

NOMBRE DE RECETA: <i>Masa De Trenzas</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
<b>PARA LA MASA</b>  1500 g Harina panadera 525 g Leche 60 g Levadura 75 g Azúcar 30 g Sal 30 g Miel 225 g Huevos 105 g Yemas 300 g Mantequilla				
<b>PARA LA TRENZA DE 2</b>  2 u Bolas de masa de 80 g				
<b>PARA LA TRENZA DE 3</b>  3 u Bolas de masa de 70 g				
<b>PARA LA TRENZA DE 4</b>  4 u Bolas de masa de 70 g				
<b>PARA LA TRENZA DE 5</b>  5 u Bolas de masa de 70 g				
<b>PARA LA TRENZA DE 6</b>  6 u Bolas de masa de 70 g				