

<b>NOMBRE RECETA:</b> Cremoso de limón con amaranto		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Grill, saute		
<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 Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL CREMOSO</b>  165 g jugo de limón meyer 200 g mantequilla 125 g azúcar 25 maicena 15 g ralladura de limón 300 g huevo				
<b>PARA EL CROCANTE</b>  20 g amaranto 200 cc aceite 25 g azúcar 100 mantequilla 150 g harina c/n curry				
<b>PARA EL MERENGUE</b>  200 g clara 150 g azúcar 3 g gelatina sin sabor c/n ralladura de limón 1 g cardamomo				
<b>PARA LA AZÚCAR DE CILANTRO</b>  40 g azúcar ½ atado de cilantro 10 hojas de menta				
<b>PARA LAS DECORACIONES</b>  4 u gajos de limón en vivo 50 g azúcar 50 g agua 4 flores ( cualquier tipo de flor pequeña pensamientos)				
<b>PARA ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>				

