

NOMBRE DE RECETA: <u>MASA DE TRENZAS</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN			
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico
1000 g Harina panadera 350 g Leche 40 g Levadura 50 g Azúcar 20 g Sal 20 g Miel 150 g Huevos 70 g Yemas 200 g Mantequilla					
ESTRELLA 10 unid 40 g bolas de masa 2 unid 50 g bolas de masa					
CORAZÓN 30 unid de 30 g de masa 4 unid de 100 g de masa					

FIGURAS

