

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| NOMBRE DE RECETA: SUSPIRO LIMEÑO | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 2000g | 200g | | 10 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| PARA EL MERENGUE ITALIANO 150 g clara (5 claras) 300 g Azúcar 120 cc oporto | | | | Kit estación de trabajo Kitchen Aid globo Olla |
| PARA EL SUSPIRO 780 g leche condensada 820 cc Leche evaporada 5 u yemas | | | | Olla Espátula de goma Kitchen Aid Globo |
| ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Suspiro c/n merengue italiano | | | | Copa manga |