

NOMBRE DE RECETA: <u>Mousse A Base De Merengue Italiano</u> (Copas)		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 EL MERENGUE ITALIANO 200 g Azúcar 100 g Agua 2 g Jugo de limón 100 g Claras 200 g Pulpa de fruta al gusto 7 g Gelatina sin sabor 35 g Agua 250 g Crema de leche				
PARA DECORAR 100 g Lady fruit natural 100 g Crema chantilly 200 g Fresas				
PARA LAS FILIGRANAS 200 g Chocolate sucedáneo amargo				