



CREPES

Nova!

MASSA TRADICIONAL PARA CREPES (RENDIMENTO: 06 CREPES)

Ingredientes:

	Qtde/medida:
Leite	400 ml
Farinha de trigo	250 g
Ovo pasteurizado	180 g
Ovos de cozinha (se faltar o ovo pasteurizado)	04 unidades
Açúcar	05 g
Sal	03 g
Água	100 ml
Manteigua líquida (Culkin Golden)	100 g

Nota: Para garantir desperdício zero, é importante quebrar os ovos individualmente em uma tigela a parte.

Validade:

Açúcar: Conforme o fabricante.
Farinha de trigo: Conforme o fabricante.

Leite: 48 horas após aberto.

Manteigua líquida: 30 dias após aberto.

Ovo pasteurizado: 48 horas após aberto.

Ovo de cozinha: 7 dias.

Sal: Conforme o fabricante.

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou na falta dele, na batedeira.

Liquidificador comum: Bater a massa por 3 minutos.

Liquidificador industrial (Blender): Bater a massa por 3 minutos.

Batedeira comum: Bater a massa por 5 minutos.

Obs.: Depois da massa pronta, o tempo máximo para assar na crepeira é de 2 minutos (considerando os dois lados) tomando cuidado para não queimar as mãos na hora de montar a crepe.



Informações importantes:

- Utilizar a embalagem que estiver disponível na Unidade (conforme foto ao lado);
- A embalagem com a crepe deve ser colocada em cima do prato retangular e servir o cliente rapidamente.
- O sorvete e o leite ninho não faz mais parte da receita.

Ingredientes:

Massa para crepe
Nutella®
Cone embalagem para Crepe

Qtde/medida:

1 concha
50 g (redução do recheio)
1

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.

Depois que a massa ficar pronta; recheie com a Nutella utilizando a **bisnaga**. Recheie do meio para a ponta formando 8 linhas de Nutella.

Coloque a Crepe na embalagem Cone apropriado para servir ao cliente.

Bisnaga: Etiquetar a bisnaga seguindo a validade do produto Nutella e mantê-la sempre quente para recheio.

Para mantê-la quente, é necessário colocar a bisnaga em banho Maria em um vasilha de aço e colocar em cima da crepeira. Realizar esse procedimento quantas vezes for necessário.

Temperatura da máquina:

200°C ao ligar e 250°C para preparo da crepe.

Validade:

Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Nutella: 30 dias após aberto.

COMO UTILIZAR A BISNAGA COM NUTELLA:

Primeiro Passo: Coloque a massa na crepeira e asse nos dois lados.



Segundo Passo: Utilize a bisnaga com Nutella para rechear.

Obs.: Mantê-la sempre quente e com a devida etiqueta de validade.



Terceiro Passo: Rechear a crepe do meio para a ponta formando 8 linhas de Nutella.



Nota: Ferramenta necessária para armazenamento da Nutella.