

NOMBRE DE RECETA:		QUICHE AU FROMAGE		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 LA MASA 500 g harina 325 g mantequilla fría 10 g sal 125 g agua fría				Kit estación de trabajo Molde de 20 cm diámetro tipo tarta Tenedor	
PARA EL RELLENO 450 g queso gruyere rallado 12 huevos batidos 500cc crema de leche 900 cc leche 10 g sal 1 g pimienta blanca 0.5 g nuez moscada					