

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| NOMBRE DE RECETA: <i>Torta Mousse De Chocolate Negro</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 |
| 1 u biscocho de chocolate de 3 huevos molde 22 | | | | |
| PARA EL JARABE 150 g Jarabe c/n Licor de amaretto | | | | |
| PARA EL MOUSSE DE CHOCOLATE 250 g Chocolate 50% 40 g Mantequilla 80 g Yemas 10 g Gelatina sin sabor 50 g Agua 120 g Claras 100 g Azúcar en grano 300 g Crema de leche 35% m.g. | | | | |
| PARA DECORAR 300 g Glaseado brillante 200 g Fresas 200 g Chocolate blanco sucedáneo | | | | |