

NOMBRE DE RECETA: <i>Cake Navideño</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 250 g Mantequilla 150 g Azúcar 300 g Huevos 500 g Harina 10 g Polvo de hornear 10 g Especies navideño 150 g Azúcar 250 g Leche				Kit de trabajo Bowl
PARA EL ALMÍBAR 125 g Azúcar 175 g Agua 5 unid Clavo de olor, en grano 2 g Canela en rama 5 unid Pimienta dulce en grano				
PARA EL MACERADO 100 g Frutas confitadas 100 g Pasas 150 g Ron				
PARA EL RELLENO 125 g Higos negros 80 g Almendras picadas 80 g Nueces picadas				