

NOMBRE DE RECETA: <i>Cheesecake Oreo</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA BASE 200 g Galleta oreo molida 80 g Mantequilla sin sal				Kit de trabajo Bowl
PARA EL RELLENO 500 g Queso crema 300 g Leche condensada 5 g Esencia de vainilla 15 g Gelatina sin sabor 75 g Agua 300 g Crema de leche 40 g Galleta oreo				
PARA LA DECORACIÓN 150 g Crema chantilly 60 g Galleta oreo				