

NOMBRE DE RECETA: <u>CISNES Y ECLAIRS</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1 receta Masa de pasta choux				
PARA EL RELLENO DE CISNES				
250 g Crema chantilly				
PARA LA CREMA DE MOCCA				
400 g crema pastelera 10 g café instantáneo				
PARA LA COBERTURA GLACE				
100 g Azúcar en polvo 20 g Claras de huevos 5 g Café instantáneo 10 g Agua caliente				
PARA DECORAR				
c/n azúcar en polvo				