CUBIERTA DE CREMA CHANTILLÍ



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
CUBIERTA DE CREMA CHANTILLÍ	WHIPPINHG CREAM	86	86	860	BATIR LA CREMA EN UN BOLW PREVIAMENTE FRIO, CON ASPAS FRIAS, POR APROX 8 MIN, ADICIONAMOS EL AZUCAR, CREMOR TARTARO Y CMC
	AZUCAR XXX	10	10	100	
		0		0	
	CREMOR TARTARO	2	2	20	
	CMC	2	2	20	
		0		0	
	total:	100	100	1.000	

CARAMELO



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
CARAMELO BASE	AZUCAR BLANCA	66,666667	200	400	PASO 1: LLEVAMOS EL AZÚCAR A FUEGO Y DERRETIMOS HASTA QUE NO QUEDE UN SOLO GRUMO, VAMOS MEZCLANDO PASO 2: VAMOS HIRVIENDO EL AGUA, APENAS ESTÉ LISTO EL CARAMELO DERRETIDO ADCIONAMOS EL AGUA HIRVIENDO CON MUCHO CUIDADO Y MEZCLAMOS
	AGUA	33,333333	100	200	
		0		0	
		0		0	
		0		0	
		100	300	600	