

NOMBRE DE RECETA:		WAFFLES			TÉCNICA DE COCCIÓN
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
1750 g					
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
625 g Harina pastelera 5 g sal 30 g polvo de hornear 6 yemas batidas 750cc leche 250 cc mantequilla fundida 6 claras de huevo 60 g azúcar					Kit estación de trabajo Bowls Batidor de mano Kitchen Aid Globo Wafflera