



CREPERIE TONDA

ALRp
Agentur AB

Praktisk och snabb för crepes



Crepes av hög kvalitet och stora som LP skivor

Med sin enkla, kompakta form gör Creperie Tonda stor nytta på trånga ytor. Den tar egentligen inte mer plats än vad som behövs för själva arbetet. Konstruktionen är av rostfritt stål och tillredningsytan av förkromat gjutjärn, Stötsäkra värmeelement samt höj- och sänkbara fötter ger en säker och stabil arbetsplats.

Creperie Tonda är försedd termostat och med indikatorer för uppvärmningfas och på-läge.

- Hölje av rostfritt stål
- Stötsäkra värmeelement
- Justerbara fötter

Teknisk information	
Effekt	2000W
Spänning	230V/50Hz
Innemått	Ø 350 mm
Ytermått	Ø 350 H135 mm
Nettovikt	10 kg
Mått med emballage	410x430x220 mm
Bruttovikt	11 kg



Använd ett vanligt crepesrecept till pannkakorna

Till flamberingssåsen:

- 1 apelsin
- 6 sockerbitar
- saften av 1-2 apelsiner, 1 1/2 dl
- 3/4 dl konjak
- 3/4 dl citruslikör (Cointreau)
- 2 msk smör
- 2 msk strösocker

Grädda pannkakorna så tunna som möjligt. Vik dem till en fjärdedel.

Gnid sockerbitarna mot skalet av en apelsin. Lägg sockerbitarna i en stekpanna.

Pressa saften ur 1-2 apelsiner, (1 1/2 dl), och häll den över sockerbitarna. Värm tills sockret har löst sig och låt saften koka ihop något. Blanda konjak och likör i en kastrull och värm något. Obs! Spriten får absolut inte koka.

Rör ner smöret i apelsinnsaften. När blandningen börjar sjuda vänder man pannkakorna i smör-saften och lägger dem omlott. Häll över spriten som omedelbart tänds på. Skaka försiktigt och strö samtidigt över sockret.

När lågan slocknat serveras pannkakorna omedelbart.

Crepes Suzette föddes för över 100 år sedan, på Café de Paris i Monte Carlo, när en mycket ung servitör skulle servera crepes till Edward, Prins av Wales.



Pannkakorna värmdes upp igen, men medan han tillagade såsen fattade likören i den plötsligt eld. Vad skulle han göra? Han smakade på såsen - fantastisk! Snabbt slängde han pannkakorna i såsen och hällde på lite mer cognac. Såsen flammade upp igen och han serverade prinsen.

Prinsen blev så förtjust att han frågade vad rätten hette. När servitören inte kunde få fram något namn föreslog prinsen samma namn som en ung flicka vid bordet, Suzette.

Dagen därpå skickade prinsen -en ring med juveler, en Panamahatt och en kapp till den unge servitören.

Recept på Crepes Suzette hittar du här till vänster.