

110 Demostrativa

NOMBRE DE RECETA: MAGISTRAL MASA MUERTA			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 MASA BLANCA 500 g Harina panadera 5 g Azúcar 100 g Manteca vegetal 250 g Agua	1. Mezclar todos los ingredientes sin amasar demasiado 2. Dejar reposar y luego Porcionar dependiendo de las figuras a realizar.			KIT DE TRABAJO Papel aluminio	
PARA LA MASA CHOCOLATE 465 g Harina panadera 5 g Azúcar 100 g Manteca vegetal 35 g Cacao sin azúcar 250 g Agua					