

NOMBRE DE RECETA:		SOUFFLÉ DE QUESO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		120g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
250 g bechamel 4 yemas 100 g gruyere 4 claras c/n sal c/n mantequilla c/n queso parmesano	Nota: Traer la bechamel hecha desde casa.				Kit estación de trabajo Latas de horno Souffleras (1 ½ l) Espátula de codo Papel manteca Bowls Batidor de mano Olla Espátula de goma