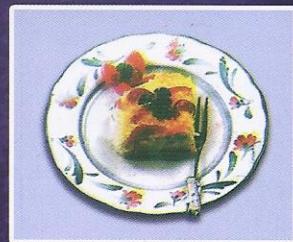


Crepe Master

BUKU RESEP DAN PETUNJUK PENGGUNAAN



DAFTAR ISI

HALAMAN

Cara Penggunaan Produk.....	2
Perkenalan	3
Petunjuk Pemakaian dan Perawatan.....	3
Petunjuk tentang Crepe & Adonan	3

Resep-resep :

- Crepes Batters (adonan crepe)	4
- Fla	5
- Local Crepes	6
- Savoury Crepes	7
- Gourmet Savoury Crepes (crepe berdaging lezat)	9
- Sweet Crepes (crepes rasa manis)	11
- Healthy Alternatives (baik untuk kesehatan)	12
- Italian Crepe.....	13
- Bangkok Crepe	14
- Marine Crepe	14
- Green Pandan Crepe	15
- Tutti Fruity Crepe	15

CARA PENGGUNAAN PRODUK



1. Panaskan CREPE MASTER di atas kompor sampai panas (api sedang).



2. Panaskan kembali CREPE MASTER di atas kompor.



3. Celupkan CREPE MASTER ke dalam adonan crepe.



4. Angkat crepe yang telah masak dengan sudip plastik atau kayu.

PERKENALAN

Crepe mempunyai sejarah international yang lama.

Crepe adalah "AMPLOP" nikmat untuk hampir semua "isi" yang anda inginkan.

Crepe boleh sebagai makanan pembangkit selera, utama atau pencuci mulut, "instant" snack malam hari, makanan minggu pagi atau makanan lembut pengganti pasta.

Crepe dapat berbentuk tipis lembut atau tebal, rasa telur dan banyak campuran.

Crepe dapat diberi rasa coklat, pedas, berbumbu atau berdaging.

Praktek dengan DIMARCO crepe Master untuk membuat aneka crepe kesukaan anda.

DIMARCO UTAMAKAN KESELAMATAN

Selamat atas keputusan anda memiliki produk DIMARCO

Produk DIMARCO sangat mengutamakan keselamatan. Kami merancangkan dengan mementingkan anda sebagai konsumen yang berharga.

Bersama ini kami harapkan anda memperhatikan dengan seksama hal-hal dibawah ini :

- Jangan digunakan di dalam microwave oven.
- Jangan hadapkan LANGSUNG permukaan anti lengket diatas nyala api, nyala api gas yang konstan atau alat pemanas listrik.
- Jangan gunakan sudip logam untuk mengangkat crepe yang sudah matang atau sisa crepe.

PETUNJUK PEMAKAIAN DAN PERAWATAN

- Sebelum pemakaian, cuci CREPE MASTER dalam air sabun hangat, bilas dan keringkan secara menyeluruh.
- Agar hasil crepe tampak lebih sempurna, gunakan api sedang.
- Cara membersihkan : buang sisa-sisa crepe atau residu gula dan cuci dengan air sabun hangat, bilas, dan keringkan secara menyeluruh.
- Beberapa jenis makanan yang mengandung kadar gula tinggi seperti saus biasanya akan meninggalkan residu yang membandel. Bila ini terjadi, panaskan CREPE MASTER agak lama diatas kompor dan gosok dengan kain nilon atau sepon lembut.

PETUNJUK TENTANG CREPE DAN ADONAN

ADONAN

- Semua adonan crepe boleh dirubah komposisi telur dan cairannya untuk menghasilkan crepe yang tipis, tebal atau rasa telur.

- Tambahan mentega akan menghasilkan crepe yang lembut, gurih dan tak menempel dipermukaan.
- Tambahan minyak akan membuat crepe melekat dipermukaan.
- Gula biasa menambahkan rasa, tapi dapat membuat crepe pecah saat menggulung/melipat.

CREPE

- Crepe yang tak mengandung gula tak akan melekat bersama, sehingga dapat disusun satu dengan yang lainnya tanpa kertas lili.
- Bila hasil crepe yang tak garing/kering seperti yang anda harapkan, masaklah beberapa detik lagi.
- Beberapa crepe pertama cenderung mudah berlubang bila adonan baru saja diaduk/dicampur.
- Crepe terakhir susah melekat bila adonan sudah terlalu dangkal dan Crepe Master menyentuh dasar piring.
- Crepe tak akan melekat bila Crepe Master terlalu lama di dalam adonan. Crepe Master hanya boleh dicelupkan selama 3 detik.

CREPE FLAMBE

(crepe yang menyala api)

Nyalakan crepe anda di dalam penggorengan atau panci pemanas makanan (dengan spiritus), untuk mendapatkan rasa khusus dan efek dramatis. Alkohol kadar tinggi seperti Brandy, Rum, Cointreau, atau Grand Manier boleh digunakan.

Untuk menyalakannya, crepe dan alkohol harus hangat, tuangkan sedikit alkohol ke atas crepe dan panaskan beberapa saat. Jangan digerakkan.

Sentuhkan pemantik api yang panjang sedikit diatas permukaan crepe. Mundur dan biarkan jilatan api padam sebelum dihidangkan. JANGAN tambahkan alkohol lagi setelah terjadi jilatan api.

