

NOMBRE DE RECETA: Pan Roscon De Bocadillo De Guayaba 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 MASA					П	
1000 18 150 30 220 100 50 20 360	g Harina panadera g Sal g Azúcar g Levadura g Manteca g Huevos g Yemas g Leche en polvo g Agua					
	EL RELLENO				П	
500 guaya	g Bocadillo de ba					
PARA DECORAR						
50 100	g Huevo g Azúcar					