



NOMBRE DE RECETA	: 7	OSTADA FRANCESA	TÉCNICA DE COCCIÓN				
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº P	Nº PORCIONES	
						6	
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
6 huevos 375 g leche 125 cc crema de leche 125 g azúcar 1 vaina de vainilla 5 g canela en polvo 0.5 g nuez moscada 0.5 g sal 12 láminas de pan de molde 2 cm ancho (brioche) c/n miel de maple 45 g mantequilla						Kit estación de trabajo Bowl Pinzas Sartén Lata de horno Plato de presentación	