

RECETA  
ELABORACION DE CREPES  
REGION ANDINA - PANAMÁ

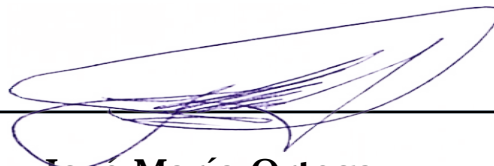
RA-GR-CRPD-PA-06

**Elaboró**

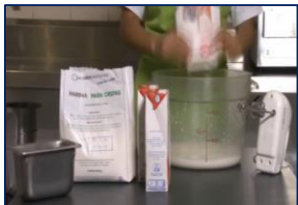
**Diana C Amaya**  
**Process Lead Consultant R.A.**

**Revisó**

**Andres Salazar**  
**Gerente Regional Panamá**

**Revisó y Aprobó**

**Jose María Ortega**  
**Gerente de Operaciones R.A.**



Preparación de Base para Crepes



Habilitación Creperas



Alistamiento de Materias Primas y Utensilios



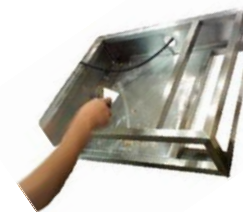
Preparación de Crepes



Actividades durante la Operación



Inhabilitación Creperas



Limpieza de Creperas

Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con Punto de Control



Flujo



Decisión



### INGREDIENTES PARA UNA CARGA DE BASE DE CREPES



Base Crepe de 3 libras  
(1360 gramos)



64 onzas (1.9 litros) de agua. Medir los  
1900 mililitros en el vaso de la  
licuadora o con un recipiente medidor.



40 gramos de mantequilla

### EQUIPOS

Recipiente de  
Acero Inoxidable de  
3/4



Báscula



Batidora  
Eléctrica o  
Globo



Crepera



Recipiente de  
Policarbonato con  
Tapa



### UTENSILIOS







Inicio



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



Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, pesar la mantequilla en el recipiente hasta que marque 20 gramos.



Después de calentar la crepera, frotar su superficie con un **fibra azul de 3M P-96** haciendo **movimientos circulares**, para remover residuos y después limpiarla con **toalla de papel**.

1



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



Dejar la mantequilla durante 30 segundos y después retirarla por completo con papel toalla.



Colocar 20 g de mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirla por toda la superficie.

1



Si sobraron materias primas del día anterior, deben usarse primero: Sacar estas materias primas del refrigerador.

Recuerde:

- No mezclar producto viejo con producto nuevo y etiquetar con FE(Fecha de Empaque ), FV (fecha de Vencimiento) y responsable de la actividad.
- La fecha de vencimiento debe ser 3 días a partir de la fecha de empaque.

Si sobró dulce de leche del día anterior, tomar el recipiente que la contiene, y pasarlo a uno limpio, si no es así, vaciar la cantidad a usar durante el día a un inserto y colocarlo entre las creperas junto a las mermeladas con su espátula miserable. **Recuerde:**

**Sobró dulce de leche del día anterior:**



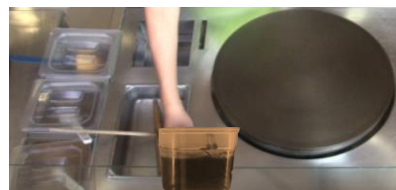
**No sobró leche del día anterior:**



- No servir más de la cantidad necesaria para el día respectivo, de acuerdo a la afluencia esperada.
- El dulce de leche debe mermarse después de 48 horas de su porcionado o trasvasado de su empaque original al recipiente respectivo para su habilitación.



Vaciar la mermelada de manzana y de fresa, cada una, en un recipiente de policarbonato limpio y colocarla con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de las creperas.



Colocar la cantidad a usar durante el día de sabor de chocolate en un inserto con una espátula miserable en la esquina superior derecha de la crepera.



Guardar los recipientes de mermelada y dulce de leche en el refrigerador y sabor de chocolate en lugar seco y fresco a temperatura ambiente.

2



2



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



Colocar los conos, platos y cubiertos en el lugar determinado en cada cine, muy 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. Si hay espátulas sobrantes a usar, deben dejarse en recipiente con sanitizante.



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 galopina en el lugar correspondiente (en la esquina superior de la crepera y/o en la esquina inferior).

