

NOMBRE DE RECETA: <i>Glaseado Brillante</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
75 g Crema de leche 90 g Agua 110 g Azúcar en grano 36 g Cacao en polvo 6 g Gelatina sin sabor 30 g Agua				