

NOMBRE DE RECETA: <u>PAN DE LECHE DE SAL</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN			
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
200 g Mantequilla 120 g Azúcar en grano 150 g Huevos 400 g Leche 15 g Levadura 450 g Harina panadera 200 g Harina de maíz tostado 15 g Polvo de hornear 12 g Sal 150 g Queso fresco					