

## PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR PANQUEQUES

### OBJETIVO.

Este instructivo tiene por objetivo definir los ingredientes y la metodología de trabajo para estandarizar la elaboración de panqueques.

### ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todas las personas que trabajan en el sector Repostería.

### PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LA MASA DEL PANQUEQUE.

Masa para 30 panqueques aproximadamente.

Ingredientes	Gramos/Lts/Unid.
Leche entera	1 lts.
Huevos	6 unid.
Esencia de vainilla	5 cc.
Sal fina	1 g
Azúcar	200 g
Harina	400 g

### PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LOS PANQUEQUES.

- 1) Colocar los ingredientes en un bol y batir hasta mezclar bien
- 2) Dejar reposar en la heladera 1 hora
- 3) Colocar una panquequera a fuego hasta que se caliente.
- 4) Derretir una pizca de manteca en la misma e incorporar 30 g de masa de panqueque.
- 5) Cuando se comienzan a levantar los bordes y se ven los contornos tostados, dar vuelta la masa para que se termine de cocinar.