WARMING CREPE (menghangatkan)

Crepe dapat dijaga kehangatannya dengan menutupi tumpukannya dengan kertas timah atau crepe diberi isi dan digoreng sebentar di penggorengan.

Crepe boleh juga dihangatkan dengan microwave, tetapi akan menjadi keras.

STORING CREPE (menyimpan)

Crepe yang belum diisi boleh disimpan di lemari es selama 1 minggu atau dibekukan 1 bulan. Susunlah crepe dan masukkan dalam kantong yang hampa udara dan bekukan. Untuk dihidangkan, crepe harus kembali dahulu pada temperatur ruangan yang normal.

CREPE BATTERS

Untuk membuat adonan halus, kocoklah bahan-bahan dengan sendok kayu hingga halus, cara lainnya adalah masukkan ke dalam blender hingga halus, lalu didiamkan sedikitnya 30 menit.

I. **BASIC CREPE BATTER** (resep dasar adonan l/Kulit) (membuat ±16)

1 cangkir tepung biasa

1 butir telur

1 cangkir susu encer

(Bila ingin hijau, tambahkan 25 cc air daun suji untuk warna hijau untuk membuat dadar gulung isi kelapa unti)

II. RICH CREPE BATTER (resep berbentuk adonan II)

(membuat ± 16)

1 1/4 tepung biasa

1 cangkir susu encer

2 butir telur

60 gr mentega cair

(bila ingin lebih tipis, boleh ditambah air 50 cc)

III. EGG CREPE BATTER (adonan III)

(membuat ± 16)

1 s.m. tepung sagu tapioka

1/2 s.t bumbu penyedap (bila suka)

30 cc air

5 butir telur

1 s.t. garam

1/2 s.t. lada halus

IV. CHEESE CREPE BATTER (resep keju)

Tambahkan 1/4 cangkir keju parut parmesan ke dalam resep dasar. Anda akan membutuhkan sebuah spatula/sendok pengangkat crepe dari permukaan memasak.

V. WHOLEMEAL BUTTERMILK CREPE BATTER

(membuat ± 18)

1 cangkir tepung wholemeal

2 cangkir buttermilk

1 butir telur

30 gr mentega cair

BUTTERMILK=cairan susu yang tinggal setelah membuat mentega (dadih)

VI. BUCKWHEAT CREPE BATTER

(membuat ± 16)

1 cangkir tepung buckwheat (soda)

1 cangkir susu encer

2 butir telur

30 gr mentega cair

VII. CORNMEAL CREPES

(membuat ± 12)

3/4 cangkir tepung cornmeal (jagung)

1/4 cangkir tepung jagung

3/4 cangkir air mendidih

1 cangkir susu encer

30 gr mentega cair

Campurkan tepung cornmeal dan air. Aduk hingga menyatu dan kental, sejukkan.

Aduklah bahan-bahan lainnya.

FLA

FLA COKLAT/PUTIH

- ◆ 1/2 lt susu ultra coklat
- ◆ 150 gr gula pasir
- ◆ 25 gr coklat bubuk
- ◆ 50 gr maizena
- ◆ 1 s.m. Rhum Jamaica

- 25 gr terigu
- 1 butir telur kuning
- 1 s.m. mentega blue band
- 1/2 s.t. vanilli

Semua bahan dicampur jadi satu, aduk rata, lalu masak dengan api sedang sampai mendidih, setelah dingin, siap untuk dihidangkan.

Bila ingin warna putih, harus memakai susu ultra putih dan tidak memakai coklat bubuk.

FLA PUTIH (II)

Susu kental dilarutkan dengan 450 cc air, lalu dicampur maizena yang sudah dilarutkan dengan 50 cc air. Kuning telur dikocok dan dicampurkan, masak dengan api sedang, aduk hingga mendidih, lalu diberi Rum. Gabungkan dengan macam-macam buah.

Bisa memakai : buah kiwi (potong sesuai selera)

buah cocktail buah nangka (potong kecil-kecil)

buah pir, buah strawberry

selai apel, selai nanas, selai strawberry

WHIPPED CREAM

Tersedia di Supermarket

Fla putih, Fla coklat, Whipped cream untuk lapisi crepe

DARI RESEP DASAR BATTER/KULIT I bisa diisi macam-macam sbb:

(morning/afternoon snack)

- A. Selembar daun selada, diberi selembar ham asap, saos chili, saos tomat, mayonnaise, gulung, siap untuk dihidangkan.
- B. Selembar daun selada, diberi selembar keju, keju diparut diratakan diatas kulit, lalu disusun hammenworst, gulung dan hidangkan.
- C. Selembar daun selada diberi isi lumpia ayam, dilipat lalu diberi sedikit saos tomat, diratakan, lipat seperti lumpia, hidangkan.
- D. Susun selada bangkok, diberi Maestro Salad Dressing, Mayonnaise, Hot Dog disebelah dua (pakai separuh), lipat dan hidangkan.
- E. Isi pisang raja yang sudah digoreng dengan mentega, disebelah dan tengahnya diberi sepotong keju, gulung dan hidangkan dengan dihiasi selai strawberry.

