

NOMBRE DE RECETA: <u>DONAS</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
<b>MASA DE ESPONJA</b> <b>(15 minutos)</b>  188 g Harina 20 g Levadura 113 g Agua				
<b>MASA</b>  437 g Harina 5 g Sal 75 g Azúcar 92 g Agua 75 g Mantequilla 150 g Huevos c/n Vainilla y ralladura cítrico				
<b>FRITURA</b>  1000 g Aceite o manteca				
<b>GLACE</b>  2 g Gelatina sin sabor 10 g Agua 13 g Miel de maíz 40 g Agua 250 g Azúcar en polvo natural				
<b>DECORACIÓN</b>  50 g Grajeas 50 g Coco seco 100 g Chocolate negro				