

NOMBRE DE RECETA: <i>Profiteroles De Caramelo Y Chocolate</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
PARA CARAMELO 200 g Azúcar en grano 100 g agua 30 g glucosa				
PARA EL RELLENO 500 g crema pastelera				
PARA LA COBERTURA 200 g Chocolate semiamargo				