Elaborar un crepe de prueba y si este no se despega completamente, untar nuevamente mantequilla, dejarla calentar 30 segundos, retirarla con papel toalla, y hacer otro crepe de prueba. **Los crepes de prueba deben mermarse.**



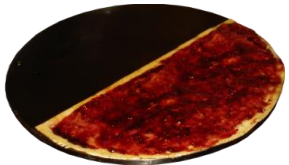
Fin

# Elaboración de Crepes

## Elaboración de Crepes Dulces

RA-GR-CRPD-PA-06

### TIPOS



1 ingrediente



2 ingredientes

### Temperatura

No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor

### Color

Dorado, ni pálido ni muy oscuro o quemado.

### 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 crepes 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 este esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con **movimientos semicirculares** (como un compás)<sup>1</sup>, cuidando que el rastrillo no pase el borde ni se despegue.

4



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

5

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.**

6



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

7

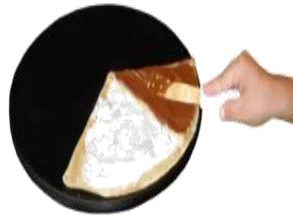


Si el crepe es de dulce de leche, mermelada, sabor chocolate o queso philadelphia, colocárselos con una espátula miserable, sobre la orilla izquierda y untarlos hasta cubrirla toda la superficie del crepe.

8



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



9

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



10

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



11

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



12

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



13

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



14

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

Si la crepa es entregada en plato, girarla de la siguiente forma:

14a



Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:

14b



### Dulce de Leche y sabor chocolate



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

### Mermelada de Manzana / Fresa



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



### MALAS PRACTICAS EN LA ELABORACION DE CREPES DULCES



1



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



2



Adición de menor cantidad de sabor chocolate y en forma incorrecta.



3

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



4

Adicionar sabor chocolate desde el empaque original, ocasionando daño y contaminación del producto.



5



Usar una menor cantidad de sabor chocolate, dulce de leche o mermeladas al estandarizado.

### Elaboracion de Cargas

6



Recipientes IMPROVISADOS para realizar la base de crepes.



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

### MALAS PRACTICAS EN LA ELABORACION DE CREPES DULCES



Almacenar los ingredientes (dulce de leche o sabor chocolate) en un tetero o mamila y adicionar así en el crepe.  
Usar dulce de leche que no tienen la consistencia adecuada.



7

Adicionar menos cantidad de dulce de leche o cualquier ingrediente al indicado en la receta.



8



**MALA PRACTICA:** No usar sabor chocolate y reemplazar por salsa de chocolate y adicionar con tetero o mamila.



9



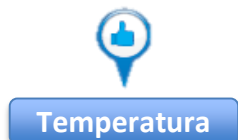
No cocinar el crepe lo suficiente, quedando de color pálido, no obteniendo un producto con color dorado como es el estándar.



# Elaboración de Crepes

## Elaboración de Crepes Saladas

RA-GR-CRPD-PA-06



No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor



Dorado, ni pálido ni muy oscuro o quemado.



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 crepes 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<sup>1</sup>.



4

Esperar 20 segundos. Despegar el crepe con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre el crepe y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.



5

Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y tomar el ingrediente o ingrediente base necesario de acuerdo a [Cantidades y tipos de ingredientes](#) y colocarlo de la siguiente manera:



5a

Si el crepe es de queso Philadelphia, colocárselo con una espátula miserable sobre la orilla izquierda y untarlo hasta cubrir toda la superficie del crepe.



5b

Si el crepe es de queso gouda, agregarlo sobre toda su superficie.



5c

Si el crepe es de jamón o queso americano, colocar las rebanadas en forma de rombo a lo largo de ella.

<sup>1</sup> El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa.

# Elaboración de Crepes

## Elaboración de Crepes Saladas

RA-GR-CRPD-PA-06



6

Si lleva un segundo ingrediente, distribuirlo sobre toda la superficie, apegándose a las cantidades indicadas en **Cantidades y tipos de ingredientes**.



7

Si lleva un tercer ingrediente, distribuirlo sobre toda la superficie, 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

Agregar sal y pimienta sobre los ingredientes colocados en el crepe, si el cliente así lo desea.



10

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



11

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



12

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



13

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



14

Entregar el crepe al cliente en plato o cono según lo desee.