LOCAL CREPES

LUMPIA TAHU (ADONAN I)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| ◆ 1/2 kg bangkuang | 5 s.m. minyak goreng |
| ◆ 2 potong tahu | 8 buah bawang merah |
| ◆ 3 butir telur | 3 buah bawang putih |
| ◆ 1 batang daun bawang | 1/2 s.t. lada halus |
| ◆ 1 ons udang | 1 s.t. garam secukupnya |
| ◆ 1/2 s.t bumbu penyedap (bila suka) | |

Bengkuang dirajang halus tahu dipotong kecil-kecil digoreng setengah matang. Udang dikupas belah dua, daun bawang dirajang halus, telur dikocok. lalu tumis rajangan bawang merah & putih hingga kuning dan angkat. Tumis udang, lalu masukkan kocokan, telur hingga kuning, masukkan bangkuang, daun bawang, tahu, bawang goreng dan bumbu-bumbu, aduk hingga bangkuang layu. Angkat dan siap untuk dibungkus dan digoreng.

LUMPIA AYAM (ADONAN I)

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ◆ 1 potong dada ayam | 1/2 kg taoge |
| ◆ 1 ons udang kupas bersih | 2 batang daun bawang |
| ◆ 1/4 kg wortel | 8 buah bawang merah |
| ◆ 3 buah bawang putih | |

Bumbu : 1/2 s.t. lada, 1 s.t. garam, 1/2 s.t. gula pasir, bumbu penyedap (bila suka).

Ayam direbus dan dikeset. Udang dibelah dua, wortel dipotong halus memanjang .

Bawang merah, bawang putih, daun bawang dirajang halus. Tumislah bawang merah & bawang putih hingga kuning. Lalu masukkan daun bawang, ayam udang bumbu, wortel, air/kaldu ayam 50 cc. Terakhir taoge diaduk hingga layu. Angkat dan siap untuk dibungkus (dihidangkan basah atau goreng).

DADAR GULUNG ROLL (ADONAN I)

- ◆ 1 butir kelapa muda diparut
 - ◆ 150 gr gula merah
 - ◆ 50 cc air
- 1 a.t. garam (jangan penuh)
2 lembar daun pandan wangi

Cara membuat UNTI :

Gula Merah, air, daun pandan dimasak terlebih dahulu sampai larut gulanya. Setelah itu masukkan kelapa dan garam diaduk-aduk terus sampai air gulanya kering (asat). Siap untuk diisi dan digulung.

CHICKEN ROLL (ADONAN III)

- ◆ 1 ons udang
 - ◆ 2 potong dada ayam
 - ◆ 1/2 s.t. lada halus
 - ◆ 1/2 s.t. gula pasir
 - ◆ 5 batang daun bawang kecil (dipotong halus)
- 1/2 s.t. bumbu penyedap (bila suka)
1/2 s.t. garam
1 s.m. sagu

Udang yang dikupas bersih, ayam cincang halus, bumbu, daun bawang dan sagu diaduk jadi satu, setelah itu diisi kedalam kulit dan digulung, lalu dikukus selama ± 30 menit hingga matang dan dipotong diagonal untuk soup.

CORNED BEEF ROLL (ADONAN III)

Kulit dadar telur bisa juga diisi corned beef, digulung dan di kukus, kemudian dipotong dan dibuat soup.

RISOLES (ADONAN II)

- ◆ 1 potong dada ayam
 - ◆ 1/4 kg wortel
 - ◆ 1/2 kg kentang
 - ◆ 2 batang daun bawang
 - ◆ 8 buah bawang merah
- 1/2 s.t. lada halus
1 s.t. garam
1 gelas kaldu ayam
3 s.m. sagu
1/2 s.t. penyedap rasa

Dada ayam direbus dan dipotong kecil-kecil, wortel dan kentang dipotong kecil. Daun bawang dan bawang merah dengan 5 s.m minyak goreng hingga harum. Lalu masukkan wortel kentang, ayam, daun bawang, lada, garam, bumbu penyedap. Tuangkan kaldu ayam dan sagu, aduk sampai mendidih, angkat dan siapkan untuk diisi.

COOL CORN ROLL ADONAN (I/II)

- ◆ 1 kaleng jagung (matang)
 - ◆ 1 kaleng kacang polong matang
 - 2 buah apel
- 1 ons ham (matang)
2 buah kentang
1 mangkok mayonaise

Kentang dikukus lalu dihaluskan apel dipotong kecil-kecil. Ham dipotong kecil-kecil seperti jagung, kemudian semua bahan diaduk jadi satu dan masukkan kedalam lemari es. Siap diisi.

SAVORY CREPES

SALMON PINWHEELS

(makanan pembuka yang nikmat)

- ◆ setumpuk crepe (\pm 16).
 - ◆ 250 gr keju krim
 - ◆ 410 gr salmon kaleng
 - ◆ 1/2 s.t. (sendok teh) dill segar (1/2 s.t. kering)
- 2 s.m (sendok makan) lemon juice
1/2 s.t. (sendok teh) lada hitam

Turunkan suhu keju krim hingga suhu ruangan, aduk rata dengan bahan isi lainnya. Taburi masing-masing crepe dengan "isi", gulung padat keatas, iris menjadi bulatan-bulatan setebal 1 cm. Hidangkan pada suhu ruangan, hiasi dengan percikan dill.
DILL = tumbuh-tumbuhan yang bijinya harum dipakai untuk asinan, masak-masakan minyak wangi dan obat-obatan.

