

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Pasta Choux</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>			
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>	
375 g Agua 150 g Mantequilla sin sal 225 g Harina pastelera 1 g Sal 1 g Azúcar en grano 280 g Huevos					