

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Tronco Navideño</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL PIONONO</b>  180 g Claras 120 g Yemas 50 g Miel 70 g Azúcar 80 g Harina pastelera 20 g Maicena 30 g Cacao en polvo 5 g Esencia de panettone				Kit de trabajo Bowl
<b>PARA EL RELLENO</b>  200 g Manjar 5 g Gelatina sin sabor 25 g Agua 200 g Crema de leche 50 g Nueces tostadas				
<b>PARA LA DECORACIÓN 1</b>  450 g Crema de mantequilla 100 g Cobertura negra				
<b>PARA LA DECORACIÓN 2</b>  c/n Hongos y hojas verdes de pastillaje				