

NOMBRE DE RECETA: CREME BRUELEE		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1 ½ taza de crema de leche ½ taza de leche 4 yemas 1 huevo entero 4 cucharadas de azúcar 1 vaina de vainilla 1 cucharada de glucosa				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Refractario