

NOMBRE DE RECETA: Pan Ensaimadas con crema pastelera		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
725 g	80 g	9		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL PAN 250 g Harina Panadera 125 g Agua 40 g Azúcar en grano 15 g Levadura 25 g Mantequilla 3 g Sal 15 g Aceite	1. Mezclar los ingredientes secos y formar un cráter. 2. Colocar en el centro del cráter los ingredientes líquidos y amasar hasta formar una masa elástica, dejar reposar por 20 minutos. 3. Hornear a 180° C por 15 – 20 minutos.			KIT DE TRABAJO
CREMA PASTELERA 250 g leche 50 g azúcar 20 g de maicena 40 g yemas de huevos c/n esencia de vainilla	1. Hervir la leche con el 40% del azúcar. 2. Juntar maicena y el sobrante de azúcar. 3. Añadir las yemas, la vainilla a los secos. 4. Incorporar la preparación a la leche. 5. Cocinar hasta romper ebullición.			