

NOMBRE DE RECETA:		TOSTADA FRANCESA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		2 laminas		6	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
6 huevos 375 g leche 125 cc crema de leche 125 g azúcar 1 vaina de vainilla 5 g canela en polvo 0.5 g nuez moscada 0.5 g sal 12 láminas de pan de molde 2 cm ancho (brioche) c/n miel de maple 45 g mantequilla					Kit estación de trabajo Bowl Pinzas Sartén Lata de horno Plato de presentación