TACO PARCELS

- ◆ setumpuk crepe commeal (\pm 12)
 - ◆ 2 s.m minyak
 - ◆ 2 buah bawang putih
 - ◆ 1 buah cabai, dihancurkan (tambahan)
 - ◆ 1 buah bawang, dihancurkan
 - ◆ 250 gr daging cincang
 - ◆ 1/2 cangkir kacang merah (dimasak atau kalengan)
- 1/4 cangkir pasta tomat
1 cangkir kaldu ayam atau sapi
lada secukupnya
selada, keju parut
tomat, alpukat, susu asam

Panaskan minyak, goreng bawang putih, cabai dan bawang. Tambahkan daging, goreng rata. Tambahkan kacang merah, pasta tomat dan kaldu. Masak api kecil 15-20 menit. Bungkus crepe dengan longgar di dalam kertas timah dan taruh di oven yang sudah dipanaskan selama 10-15 menit.

Untuk penghidangan, taruhkan sedikit "isi" pada crepe, taburi dengan salad dan susu asam, lipat menjadi "amplop" (Lihat cara penghidangan crepe).

CREPE NOODLES

Gulunglah crepe kesukaan anda secara longgar dan potong seperti pita-pita 5 mm. Masukan kedalam soup bening atau kuah sesaat sebelum penghidangan.

MUSHROOM & SOUR CREAM CREPES

- ◆ setumpuk crepe (\pm 16)
 - ◆ 250 gr jamur segar, diiris
 - ◆ 60 gr mentega
 - ◆ 3 s.m tepung
 - ◆ 1 cangkir susu
- 1/2 cangkir susu asam
1 s.t. anggur port
lada hitam secukupnya
Peterseli cincang

Cairkan mentega dan goreng jamur sebentar, taburi dengan tepung dan masak 2-3 menit diaduk terus, angkat dari api. Setahap demi setahap tuangkan susu hingga terbentuk saus yang lembut. Taruh kembali diatas api kecil hingga mendidih, diaduk terus. Angkat dari api masukkan dan aduk susu asam, anggur dan lada. Taruh 1-2 s.m. "isi" ke dalam masing-masing crepe. Gulung dan letakkan di pinggir penghidangan. Taburi lagi 1-2 s.m. "isi" dan peterseli cincang.

Variasi + tambahan 250 gr ayam matang cincang adalah sangat berkesan.

QUICK LASAGNA

- ◆ setumpuk crepe (\pm 16)
 - ◆ 400 gr daging cincang
 - ◆ 2 s.m. minyak
 - ◆ 1 buah bawang, dicincang
- 1 buah bawang putih, dihancurkan
750 ml saus tomat Italy
250 gr keju mozzarella, diiris tipis
250 gr keju parmesan parut

Panaskan minyak, gorang bawang dan bawang putih. Tambahkan daging goreng rata

Tuangkan 1 1/2 cangkir saus tomat kedalam daging. Aduk rata dan masak dengan api kecil 15-20 menit. Pada piring pyrex persegi, susunlah crepe, daging, mozzarella dan ricotta. Akhiri dengan lapisan crepe dan taburi dengan parmesan. Panggang pada 180° C selama 25-30 menit atau hingga panas.

Diamkan selama 10 menit sebelum dihidangkan.

Variasi = lapisan bayam matang akan membuat makanan lebih "berpesta"

GARDEN FRESH MORNAY

- | | |
|---|--|
| ◆ setumpuk crepe tumbuhan (\pm 16) | 60 gr mentega |
| ◆ 1 bh kentang besar, matang & potong kotak-kotak kecil | |
| ◆ 1 cangkit biji jagung | 1/4 cangkir peterseli cincang |
| ◆ 1 cangkir kacang polong, dimasak | 1 cangkir kaldu (ayam atau sayuran) |
| ◆ 1 cangkir labu matang, cincang | 1 buah alpukat, dicincang |
| ◆ 2 s.m. lokio (semacam bawang putih), dipotong | |
| ◆ garam dan lada secukupnya | 1 buah tomat, buang biji dan dicincang |

Campurkan kentang, jagung, kacang polong, labu dan tumbuhan dalam sebuah mangkuk. Cairkan mentega, tambahkan tepung dan masak selama 2-3 menit atau hingga tepung berubah warna kuning jerami. Angkat dari api, setahap demi setahap. Tambahkan kaldu, aduk hingga menjadi saus lembut. Taruh kembali diatas api dan aduk hingga bergelembung. Bumbui campurkan 3/4 saus dengan sayuran. Tumpukkan 2-3 s.m. "isi" ke dalam crepe, gulung dan taruh di dalam piring yang dalam. Tuangkan ke atasnya sisa saus dan taburi dengan tomat dan alpukat. Panggang selama 15 menit pada suhu 180° C.

CREAMY CHICKEN CURRY CREPES

- | | |
|---|----------------------------|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | 125 gr yogurt natural |
| ◆ 2 potong ayam dada, dimasak dan dicincang | 1/2 cangkir susu asam |
| ◆ 1 s.m. minyak | 1 s.t. mint cincang |
| ◆ 1 s.m. bubuk kari | 1 lada hitam |
| ◆ 1 buah bawang, dicincang | 1/2 cangkir timun cincang |
| ◆ 1 buah apel hijau di cincang | 1 s.t. mint cincang, extra |

Panaskan minyak, goreng bubuk kari, bawang dan apel. Masukkan dan aduk ayam, yogurt, susu asam dan mint. Panaskan tetapi jangan sampai mendidih. Bumbui taruhlah 2-3 s.m. "isi" pada tiap crepe dan gulung keatas. Taburi dengan timun dan mint. Hidangkan.

