

NOMBRE DE RECETA:		WAFFLES		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1750 g					
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
625 g Harina pastelera 5 g sal 30 g polvo de hornear 6 yemas batidas 750cc leche 250 cc mantequilla fundida 6 claras de huevo 60 g azúcar 1 lata de duraznos en almíbar 150 g crema de leche 50 g azúcar				Kit estación de trabajo Bowls Batidor de mano Kitchen Aid Globo Wafflera	