

70 DEMOSTRATIVA

NOMBRE DE RECETA: <i>Profiteroles Con Craquelin</i>		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 LA MASA DE PATA CHOUX 250 g leche o agua 100 g Mantequilla 150 g Harina Pastelera 1 g Sal 1 g Azúcar en grano 150 g Huevos				Kit de trabajo
PARA EL CRAQUELIN 100 g mantequilla 120 g azúcar 120 g harina colorante al gusto				
PARA EL RELLENO 250 g manjar 250 g Nutella				