GOURMENT SAVOURY CREPES

BREAK FAST STYLE

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| ◆ setumpuk crepe BUCKWHEAT (soba) | asparagus, dimasak |
| ◆ LEG HAM (daging babi) | lokio (s.m. bawang putih) |
| ◆ telur rebus | |

Lipat 3 crepe menjadi masing-masing segitiga, atur diatas piring, saling menindih. Taburi dengan ham, telur dan asparagus. Hidangkan dengan sesendok saus hollandaise. Hiasi dengan lokio.

ORANGE PORK CREPES

- | | |
|---|--|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | |
| ◆ 1 buah potongan kecil daging babi tipis tak bertulang | |

- ◆ 1 s.m. minyak
- ◆ 1 s.t. mustard
- ◆ 1 s.m. brandy kulit dari 2 jeruk
- 1 cangkir orange juice
- 2 s.m. marmalade (s.m. selai jeruk)
- 1 s.m. merica

Dalam penggorengan kecil panaskan minyak dan gorengan dagingnya hingga masih sedikit merah muda ditengahnya. Bungkus dengan kertas timah. Tambahkan bahan-bahan sisanya kedalam penggorengan dan aduk terus hingga mendidih. Lalu lanjutkan dengan api kecil selama 5 menit. Lipat crepe "1/4" dan masukkan ke dalam penggorengan. Irislah daging dan tambahkan ke dalam penggorengan. Sendokkan saus ke atas crepe dan daging, hidangkan.

CAMEMBERT CREPES WITH BLUE CHEESE DREESING

- ◆ setumpuk crepe (\pm 16)
- ◆ 10 irisan daging babi tak bertulang, kulit dipisahkan (bacon)
- ◆ 250 gr keju camembert, diiris
- ◆ 2 buah alpukat diiris
- ◆ 1 cangkir krim
- 125 gr keju biru, dicincang
- 1/4 cangkir peterseli, dicincang
- lada secukupnya

Goreng bacon hingga garing, cincang. Pada setiap crepe taruhkan beberapa bacon, camembert dan alpukat. Bumbui, gulung atau lipat menjadi "amplop". Taruh dipiring yang dalam. Panaskan krim, tambahkan keju biru dan aduk hingga lumer, tuangkan ke atas crepe. Taburi dengan peterseli dan lada panggang pada suhu 180° C selama 20-25 menit atau hingga panas.

FETTA PARCELS

- ◆ setumpuk crepe (\pm 16)
- ◆ 1 s.m. minyak
- ◆ 1/4 cangkir kacang manis (pine nut)
- ◆ 1 ikat bit, tangkai dibuang, cincang (silverbeet)
- 1 buah bawang putih, dihancurkan
- 250 gr keju fetta, dihancurkan
- 1 buah bawang, cincang

Saus:

- ◆ 1 s.m. minyak
- ◆ 1 buah bawang, dicincang
- ◆ 2 buah tomat, dicincang
- ◆ 1 x 440 gr tomat kaleng, dicincang
- 1 s.t. gula
- 1 s.t. cuka coklat
- 1 cangkir keju parut
- kemangi

Panaskan minyak, goreng kacang hingga kuning, angkat dari penggorengan. Goreng bawang putih. Masukkan bit dan goreng hingga layu, taburi keju fetta. Taruhlah 2-3 s.m. "isi" pada crepe, gulung. Taruh didalam piring oven yang besar. Tuangkan keatasnya saus, taburi dengan keju. Panggang pada suhu 180° C selama 20 menit. Taburi dengan kemangi, hidangkan.

Saus : Panaskan minyak goreng bawang. Tambahkan bahan-bahan sisanya, masak dengan api kecil selama 10 menit. Kentalkan dalam blender/food processor.

THREE CHEESE CREPES

- ◆ setumpuk crepe commeal (\pm 16)
- ◆ 125 gr keju krim
- ◆ 1/2 cangkir susu, panas
- ◆ 1/2 cangkir keju pamersan parut
- ◆ 4 potong bacon, dicincang
- 1/4 cangkir zaitun hitam diaduk
- 50 gr ikan kecil (s.m. haring) dicincang
- 12 bh tomat (kering matahari), dicincang
- 2 bh shallot (s.m. brambang), diiris
- 1 cangkir keju parut

Kocok bersama keju krim dan susu hingga rata. Masukkan keju parmesan, bacon, zaitun ikan kecil, tomat dan s.m. brambang, bumbui. Taruhlah 1-2 s.m. "isi pada crepe

digulung atau dilipat. Taburi dengan keju parut dan panggang pada suhu 180° C selama 10-15 menit.

BACON = potongan tipis daging yang diasin/dikukus.

SWEET CREPES

CARAMELED PEACH CREPES

- | | |
|--|-------------------------|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | 1/3 cangkir gula coklat |
| ◆ 60 gr mentega | 1/3 cangkir krim |
| ◆ 875 gr buah persik kaleng, pisahkan juice, simpan. | |
| ◆ 2 s.m. sopi manis persik atau brandy (peach liqueur) | |

Cairkan mentega, masukkan dan aduk gula hingga bergelembung selama 2-3 menit menjadi karamel, masukkan juice persik dan krim. Masak dengan api kecil tapi jangan mendidih, lipat crepe menjadi "d". Masukkan crepe dalam penggorengan, balik hingga kedua sisinya tertutup dengan saus. Taburi dengan buah persik dan tuangkan brandy. Panaskan dan hidangkan....

