

58

DEMOSTRATIVA

NOMBRE DE RECETA: <i>Mousse De Chocolate</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
<b>PARA EL MOUSSE</b>  300 g Chocolate 60% 200 g Crema de leche 10 g colapez 400 g crema de leche				KIT DE TRABAJO
<b>PARA DECORAR</b>  100 g Moras 100 g Maracuyá jugo 100 g Azúcar				