

NOMBRE DE RECETA: ESPUMILLA DE GUAYABA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
570g	570g		1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
150 g Clara de huevo 300 g azúcar 120 cc zumo de guayaba.				Kit estación de trabajo Kitchen Aid globo Olla