CREPES SUZETTE

- | | |
|---|--|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | 2 buah jeruk |
| ◆ 150 gr mentega lunak | 1/4 cangkir cognac (untuk jilatan api) |
| ◆ 1/2 cangkir gula halus (untuk kue) | 1 buah gula kubus atau 1 s.t. gula |
| ◆ 3 s.m. curacao (sopi rasa jeruk) atau grand marnier | |

Kocok bersama mentega dan gula halus, tambahkan kulit dari 2 jeruk dan juice dari 1 jeruk, terakhir masukkan curacao dan kocoklah. Pada tahap ini mentega boleh disimpan dilemari es untuk siap digunakan. Potonglah sisa jeruk menjadi bagian-bagian kecil, pastikan tidak ada kulit keras/putih yang melekat. Cairkan mentega jeruk, taruh crepe ke dalam penggorengan terlipat "1/4", dan tuangkan bagian-bagian jeruk dalam penggorengan kecil terpisah, panaskan cognac dan gula, nyalakan dan tuang ke atas crepe, hidangkan setelah jilatan api padam.

MARASCHINO CREPES

- | | |
|--|--|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | |
| ◆ 2 x 425 gr buah cherry hitam kalengan, pisahkan juice, disimpan | |
| ◆ 1/2 cangkir selai cherry atau blackcurrant | |
| ◆ 2 s.m. sopi cherry atau brandy | |
| ◆ 2 butir telur | |
| ◆ 1/4 cangkir bubuk custard (s.m. poding, terbuat dari telur, gula, susu, dsb) | |
| ◆ 1/3 cangkir gula | |
| ◆ 1 cangkir susu | |
| ◆ 1 s.t. vanilla (aroma) | |

Dalam penggorengan kecil, campurkan cherry juice dan selai. Masak dengan api kecil hingga sedikit kental selama 10-15 menit. Tuangkan sopi cherry. Kocok telur, bubuk custard dan gula hingga ringan dan seperti krim. Panaskan susu dan kocokkan ke dalam campuran telur. Diatas api kecil aduklah hingga mengental, masukkan lagi vanilla, pada setiap crepe taruhlah beberapa cherry dan custard, lipat dan tuangkan saus sebelum dihidangkan.

CHOC-ICE CREPES

- | | |
|------------------------------|----------------|
| ◆ setumpuk crepe (\pm 16) | 1 cangkir krim |
|------------------------------|----------------|

- ◆ 1 liter es krim coklat
- ◆ 250 gr coklat gelap
- ◆ 30 gr mentega

Lumerkan coklat ke dalam krim, masukkan mentega dan kocok hingga mengental. Sendokkan es krim ke atas crepe, gulung dan taburi dengan saus coklat.

APPLE CHEESE CREPES

- ◆ setumpuk crepe (± 16)
- ◆ 25 gr keju camembert, diiris
- ◆ 1 buah apel hijau, diiris tipis
- ◆ minyak untuk menggoreng (terendam)
- ◆ 1 cangkir selai blackcurrant
- ◆ 1 butir telur, dikocok
- ◆ gula halus

Pada setiap crepe letakkan beberapa irisan keju camembert, apel dan selai secukupnya. Lipat menjadi "amplop" dan kuaskan ujung-ujungnya dengan telur hingga rapat. Taruhlah masing-masing "amplop" kedalam minyak panas dan goreng hingga kuning. Hidangkan dengan gula halus.

HONEY LEMON CREPES

- ◆ setumpuk crepe (± 16)
- ◆ 30 gr mentega
- ◆ 1/3 cangkir gula
- ◆ 2 buah jeruk nipis
- ◆ 2 buah jeruk lemon
- ◆ 1/4 cangkir jahe, dicincang

Panaskan mentega tambahkan gula dan panaskan hingga lumer dan bergelembung. Tanggalkan kulit jeruk dan tambahkan juice dari jeruk nipis dan lemon kedalam karamel. Aduk dan panaskan hingga karamel mencair. Tambahkan juice dan tuangkan keatas lipatan crepe.

HEALTHY ALTERNATIVES

MINTED LAMB CREPES

- ◆ setumpuk crepe (± 16)
- ◆ 500 gr kambing masak, diiris tipis
- ◆ 1 s.m. minyak
- ◆ 1 buah bawang dicincang
- ◆ 1 buah bawang putih dihancurkan
- ◆ 50 gr kacang, dicincang
- ◆ 8 tangkai mint
- ◆ 125 gr yogurt netral
- ◆ paprika

Panaskan minyak, goreng bawang, bawang putih dan kentang. masukkan daging kambing, panaskan rata. Taruhlah "isi" pada crepe, gulung atau lipat. Campurkan mint dan yogurt tuangkan ke atas crepe taburi dengan paprika dan hidangkan.

LEMON CHICKEN CREPES

- ◆ setumpuk crepe (± 16)
- ◆ 2 ayam dada, diiris tipis
- ◆ 1 s.m. minyak
- ◆ 2 buah bawang putih, dihancurkan
- ◆ 1/4 cangkir peterseli cincang/ketumbar
- ◆ 2 s.t. jahe parut
- ◆ 1-2 cabai, diiris
- ◆ 2 bh lemon, kulit dan juice dipisah

Lipat crepe "1/4" letakkan diatas piring. Hidangkan sambil kita siapkan "isi". Panaskan minyak, goreng bawang putih, jahe dan cabai selama 2 menit. Tambahkan ayam dan goreng hingga matang. Masukkan lemon juice, kulit jeruk dan peterseli. Hidangkan dengan crepe panas.

