

Recetario

1. INGREDIENTES

| Ingredientes | Peso |
|--------------|------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

2. PROCESO

| | Tipo amasadora | |
|------------|-----------------------------|----|
| | Tiempo de amasado | |
| | Velocidad | |
| N E | Temperatura de base | |
| Q. | Temperatura de la masa | ℃ |
| | Temperatura de fermentación | °C |
| \bigcirc | Duración de la fermentación | |

| AMASADO: |
|--|
| TIEMPO DE REPOSO EN BLOQUE: |
| PESO DE LAS PIEZAS: |
| REPOSOS: |
| FORMA DE LAS PIEZAS: |
| FERMENTACIÓN: |
| TIEMPO Y TEMPERATURA: |
| COCCIÓN: |
| TEMPERATURA DEL HORNO Y TIEMPO DE COCCION: |
| |
| 3. OBERVACIONES |
| |
| |
| |
| |
| |