

NOMBRE DE RECETA: Crema De Mantequilla		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL MERENGUE ITALIANO				Kit de trabajo Bowl
200 g Azúcar en grano 100 g Agua 5 g Jugo de limón 100 g Claras 15 g Azúcar 1 Pisca Crémor tártaro				
PARA LA CREMA DE MANTEQUILLA 200 g Mantequilla				