

NOMBRE RECETA: Gelato di fragola y sabayón de frutos rojos		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
Gelato di fragola 540ml yogurt natural 90ml crema de leche 60g azúcar blanca 60ml miel de abeja 10ml esencia de vainilla				Heladera Kit de trabajo Kitchen Aid
Infusión de frutos rojos 100g Frutilla 80g Frambuesas 80g Mortiño 100g Azúcar blanca 20g Menta				Espátula de goma
Sabayón 20ml de Triple sec 6 unidades de yemas 60g Azúcar blanca 1 ud de Naranja				Barilla
Biscocho de chocolate 4ud Huevos 100g Azúcar 100g Harina 50g Cocoa				Lata de horno Silpat