FRUIT SALAD WITH YOGURT DRESSING

- ◆ setumpuk crepe
- ◆ 2 cangkir salad buah
- ◆ 125 gr yogurt karton
- ◆ 1 s.t. madu
- ◆ 1 s.m. orange juice
- ◆ 2 s.m. kenari cincang

isi crepe dengan salad buah, gulung dan aturlah diatas piring. Kombinasikan yogurt, madu dan orange juice. Tuangkan keatas crepe, taburi dengan kacang.

APPLE ROLLRS

- ◆ setumpuk crepe
 - ◆ 4 buah apel, diparut
 - ◆ kulit (1 lemon)
 - ◆ 1 cangkir apple juice, tanpa gula
- 1 s.m. ararut atau tepung jagung
1/4 cangkir kismis putih (tanpa biji)
1/2 s.t. bumbu campur

Campurkan apel dan kulit lemon di dalam panci. Kocoklah apple juice dan ararut hingga halus. Tuangkan ke dalam panci dengan apel. Tambahkan kismis dan campurkan bumbu. Didihkan dengan api sedang selama 2 menit. hidangkan diatas crepe dengan percikan sedikit madu bila disukai.

ITALIAN CREPE

Bahan kulit :

- ◆ 100 gr tepung terigu serba guna, ayak
 - ◆ 2 sdm minyak sayur
 - ◆ 1/4 sdt garam
- 3 butir telur
200 cc susu cair
1/2 sdt gula pasir

Untuk saus bolognase :

- ◆ 2 sdm minyak sayur, untuk menumis
 - ◆ 1/2 buah bawang bombay sedang, cincang kasar
 - ◆ 500 gr tomat merah, seduh air panas, kupas kulitnya, buang bijinya, cincang halus
 - ◆ 300 gr daging cincang
 - ◆ 4 sdm saus tomat botolan
 - ◆ 1 lembar bayleaf (kalau ada)
 - ◆ 1 buah kaldu blok rasa sapi
- 1/2 sdt lada hitam halus
1/2 sdt garam
1/2 sdt oregano kering
1/4 sdt basil kering (kalau ada)

Untuk saus bechamel :

- ◆ 3 sdm mentega tawar
 - ◆ 25 gr tepung terigu
 - ◆ 500 cc susu cair
 - ◆ 1 buah kaldu blok rasa sapi
 - ◆ 125 gr morzarella atau keju cheddar untuk hiasan
- 1/2 sdt lada putih halus
1 sdt garam
125 gr keju cheddar parut

Adonan crepe :

- ◆ Aduk semua bahan menjadi satu dengan kocokan kawat (balkon whisk) hingga rata.
- ◆ Panaskan Crepe Master diatas kompor sampai panas (api sedang), panaskan kembali Crepe Master diatas kompor, lalu celupkan Crepe Master ke dalam adonan crepe, kemudian angkat crepe yang telah masak dengan sudip plastik atau kayu.

Cara membuatnya :

- ◆ Buat saus bolognaise : Tumis bawang bombai, masukkan daging cincang, aduk-aduk hingga matang, masukkan tomat cincang, saus tomat, bay leaf, kaldu blok, lada hitam, dan garam, aduk-aduk hingga mengental, masukkan oregano dan basil, aduk sebentar, angkat dan dinginkan.
- ◆ Buat saus bechamel : Panaskan mentega, masukkan tepung terigu, aduk-aduk dengan menggunakan api kecil, tuangkan susu sedikit-sedikit sambil diaduk, dan usahakan agar saus tidak menggumpal, masukkan kaldu blok, lada putih, garam dan keju cheddar parut, aduk-aduk dan hingga kental dan matang, angkat.

- ◆ Penyelesaian : ambil satu lembar crepe, isi dengan 2 sdm saus bolognaise, gulung. Letakkan didalam pinggan tahan panas yang telah dioles dengan margarin. Susun berbaris, hingga menutupi dasar pinggan, siram dengan 1/2 bagian saus bechamel, kemudian susun lagi crepe gulung diatasnya, setelah rapat siram dengan sisa saus bechamel dan beri atasnya dengan parutan keju mozarella atau keju cheddar.
- ◆ Panggang dalam oven bersuhu 180° celcius hingga ke permukaan agak kuning kecoklatan, angkat, sajikan panas.

