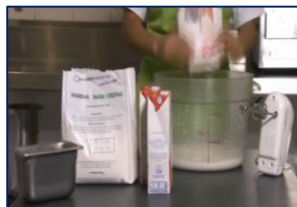


**RECETA
CREPES
REGION ANDINA
VIP COLOMBIA
RA-RE-CRPD-VIP-01**



Preparación de Base
para Crepes



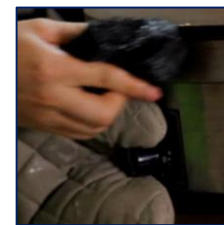
Habilitación
Creperas



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



3 litros de Leche Entera



1 kg de Harina de Trigo
(Perú: Sin preparar)



300 gramos de Harina de
Trigo Integral



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





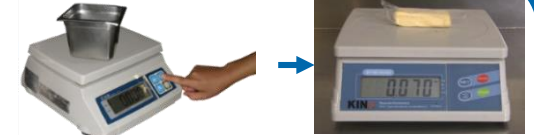
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Tomar un recipiente de acero inoxidable.



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



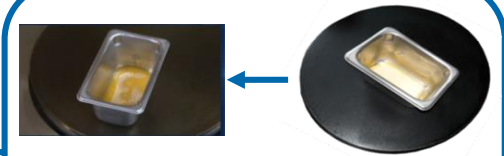
Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, pesar la mantequilla en el recipiente hasta que marque 70 g.



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.



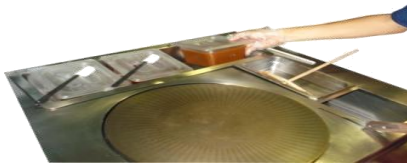
A



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



Si sobran 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.

A

A



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 tapanlo.



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 (preferiblemente en la esquina superior izquierda de la crepera y otra en la esquina inferior derecha cuando se dispone de dos).

INCORRECTO



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***. **El crepe debe cubrir toda la crepera.**



CORRECTO

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

*** Las crepas de prueba deben mermarse.

UTENSILIOS



Cucharon de 5 onzas



Crepera: Plancha Circular Eléctrica



Rastrillo en Acero inoxidable o polipropileno (acrílico) para esparcir la masa



Conos y platos para servir



1 Espátula galopina para despegar y doblar el crepe



Espátulas Miserables para untar los ingredientes



Recipientes de Policarbonato para guardar los ingredientes



Saleros

Crepes Dulces

RA-RE-CRPD-VIP-01

TIPOS



1 ingrediente



2 ingredientes



Temperatura

No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor



Sabor

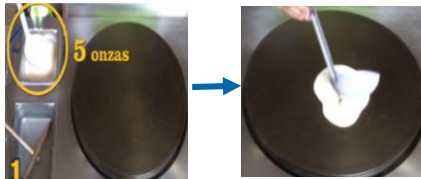
No deberá tener sabor a quemado

1



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

2



Llenar al ras el cucharón aras de 5 onzas para crepas y verterlo en la crepera evitando derrames de masa.

3



Tomar el rastrillo y 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 demasiado de la crepera.

4



Si se derrama, esperar que 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:

6a

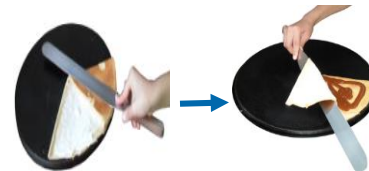


6b



Agregar el primer ingrediente. Si la cepa es de nuez, agregarla sobre toda la superficie. 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.

7



Doblar la crepa tomándola de la esquina superior derecha con ayuda de la espátula galopina formando un triángulo. Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblado que ya se había hecho.

8



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

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.

Crepes Dulces

RA-GR-CRPD-VIP-01



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 entregada en plato, Girarla de la siguiente forma:



Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:



10

Método de elaboración de 1 crepa

Consideraciones Importantes

INCORRECTO



Si la Nutella es recibida en recipiente grande, debe trasvasarse, para poder realizar su habilitación correcta. No se puede tener en un sitio diferente al área de elaboración de crepas durante el servicio.
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 entregada en plato, Girarla de la siguiente forma:



Asegurarse que la parte mas cocida quede a la vista:



Crepas Saladas RA-GR-CRPS-VIP-01

TIPOS



1 ingrediente



2 ingredientes



3 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 semicirculares¹.



4

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 ingrediente o ingrediente base necesario de acuerdo a Cantidades y tipos de ingredientes y colocarlo de la siguiente manera:



5a

Si la crepa es de Philadelphia o queso crema, colocárselo con una espátula miserable, sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrirla toda.



5b

Si la crepa es de queso doble crema, agregarlos sobre toda su superficie.



5c

Si la crepa es de jamón o queso amarillo, colocar las rebanadas en forma de rombo a lo largo de ella.

¹ 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 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 la crepa, 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 doblado que ya se había hecho.



12

Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblado 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 al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.



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 la crepa, 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 doblado que ya se había hecho.



12

Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblado 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 al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

Crepes Dulces

Ayudas para Aplicar los Ingredientes

RA-GR-CRPD-VIP-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 Aplicar los Ingredientes

RA-GR-CRPD-VIP-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.

