

26 DINING OUT

Sensasi 'CREPES CAKE' 20 Lapis di Pancious

Setelah memperkenalkan serangkaian *topping* baru tahun lalu, Pancious kini hadir dengan inovasi teranyar mereka berupa *crepes cake*. Dibuka empat tahun lalu, Pancious merupakan pelopor dalam memopulerkan *pancake* atau panekuk sebagai sajian utama di Indonesia.

Oleh Yurika Indah Prasietianti

Crepes merupakan salah satu kudapan sangat populer dari Prancis. Panekuk tipis yang terbuat dari gandum ini sangat digemari di daratan Eropa dan Amerika, kemudian menyebar ke belahan dunia lainnya. Kudapan yang satu ini terbuat dari bahan utama tepung terigu, telur, susu, mentega, dan garam.

Kepopuleran *crepes* pun merambah ke Jakarta. Kehadirannya mulai banyak menarik perhatian para penikmat kuliner di Ibu Kota.

Pancious pun selalu berusaha memenuhi selera dan kebutuhan para penikmat kuliner di Jakarta. Salah satunya dengan mengeluarkan varian baru panekuk yang dinamai *crepes cake*, mulai 19 September 2011.

Crepes yang sejatinya super tipis

dibuat dengan lebih menggoda oleh Pancious, dengan cara menyusun 20 lapis *crepes* sekaligus dalam satu penyajian. Hasil, kudapan ini terlihat lebih berisi dan menggugah selera.

"Tiap lapisnya kurang dari 1 milimeter dan dilumuri *whipped cream*. Pancious berupaya menyuguhkan *crepes cake* yang berbeda, yang diharapkan menjadi favorit baru bagi para pelanggan," kata Fransisca Tjong, pemilik Pancious Pancake House, di Jakarta, belum lama ini.

Fransisca mengungkapkan, *western food* sedang digemari penikmat kuliner di Jakarta. Sensasi rasa dan kenikmatannya menggoda untuk dieksplorasi.

Sesuai Selera

Fransisca menjelaskan, keistimewaan lain *crepes cake* di Pancious adalah *topping* yang sangat beragam. Tak kurang dari 22 macam *topping crepes cake* dapat dipilih oleh para tamu, dengan keunikan rasa masing-masing.

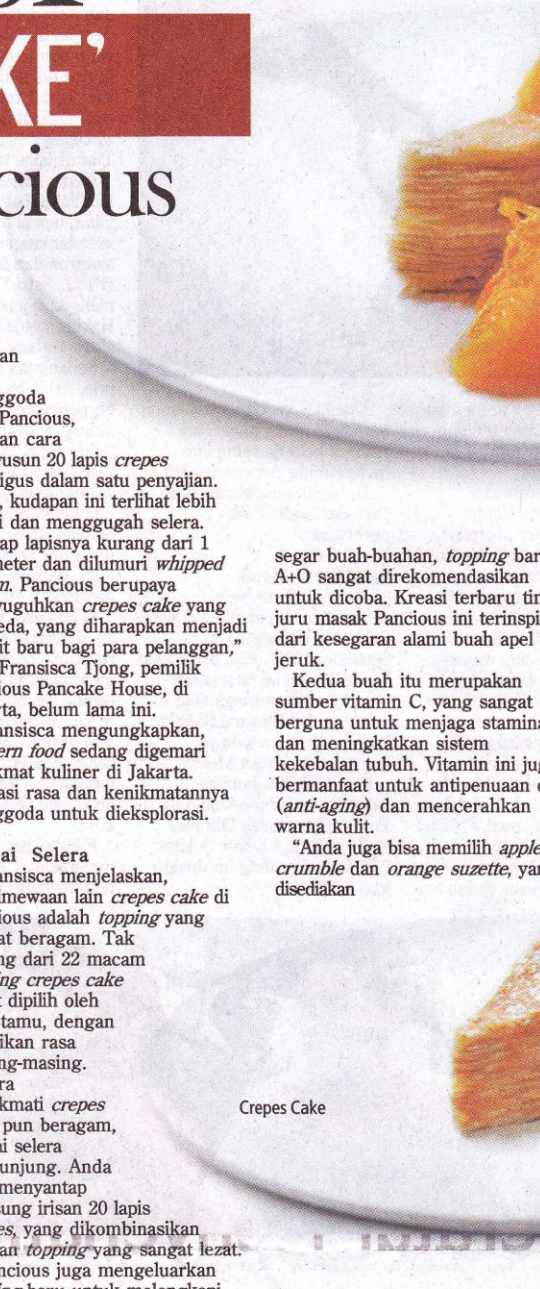
Cara menikmati *crepes cake* pun beragam, sesuai selera pengunjung. Anda bisa menyantap langsung irisan 20 lapis *crepes*, yang dikombinasikan dengan *topping* yang sangat lezat.

Pancious juga mengeluarkan *topping* baru untuk melengkapi daftar panjang yang sudah tersedia. *Toppings* ini didedikasikan

segar buah-buahan, *topping* baru A+O sangat direkomendasikan untuk dicoba. Kreasi terbaru tim juru masak Pancious ini terinspirasi dari kesegaran alami buah apel dan jeruk.

Kedua buah itu merupakan sumber vitamin C, yang sangat berguna untuk menjaga stamina dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Vitamin ini juga bermanfaat untuk antipenuaan dan (*anti-aging*) dan mencerahkan warna kulit.

"Anda juga bisa memilih *apple crumble* dan *orange suzette*, yang disediakan



Crepes Cake