14a

Si el crepe es entregado en plato, girarlo de la siguiente forma:



14b

Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:

10

Método de elaboración de 1 crepa

# Elaboración de Crepes

## Ayudas para Agregar los Ingredientes

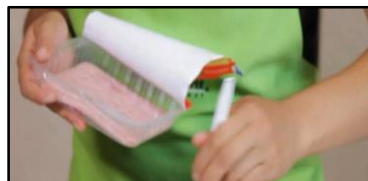
RA-GR-CRPD-PA-06

### Queso Philadelphia



Cuando no esta suficientemente suave, colocar la lámina 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

### TIPOS



2 ingredientes

1

### Orden de ingredientes

En el caso de crepas de dos ingredientes existe un orden determinado para colocarlos.

### Crepas de dos ingredientes



En el caso de crepas de dos ingredientes hay un orden definido para aplicarlos.

2

3



El queso philadelphia o queso crema siempre será el primero en aplicarse.

4



El queso americano o gouda y choco avellana también se aplican de primero.

En el caso de queso philadelphia con sabor chocolate, se agrega primero el queso philadelphia y luego choco avellana (tener en cuenta que cuando el cliente solicita un crepe con sabor chocolate y otro ingrediente, siempre se adiciona primero el sabor chocolate, la única excepción es cuando la preparación incluye queso philadelphia y sabor chocolate, ya que se coloca el queso primero).

5







\* **PRECAUCION:** Si se estan elaborando crepas, y las manos estan calientes, pedir a un compañero que lave el paño para evitar los cambios bruscos de temperatura.

**RECUERDE:** Este es un trabajo en equipo y la limpieza es responsabilidad de TODOS.





El mueble de creperas debe limpiarse diariamente. El tiempo aproximado de limpieza es 38 minutos por las dos creperas.

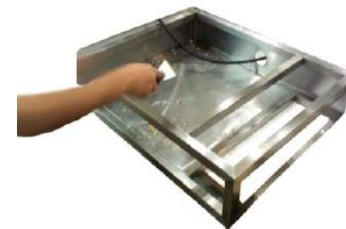
1



Levantar las tapas del mueble de la crepera con ayuda de los guantes.



Con ayuda de los guantes térmicos, mover la crepera para limpiar los residuos derramados.



Con la espátula plástica (si es necesario), y un **pañó verde**, retirar los residuos de masa.

Fin



Limpiar las creperas con **agua** y **pañó blanco**.



Limpiar las superficies del mueble con **Desengrasante Break Up** y **pañó verde**. Quitar el **Desengrasante** con otro **pañó verde**. Rociar **Sanitizante Final Step** y dejar secar al aire.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	15/01/2015
02	Se estandariza la cantidad de tajadas del queso americano a 2. Se estandariza el gramaje de dulce de leche y mermelada para las crepas de un ingrediente a 70 gramos, para unificar con toda la región. Se agrega la crepa de salami.	11/17/2015
03	Se cambia la formula para la elaboración de la masa para la crepa, quitando la masa Crepes Mix, y volviendo a la receta anterior con harina de trigo blanca e integral.	31/12/2015
04	Se elimina la nuez como adición. Se agregan la inhabilitación, conservación del negocio y limpieza de creperas. Se cambió la codificación del documento para ajustarse al usado en la región. Se cambian fotos de los platos y conos para crepes. Se modifica la receta de la base para crepes. Se agrega la palabra inicio y fin en los flujos. Se cambia las letras de secuencia en los flujos por números. Se agrega procedimiento elaboración de crepes saladas.	19/02/2018

**Tabla de Cambios**

<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
05	<p>Se cambia la receta para la elaboración de la base de crepes.</p> <p>Se agrega el rotulado con fecha de elaboración o porcionado y vencimiento, de la base de crepes y mermeladas y dulce de leche.</p> <p>Se modifican gramajes de los ingredientes base y complementario, bajando los gramajes de jamones de 3 rebanadas s a 2 y el queso crema como segundo ingrediente a 25 gramos.</p> <p>Se especifican los ingredientes complementarios para la venta.</p> <p>Se agrega tabla de adiciones.</p> <p>Se agregan malas prácticas con imágenes en la elaboración del producto.</p>	14/08/2018
06	<p>Se cambia la nutella por sabor chocolate.</p> <p>Se modifican los sabores de la mermelada.</p> <p>Se amplían tiempos de merma de la base de crepes.</p> <p>Se cambian algunas fotos.</p> <p>Se especifican utensilios para medir ingredientes.</p> <p>Se separa la receta de la guía operativa debido a los cambios realizados por comercialización frecuentemente en los ingredientes y cuya responsabilidad de está área.</p>	10/07/2019

### 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.