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



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

Crepa pálida, sin color dorado.



Elaboracion de Cargas



Recipientes IMPROVISADOS para realizar la carga.



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



Aplicación de Nuez



MALA PRACTICA: No porcionado de la nuez

Crepes Dulces

Orden de los Ingredientes

RA-RE-CRPD-VIP-01

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, va de primero el queso. Ya que la Nutella es base, excepto con el queso crema.

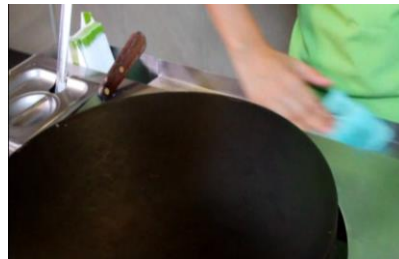
6



La nuez siempre se adiciona de últimas, sobre el primer ingrediente.



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.

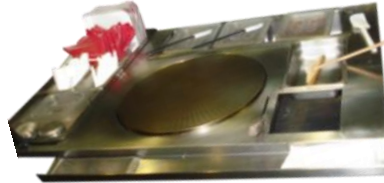
*** CUIDADO: Si se están elaborando crepas, y las manos están calientes, pedir a un compañero que lave el trapo para evitar los cambios bruscos de temperatura.

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





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 arequipe, manjar blanco o dulce de leche en el subalmacén.



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



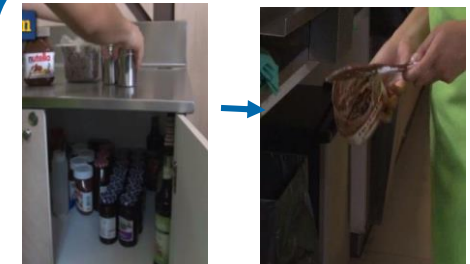
Vaciar la masa sobrante para crepas en un recipiente limpio con ayuda de una miserable y guardarla en el refrigerador. Estos deben usarse primero al día siguiente. **IMPORTANTE:** No debe vaciarse al recipiente del refrigerador.



Guardar los saleros en el subalmacén.



Vaciar la nuez en un recipiente limpio, y guardarlo en el subalmacén.

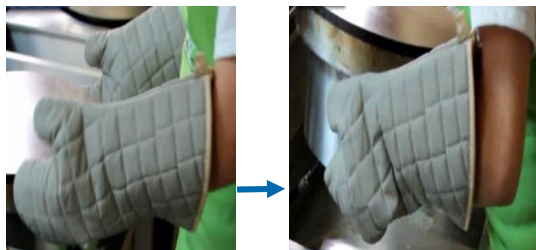


Cerrar el envase de Nutella y guardarlos en el subalmacén. Si el envase de Nutella está vacío deberá botarse.

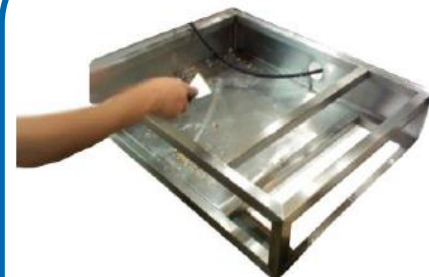
A



*** 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 paño verde, retirar los residuos de masa.



Limpiar las superficies del mueble con desengrasante. Seguir el proceso de limpieza de superficies.



Limpiar las creperas con desengrasante #7L y paño blanco.

Crepes

Cantidades y Tipos de Ingredientes

RA-GR-CRPD-VIP-01

Crepes Dulces

Un Ingrediente	
Insumo	Gramaje
Arequipe	70 g
Mermelada de fresa	71 g
Mermelada de Mora	72 g
Nutella	55 g
Queso Crema	50 g

Dos Ingredientes			
Primer Ingrediente	Gramaje	Segundo Ingrediente	Gramaje
Arequipe	70 g	Arequipe	50 g
Arequipe	71 g	Mermelada de fresa	50 g
Arequipe	72 g	Mermelada de mora	50 g
Arequipe	73 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	Arequipe	50 g
Queso Crema	50 g	Mermelada de fresa	50 g
Queso Crema	50 g	Nutella	30 g

Crepes

Ingredientes Extras

RA-GR-CRPD-VIP-01

Crepes Saladas

Un Ingrediente	Cantidad
Queso Doble Crema	4 rebanadas
Queso Sabana	4 rebanadas /70g
Queso Crema	50 g
Jamón de Pavo	2 rebanadas
Jamón de Cerdo	2 rebanadas

2 Ingredientes			
Primer Ingrediente		Segundo Ingrediente	
Queso Sabana	4 Rebanadas	Jamon de Cerdo	2 rebanadas
Queso Sabana	4 Rebanadas	Jamon de Pavo	2 rebanadas
Queso Sabana	4 rebanadas	Queso Crema	50 g
Queso Doble Crema	4 Rebanadas o 70 g	Jamon de Cerdo	2 rebanadas
Queso Doble Crema	4 Rebanadas o 70 g	Jamon de Pavo	2 rebanadas
Queso Doble Crema	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