

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Mousse De Maracuyá En Tartaletas De Chocolate</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL MOUSSE DE MARACUYÁ</b>  100 g Claras 100 g Azúcar 175 g Jugo de maracuyá 7,5 g Gelatina sin sabor 37 g Agua 300 g Crema de leche				
<b>PARA LAS TARTELETAS DE CHOCOLATE</b>  500 g Chocolate sucedáneo negro 200 g Chocolate blanco sucedáneo				
<b>PARA DECORAR</b>  1 unid Maracuyá fruta 100 g Lady fruit natural c/n Filigranas c/n Rosas orgánica				