

NOMBRE DE RECETA: Crepe Suzette		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA CREPE 125 g harina pastelera 125 g harina panadera 7 g sal 188 g huevos batidos 500 cc leche 75 cc mantequilla clarificada				Kit estación de trabajo Brocha Sartén anti adherente de 15cm de diámetro. Espátula de codo plato
ARMADO Y PRESENTACIÓN 45 g azúcar 20 g mantequilla 1 g ralladura de naranja 80 cc jugo de mandarina(ambateña) 6 u gajos de naranja en vivo 30 cc licor de naranja 3 u crepes c/n menta 100 g Helado de fresa 100 g Helado de vainilla				Sartén Plato de presentación Espátula