

RECETA  
ELABORACION DE CREPES  
REGION ANDINA – PERÚ

RA-GR-CRPD-PE-03



Preparación de Base para Crepes



Habilitación Creperas



Alistamiento de Materias Primas y Utensilios



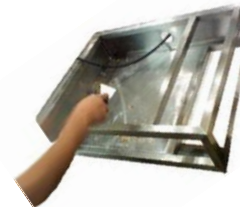
Preparación de Crepes



Actividades durante la Operación



Inhabilitación Creperas



Limpieza de Creperas



Ingredientes de Crepes

Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con Punto de Control



Flujo



Decisión





## INGREDIENTES PARA UNA CARGA DE BASE DE CREPES



1.5 litros de leche entera



1 kg de harina de trigo sin preparar



44 gramos de mantequilla sin sal



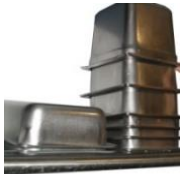
3 huevos



0.5 gr de sal

## EQUIPOS

Recipiente de Acero  
Inoxidable de  $\frac{3}{4}$



Bascula



Batidora eléctrica o globo



Crepera



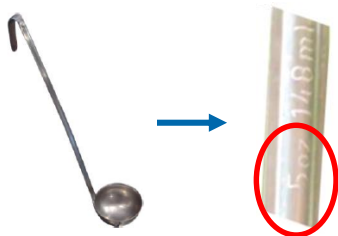
Jarra medidora



Recipiente de  
policarbonato con tapa



### UTENSILIOS



Cucharon de 5 onzas



Crepera: Plancha Circular Eléctrica



Rastrillo en acrílico o acero inoxidable para esparcir la masa



Conos y platos para servir



Espátula galopina para despegar y doblar el crepe



Espátulas  
Miserables para untar los ingredientes



Recipientes de Policarbonato para guardar los ingredientes



Saleros

Inicio



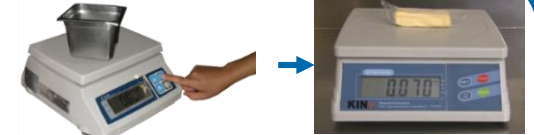
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Tomar un recipiente de acero inoxidable de 1/4.



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

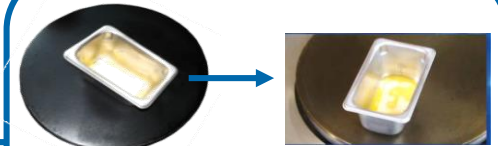


Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, colocar mantequilla en el recipiente hasta que marque 44 g.



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

Verter 1,8 Lt de leche entera en un recipiente, 1 Kg de harina de trigo sin preparar, 44 gr de mantequilla, 3 huevos y 0,5 gr 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.



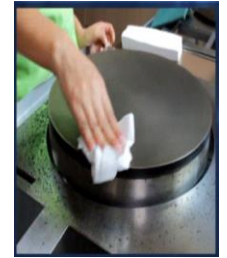
Tapar el recipiente y dejarlo reposar en el refrigerador por 2 horas.  
ATENCION: La masa recién hecha no debe mezclarse con la que sobre del día anterior\*\*\*\*.  
Nota: realizar fechado con FE: fecha de elaboración  
FV: fecha de vencimiento (al otro día de la fecha de elaboración)

Fin

Inicio



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



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**.



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.

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



1



1



Si sobraron materias primas del día anterior, deben usarse primero, sacando del refrigerador  
Recordar: no mezclar producto viejo con producto nuevo y fechar con FE(Fecha de Empaque ) y FV(fecha de Vencimiento) . La fecha de vencimiento debe ser 3 días a partir de la fecha de empaque.



Si sobró manjar blanco 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.



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

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

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



Fin

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

\*\*\* Las crepas de prueba deben mermarse.

# Elaboración de Crepes

## Elaboración de Crepes Dulces

RA-GR-CRPD-PE-03

### 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)<sup>1</sup>, 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

<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. El rastrillo debe estar libre de grumos. El agua del rastrillo debe cambiarse cada 5 crepes.

6



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:

7



Si la crepa es de manjar B, mermelada, Nutella, colocárselos con una espátula miserable, sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrirla toda.

8



Doblar la esquina superior derecha de la crepa 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 [Cantidades y tipos de ingredientes](#).



10

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



11

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



12

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



13

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:



### Nutella y Manjar Blanco



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.



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

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



4

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.



5



Menor cantidad de Nutella 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).



MALA PRACTICA



Almacenar los ingredientes (Nutella) en un tetero y adicionar así en el crepe (sin la consistencia adecuada).



Adicionar menos cantidad de manjar al indicado en la receta.

7



8  
X

**MALA PRACTICA:** No usar Nutella, reemplazar por salsa de chocolate y adicionar con tetero.



Crepa pálida, sin color dorado.

9




# Elaboración de Crepes

## Elaboración de Crepes Saladas

RA-GR-CRPD-PE-03



  
**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 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 crema, colocárselo con una espátula miserable, sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrirla toda.



5b

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



5c

Si el crepe es de jamón 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.



6

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



7

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



8

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



9

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



10

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



11

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



12

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



13

Entregar el crepe al cliente.

