

NOMBRE DE RECETA: <i>Torta De Caramelo Con Praline</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
PARA LA SALSA DE CARAMELO 100 g Azúcar en grano 50 g Agua 200 g Crema de leche				
PARA LA MASA 150 g Mantequilla sin sal 100 g Azúcar en grano 200 g Huevos 225 g Harina pastelera 30 g Maicena 10 g Polvo de hornear 3 g Esencia de vainilla				
PARA EL PRALINE 200 g Azúcar en grano 100 g Agua 20 g Glucosa 100 g Almendras fileteadas				
PARA LA COBERTURA 500 g Crema de mantequilla 300 g Praliné				