

| | | | | |
|---|---------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: <u>ROSAS DE AGUA</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 |
| MASA BIGA (2 horas) 300 g Harina 7,5 g Levadura 150 g Agua | | | | |
| MASA 700 g Harina 20 g Sal 30 g Azúcar 20 g Manteca 33 g Levadura 480 g Agua | | | | |
| c/ajonjolí, chía y linaza | | | | |