



CHOCOLATE CREPE



32005: Crepes de mantequilla, de textura muy fina, hechas tradicionalmente, sin colorantes ni conservantes.



1. Antes de abrir realizar movimientos de torsión para separar las crepes.



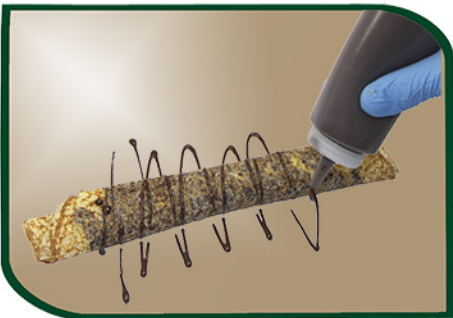
2. Abrir la crepe y dejarla reposar.



3. Aplicar el chocolate. Si hace falta calentar el chocolate y colocarlo en un aplicador.



4. Hay 2 maneras de presentar la crepe.
- Enrollada
- Doblada



5a. Darle un toque de chocolate antes de servir.



5b. Darle un toque de chocolate antes de servir.

Supervivencias

- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.



Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Microondas



Darle un breve toque

Recomendaciones:

Añadir nata o helado.

Complementos

- Nuspli
- Confituras