

NOMBRE DE RECETA: <i>Cheesecake Horneado</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
400 g Masa quebrada de dulce				
PARA EL RELLENO 500 g Requesón 100 g Azúcar impalpable 80 g Yemas 2 g Ralladura de limón 5 g Esencia de vainilla 50 g Maicena 5 g Polvo de hornear				Kit de trabajo Bowl
PARA EL MERENGUE 120 g Claras 50 g Azúcar	1.			
PARA DECORAR 30 g Azúcar en polvo				