

NOMBRE DE RECETA: <i>Bavarois De Mora</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA BASE 1 unid Bizcochuelo de vainilla de 5 huevos en plancha				
PARA EL BAVAROISE 300 g Jugo de moras 100 g Crema de leche 100 g Huevos 130 g Azúcar 10 g Gelatina sin sabor 50 g Agua 300 g Crema de leche				
PARA EL NAPAGE 120 g Pulpa de mora 40 g Azúcar 25 g Glucosa 4 g Gelatina sin sabor 20 g Agua				
PARA DECORAR c/n Crema chantilly c/n Moras o frutillas				