

NOMBRE DE RECETA: PRISTIÑO		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 LOS PRISTIÑOS: 250 g harina panadera 50 g margarina 125 g agua con gas 5 g sal 5 g polvo de hornear 10 g azúcar				Kit estación de trabajo Ollas Bolillo Rasqueta Espátula de goma Araña Papel absorbente
MIEL DE PANELA: 300 g panela 150 g agua Canela Clavo de olor Pimienta dulce 500 g aceite				