

NOMBRE DE RECETA: Tiramisú		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL CREMOSO DE MASCARPONE 200g de huevo 100 g azúcar 300 g crema de leche 500 g mascarpone 7 g Gelatina sin sabor c/n esencia de vainilla				Kit estación de trabajo Batidor de mano Bowls Sartén
PARA EL ALMÍBAR DE CAFÉ 200 g azúcar 800 cc agua 32 g café soluble 100 cc coñac				Olla Batidor de mano bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1000 g cremoso de mascarpone 1000 cc almíbar de café 2 cajas grandes de dedos de dama 300 g chocolate rallado				Copas Plato de presentación