\*\* Si el crepe es entregado en plato, Girarlo de la siguiente forma:



Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:



### Queso Crema (Philadelphia)



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

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. colocarlos.

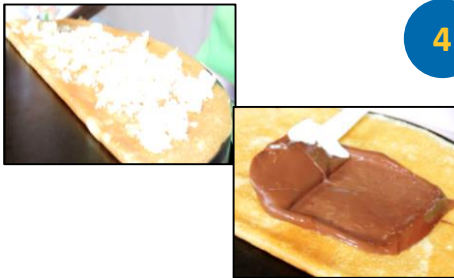
2

3



El queso crema siempre será el primero en aplicarse.

4



El queso doble crema y la Nutella también se aplican de primero.

5



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

Inicio



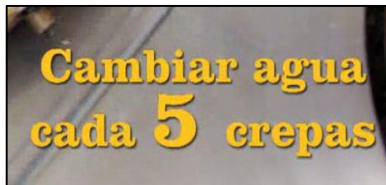
Durante la operación, se debe conservar limpio el negocio para procurar la buena imagen e inocuidad de los alimentos preparados.



Limpiar la superficie de acero inoxidable con un paño verde limpio y desinfectarla.



Cuidar que la crepera este libre de residuos de masa



Cambiar el agua del rastrillo cada 2 horas o cada 5 crepas, si la venta es alta.



Enjuagar los paños y desinfectarlos cada vez que sea necesario. \*



Mantener limpia la barra de entrega.

\* **CUIDADO:** Si se están elaborando crepas, y las manos están 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.

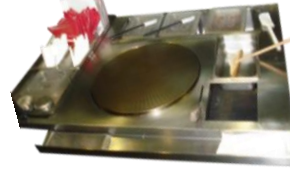
Fin



Inicio



Girar la perilla de las creperas a 0 °C y apagarlas



Retirar los recipientes de insumos y herramientas del mueble de las creperas; guardar el manjar en el subalmacén.



Vaciar la mermelada en un recipiente limpio y guardar en refrigeración. Estos deben usarse primero al día siguiente.



Vaciar la masa sobrante para crepas en un recipiente limpio con ayuda de una miserable y guardarla en el refrigerador. Estos deben usarse primero al día siguiente. **IMPORTANTE:** Si sobro masa en el recipiente del refrigerador, no debe vaciarse la sobrante de la crepera en este, sino en un recipiente aparte.



Guardar los saleros en subalmacén.



Vaciar la nuez (si aplica) en un recipiente limpio, y guardarlo en el subalmacén.



Cerrar el envase de Nutella y guardarlos en el subalmacén. Si el envase de Nutella esta vacío deberá botarse.

1



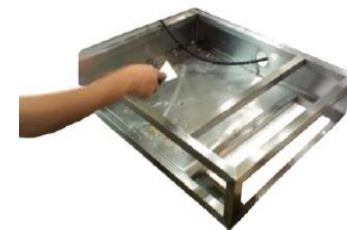
1



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



Con ayuda de los guantes térmicos o de alta temperatura, 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 Floor clean** y **pañó verde**. Quitar el **Desengrasante** con otro **pañó verde**. Rociar **J512** y dejar secar al aire.

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



# ANEXOS

## Elaboración de Crepes

### Cantidades y Tipos de Ingredientes

RA-GR-CRPD-PE-03

Las cantidades e ingredientes que se muestran a continuación son los que pueden llevar las crepas de 1 y 2 ingredientes. Las de 2 ingredientes se componen de uno base y otro complementario;  
 Nota: para crepes de dos ingredientes solo las opciones que se muestran a continuación son las autorizadas para la venta.

<b>Crepes de un solo Ingrediente: Dulces</b>			
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>RECETA</b>	
Manjar blanco		70 g	
Mermelada		70 g	
Nutella		55 g	
<b>Crepes de dos Ingredientes - Dulce</b>			
<b>Ingrediente Base</b>		<b>Ingrediente Complementario</b>	
Manjar blanco	70 g	Mermelada	70 g
Manjar blanco	70 g	Nutella	55 g
Mermelada	70 g	nutella	55 g
Queso crema	50 g	nutella	55 g
Queso crema	50 g	mermelada	70 g
Queso crema	Go g	manjar	70 g

## Elaboración de Crepes

### Cantidades y Tipos de Ingredientes

RA-GR-CRPD-PE-03

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.

<b>Crepes de un solo Ingrediente: Saladas</b>			
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>RECETA</b>	
Queso gouda		50 g	
Queso crema		50 g	
Jamón ingles		2 rebanadas	
<b>Crepes de dos Ingredientes - Saladas</b>			
<b>Ingrediente Base</b>		<b>Ingrediente Complementario</b>	
Queso crema	50 g	Jamón ingles	50 g
Queso crema	50 g	Queso gouda	50 g
Queso gouda	50 g	Jamón ingles	2 rebanadas

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	15/01/2015
02	Se cambian las fotos de los productos Se cambia la receta para la elaboración de la base de crepes se agrega la elaboración de crepes de dos ingredientes, conformados por un ingrediente salado y otro dulce	5/05/2018
03	Se actualizan la cantidad de los ingredientes. Se elimina el nuez como ingrediente. Se elimina la información de crepes de 3 ingredientes.	26/12/2018

### 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.