

NOMBRE RECETA: Paupiette relleno de mousse de salmón y velouté de berros		TÉCNICA DE COCCIÓN Braseado		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
Paupiette 2 ud de lenguado entero 2g Nuez moscada				Kit de trabajo Bandeja de horno
Mousse de Salmón 250g de salmón 1 ud Clara de huevo 200ml Crema de leche				Licuada Espátula de goma Barilla
Papa torneada y Stoemp 400g Papa chola 300g Zanahoria				Olla
Velouté de berros 1 l Fondo de pescado 200g Berros 40g Harina 40g Mantequilla 1 ud Limón				Olla