

<b>NOMBRE RECETA:</b> Mousse de chocolate con geleé de frambuesas		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b> Braseado		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>Mousse de Chocolate</b> 4 huevos 80g azúcar 30g mantequilla 4g café 240g chocolate semi amargo				Kitchen Aid Papel cera Manga pastelera Boquilla lisa
<b>Ganache de chocolate</b> 100g Chocolate Nestlé de repostería 100ml Crema de leche 1 u limón sutil				Cuchara de goma
<b>Palitos de chocolate</b> 100g chocolate blanco sucedaneo (cober chocó Chocolate nacional)				1 hoja de plástico acetato
<b>Gel de frambuesa</b> 240g frambuesa 4g gelatina 1 vainita de vainilla 200g champagne				