

NOMBRE DE RECETA:	Pie De Manzana TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico UTENSILIOS
500 g Masa quebrada de dulce 6 unid Manzana verdes 100 g Crema pastelera			
PARA LA SALSA ROYAL 40 g Azúcar 10 g Harina 50 g Huevos 2 g Canela en polvo 200 g Crema de leche c/n Vainilla			