

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Mousse De Caramelo</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA SALSA INGLESA DE CARAMELO</b>  150 g Azúcar en grano 50 g Agua 200 g Crema de leche 120 g Yemas				
<b>PARA LA MOUSSE DE CARAMELO</b>  7,5 g Gelatina sin sabor 35 g Agua 350 g Crema de leche 20 g Ron				
<b>PARA LA DECORACIÓN</b>  150 g Fresas 100 g Crema chantilly				
<b>PARA LAS FILIGRANAS DE CARAMELO</b>  100 c/n Azúcar				