

NOMBRE DE RECETA: <i>Guaguas De Pan</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1000 g Harina 20 g Sal 120 g Azúcar 200 g Huevos 40 g Levadura 300 g Leche 300 g Mantequilla				Kit de trabajo Bowl
PARA EL RELLENO 500 g Mermelada a criterio				
PARA BARNIZAR 50 g Huevos				
PARA DECORAR 30 g Claras de huevo 150 g Azúcar en polvo c/n Colorante vegetal varios colores				