

126

NOMBRE DE RECETA:		SOUFFLÉ DE QUESO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1440g		120g		12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
750 g bechamel 12 yemas 300 g gruyere 12 claras 1 g de sal c/n mantequilla c/n queso parmesano				Kit estación de trabajo Latas de horno Souffleras (1 ½ l) Espátula de codo Papel manteca Bowls Batidor de mano Olla Espátula de goma	