

NOMBRE RECETA:		AGENTES ESPESANTES		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 EL ROUX 30 g harina 30 g mantequilla agua	1. Hacer un roux 2. Agregar el agua 3. Mezclar y cocinar hasta obtener una salsa 4. Separa en 2 5. Dar color a cada una de las salsas con los colorantes 6. (1 salsa fría) 7. (1 salsa caliente)			Kit estación de trabajo Cucharas Salseros Espátulas acetato olla batidor de mano colorante azul	
PARA EL SLURRY 20 g maicena 50 cc agua Agua	1. Llevar a ebullición el agua 2. Aparte hacer un slurry mezclando el agua (50 cc) con la maicena 3. Agregar el slurry a la preparación 4. Mezclar y cocinar hasta obtener una salsa 5. Separa en 2 6. Dar color a cada una de las salsas con colorantes 7. (1 salsa fría, 1 salsa caliente)			Batidor de mano Bowl Olla Colorante rojo	
PARA EL BEURRE MANIE 30 g mantequilla pomada 30 g harina agua	1. Llevar a ebullición el agua 2. Hacer un beurre mezclando la harina con la mantequilla 3. Agregar el b m al agua en ebullición 4. Mezclar y cocinar hasta obtener una salsa 5. Separar en 2 6. Dar color a cada uno de las salsas con los colorantes 7. (1 salsa caliente 1 salsa fría)			Olla Batidor de mano Bowl Colorante verde	
PARA EL AZÚCAR 200 cc vino tinto 200 azúcar	1. Llevar a ebullición los 2 ingredientes 2. Cocinar hasta que la preparación llegue a los 110c 3. Enfriar			Olla Espátula de goma	
PARA LOS PURÉS 200 g puré de vegetal o carbohidrato c/n agua	1. Licuar los ingredientes, hasta obtener una textura de salsa 2. Reservar			Licuadora Bowl Batidor de mano	

