

NOMBRE DE RECETA: Mermelada Exótica TÉCNICA DE COCCIÓN				
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		IONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
450 g Jugo de naranja 450 g Pulpa de durazno 360 g Pulpa de maracuyá 50 g Jugo de limón amarillo 540 g Azúcar 20 g Pectina 50 g Azúcar en polvo				