar con espátula. Esperar 20 segundos para después despegar la crepa con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre la crepa y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.



5

Doblar la mitad despegada sobre el resto de la crepa y tomar el primer ingrediente de acuerdo a [Cantidades y tipos de ingredientes](#) y colocarlo de la siguiente manera:



5a

Si la crepa es de arequipe, mermelada, Nutella o queso crema, colocárselos con una espátula miserable, sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrirla toda.



5b

Si la crepa es de nuez, agregarla sobre toda su superficie.



6

Doblar la esquina superior derecha de la crepa con la espátula galopina, formando un triángulo y sin cubrir el primer tercio.

¹ El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. El rastrillo debe estar libre de grumos. El agua del rastrillo debe cambiarse cada 5 crepes.



7
Si lleva un segundo ingrediente, distribuirlo en el triángulo que se formó, apegándose a las cantidades indicadas en Cantidades y tipos de ingredientes.



8
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en Ingredientes extra para crepas.



9
Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.



10
Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblez quede hacia abajo.



11
Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.



12
Entregar la crepa en cono o plato, según lo indique el cliente**.

** Si la crepa es entrega en plato, Girarla de la siguiente forma:



Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:



Crepes Dulces

Ayudas para adicionar los ingredientes

RA-GR-CRPD-TRA-01

Queso Crema



Cuando no esta suficientemente suave, colocar la lamina de queso sobre la crepa y dejarlo calentar. Una vez este suave, voltear y empezar a esparcir (De esta forma es mas fácil untarlo)

Jamón



El jamón se puede tomar usando un tenedor o guante plástico para alimentos. El jamón se coloca en rombos encima del primer ingrediente .



Cuando el cliente lo solicite adicionar sal y pimienta usando los saleros

Crepes Dulces

Ayudas para adicionar los ingredientes

RA-GR-CRPD-TRA-01

Arequipa-Dulce de Leche -Manjar Blanco y Nutella



Tomar el ingrediente con una espátula miserable y dejar calentar. Una vez este suave, untar sobre la crepa.

Mermelada



Tomar la mermelada con una espátula miserable y untar iniciando por la izquierda y distribuyéndola en toda la crepa.

Las cantidades e ingredientes que se muestran a continuación son los que pueden llevar las crepas de 1, 2 y hasta 3 ingredientes (en el caso de las saladas). Las de 2 ingredientes se componen de uno base y otro complementario; las de 3 de uno base y 2 complementarios.

Crepes de un solo Ingrediente Dulces			
MATERIA PRIMA		RECETA	
Dulce de leche		70 g	
Mermelada de fresa		70 g	
Mermelada de Mora		70 g	
Nutella		55 g	
Queso Crema		50 g	
Crepes de dos Ingredientes - Dulce			
Ingrediente Base		Ingrediente Complementario	
Dulce de leche	70 g	Dulce de leche	50 g
Dulce de leche	70 g	Mermelada de fresa	50 g
Dulce de leche	70 g	Mermelada de mora	50 g
Dulce de leche	70 g	Nutella	30 g
Mermelada de fresa	50 g	Mermelada de mora	50 g
Nutella	55 g	Mermelada de fresa	50 g
Queso crema	50 g	Dulce de leche	50 g
Queso crema	50 g	Mermelada de fresa	50 g
queso crema	50 g	Nutella	30 g

Las cantidades e ingredientes que se muestran a continuación son los que pueden llevar las crepas de 1, 2 y hasta 3 ingredientes (en el caso de las saladas). Las de 2 ingredientes se componen de uno base y otro complementario; las de 3 de uno base y 2 complementarios.

Crepes de dos Ingredientes - Saladas			
Ingrediente Base		Ingrediente Complementario	
Queso Americano	4 Rebanadas	Jamon de cerdo	2 rebanadas
Queso Americano	4 Rebanadas	Jamon de Pavo	2 rebanadas
Queso Americano	4 rebanadas	Queso Crema	50 g
Queso Gouda	4 Rebanadas o 70 g	Jamon de cerdo	2 rebanadas
Queso Gouda	4 Rebanadas o 70 g	Jamon de pavo	2 rebanadas
Queso gouda	4 Rebanadas o 70 g	Queso crema	50 g
Queso Crema	50 g	Jamon de cerdo	2 rebanadas
Queso Crema	50 g	Jamon de pavo	2 rebanadas

Aplicación incorrecta de los Ingredientes

Arequipe–Dulce de Leche –Manjar Blanco y Nutella

MALA PRACTICA



Almacenar el ingrediente en un tetero y adicionar así en el crepe. (el arequipe/dulce de leche/ manjar blanco no tiene tampoco o la consistencia adecuada). En este caso, se adiciona menos cantidad de arequipe/dulce de leche / manjar blanco al indicado en la formula.

Aplicación inadecuada de Nutella



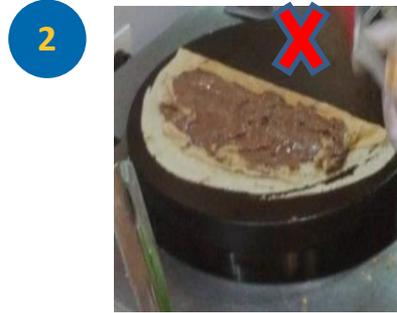
Crepa pálida, sin color dorado.



MALA PRACTICA: No se usa Nutella, se reemplazó por salsa de chocolate. Se adiciona en tetero.



1
Tamaño mas pequeño de la crepa , sin llenar toda la superficie de la crepera.



2
Adición de menor cantidad de Nutella y en forma incorrecta.



3
Dulce de leche/arequipe/ manjar blanco que no tiene la consistencia adecuada (muy líquido) y es adicionado directamente del envase original.



5
Adicionar Nutella desde el empaque original de un tamaño inadecuado. , Teniendo un mayor tamaño, y no siguiendo entonces el proceso, de pasarlo a otro recipiente o cambro.



6
Menor cantidad de Nutella al estandarizado.



7
Recipientes IMPROVISADOS para realizar la carga.

Elaboracion de Cargas



No seguir el proceso indicado para colocar mantequilla en la crepera (en la habilitación).



MALA PRACTICA: No porcionado de la nuez

Aplicación de Nuez incorrecta cuando aplica la venta de nuez