



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

CREPS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.100
Agua	0.100
Leche	0.100
Peso total:	0.300

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Dulce de Leche Bakels	0.200
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.150
Peso total:	0.350

MÉTODO

Base

- Incorporar a la de la juguera la Pm Pascua, el agua y la leche.
- Mezclar bien hasta lograr una mezcla homogénea.
- Calentar un sartén antiadherente y verter 30 gramos de mezcla.
- Cocinar 1 a 2 minutos por lado.
- Repetir operación hasta ocupar toda la mezcla.

Montaje

- Seleccionar un crepé y agregar 20 gramos de Manjar.
- Decorar con 15 gramos de Relleno Frutal Frambuesa.
- Repetir operación con todos los crepés

(Receta para 10 unidades)