BANGKOK CREPE

Bahan Kulit :

- | | |
|--|--------------------|
| ◆ 100 gr tepung terigu serbaguna, ayak | 3 butir telur |
| ◆ 2 sdm minyak sayur | 1/4 sdt garam |
| ◆ 200 cc susu cair | 1/2 sdt gula pasir |

Untuk isi :

- | | |
|--|------------------------------|
| ◆ 1 sdm minyak sayur | 1/4 sdt garam |
| ◆ 1/2 sdm akar ketumbar, cincang halus | 1 sdm kecap ikan/saus ikan |
| ◆ 1 siung bawang putih, cincang halus | 2 sdt saus cabai botolan |
| ◆ 3 butir bawang merah, cincang halus | daun selada untuk membungkus |
| ◆ 300 gr ayam cincang | |

Cara membuat :

- ◆ Masukkan adonan crepe kedalam cetakan roti jala atau kantong semprit segitiga yang sudah dilubangi sedikit ujungnya. Buat crepe menyerupai roti jala diatas wajan dengan cara memutar-mutar kantong semprit/cetakan roti jala dan adonan mengalir menyerupai jala, angkat dan sisihkan.
- ◆ Untuk isi : panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan akar ketumbar dan bawang merah, aduk-aduk hingga aroma akar ketumbar keluar. Masukkan ayam cincang, aduk-aduk hingga berubah warna. Masukkan, garam, kecap ikan, dan saus cabai, aduk-aduk hingga rata, dan airnya mulai mengering, angkat. Dinginkan.
- ◆ Ambil satu lembar dadar, beri atasnya dengan daun selada, beri 1 sdt teh adonan isi, lalu lipat. Hidangkan sebagai hidangan pembuka.

MARINE CREPE

Bahan Kulit :

- | | |
|---|--------------------|
| ◆ 100 gr tepung terigu serba guna, ayak | 200 cc susu cair |
| ◆ 3 butir telur | 1/4 sdt garam |
| ◆ 2 sdm minyak sayur | 1/2 sdt gula pasir |

Untuk isi :

- | | |
|---|--------------------------|
| ◆ 1 kaleng jagung manis, tiriskan airnya | |
| ◆ 1 kaleng tuna dalam minyak, tiriskan minyaknya, hancurkan | |
| ◆ 1/2 buah paprika hijau, potong dadu | 1 buah kaldu ayam blok |
| ◆ 3 butir telur | 1/4 sdt lada bubuk |
| ◆ 400 cc susu cair | 75 gr keju cheddar parut |

Cara membuat :

- ◆ Bentangkan crepe, dengan menggunakan saucer (tatakan cangkir), iris tepi crepe

hingga rata dan rapi. Susun di dalam loyang muffins yang sudah dioles dengan margarin.

- ◆ Untuk isi : campur semua bahan jadi satu kecuali keju cheddar hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam crepe yang telah disiapkan. Taburkan keju parut diatasnya.
- ◆ Panggang dengan suhu 160° Celcius hingga matang kurang lebih 40 menit angkat. Dan sajikan hangat.

GREEN PANDAN CREPE

Bahan kulit :

- ◆ 100 gr tepung terigu serba guna, ayak
- ◆ 2 sdm minyak sayur
- ◆ 200 cc susu cair
- ◆ 3 butir telur
- ◆ 1/4 sdt garam
- ◆ 1/2 sdt gula pasir

Untuk isi :

- ◆ 200 cc santan dari 1/2 butir kelapa
- ◆ 250 cc susu
- ◆ 300 cc air
- ◆ 3 lembar daun pandan
- ◆ 50 gr tepung maizena
- ◆ 3 tetes pewarna hijau muda
- ◆ 3 butir kuning telur

Cara membuat :

- ◆ Buat isi : Rebus santan, susu, air, tepung maizena, dan daun pandan hingga kental dan mendidih sambil diaduk. Tuangkan gula pasir, masak hingga matang. beri pewarna hijau. Kocok telur hingga lepas, masukkan 2 sendok sayur adonan santan, kocok hingga tercampur rata, masukkan ke dalam adonan santan. Masak kembali hingga telur matang, angkat dan dinginkan.
- ◆ Bentangkan selembar crepe, oleskan isi pandan yang sudah dingin, oleskan ke seluruh permukaan lalu gulung.

TUTTI FRUITY CREPE

Bahan Kulit :

- ◆ 100 gr tepung terigu serba guna, ayak
- ◆ 3 butir telur
- ◆ 2 sdm minyak sayur
- ◆ 200 cc susu cair
- ◆ 1/4 sdt garam
- ◆ 1/2 sdt gula pasir

Untuk isi :

Saus Custard :

- ◆ 750 cc susu
- ◆ 50 gr tepung maizena
- ◆ 100 gr gula pasir
- ◆ 3 kuning telur
- ◆ 100 cc double cream
- ◆ 2 sdm rum
- ◆ 1 kaleng kecil fruit cocktail

Cara membuat :

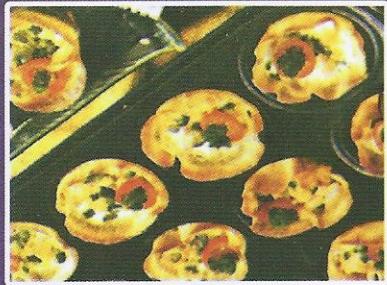
- ◆ Buat segitiga crepe : bentangkan crepe, lalu lipat dua, dan lipat kembali berbentuk segitiga.
- ◆ Dengan menggunakan sendok kecil, isi sela-sela crepe dengan bahan custard, lalu masukkan fruit cocktail di sela-selanya.



Italian Crepe



Bangkok Crepe



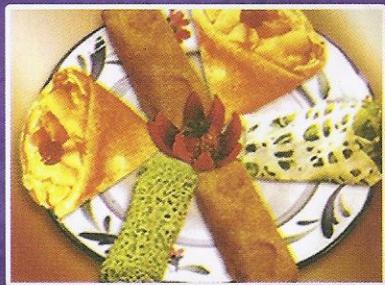
Marine Crepe



Green Pandan Crepe



Tutti Fruity Crepe



Aneka Crepe