

NOMBRE DE RECETA: CREPE		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1750 cc	60g		30	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
500 g harina 60 g azúcar 5 g sal 15 g polvo de hornear 7 g bicarbonato 4 huevos batidos 1000 cc leche 125 cc mantequilla fundida c/n helado de vainilla				Kit estación de trabajo Bowls Batidor de mano Sartén Espátula Plato de presentación