

NOMBRE DE RECETA: CROCANTES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA EL CROCANTE DE ALMIDÓN</b>  2 u papa agua 1 U yuca agua	1. Rallar la yuca gruesa y cocinarla con poca agua. 2. Estirar la preparación en un silpat y secar en horno a 100° C por 2 horas aprox 3. Cocinar las papas en agua 4. Una vez cocinadas licuarlas con agua hasta obtener un puré muy suelto 5. Estirar en un silpat 6. Deshidratar a 100° C en un horno por 30 minutos aprox 7. Terminar los 2 papeles en fritura 180° C			Kit estación de trabajo 2 silpat Olla Licuadora Espátula de codo
<b>PARA EL CROCANTE PECTINA</b>  1 u papaya hawaiana	1. Licuar la papaya 2. Estirar en un silpat 3. Deshidratar en un horno a 90° C por 25 minutos aprox 4. Terminar el crocante en fritura 160° C			1 silpat
<b>PARA EL CROCANTE POR GELATINA</b>  1 sobres gelatina sin sabor 200 g cebolla pera c/n mantequilla c/n sal	1. Hidratar la gelatina en agua fría 2. Saltear la cebolla con la mantequilla, sal, una vez cocinada agregar la gelatina y fundir 3. Licuar la preparación 4. Estirar en un silpat 5. Deshidratar en un horno a 110° C 6. Hasta que quede crocante			Silpat Licuadora Espátula de codo
<b>CROCANTES POR AZUCARES</b>  10 hojas de perejil 2 hojas de acelga 1 manzana 100 g azúcar c/n agua	1. Hacer chips de manzana 2. Aparte hacer un tpt con el azúcar y el agua (104° C) enfriar 3. Con una brocha pasar el almíbar por los chips de manzana y las hojas 4. Llevar al horno a 180° C 5. Retirar del horno cuando deje de burbujear y la manzana haya			Silpat Brocha Olla

	cambiado de color a pardo.			
<b>CROCANTES POR FRITURA</b>  5 hojas de albahaca 2 hojas de acelga 500 cc aceite	1. Llevar el aceite a 170° C 2. Freír las hojas hasta que dejen de burbujear 3. Retirar el exceso de aceite			Olla Pinzas Papel absorbente
<b>PARA LAS TIERRAS</b>  50 g hongos secos 30 g galletas de vainilla 50 g pan negro 20 g jengibre 20 g ralladura de naranja Tpt	1. Licuar todos los ingredientes menos el tpt 2. Una vez licuados colocar la preparación en un bowl 3. Agregar el tpt mezclar bien y servir			Licuadora bowls
40 g amaranto 500 cc aceite	1. Calentar el aceite a 175° C 2. Agregar el amaranto dejar reventar 3. Colar y reservar			Colador Sartén bowls