

NOMBRE DE RECETA: <u>PARIS BREST</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
½ receta de Masa de pasta choux				
RELLENO 600 g Crema pastelera 150 g Chocolate negro				
DECORACIÓN Opción 1 50 g Huevo 50 g Almendras fileteadas Opción 2 250 g Ganache				