



stinco di maialino con cotenna carni bianche



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



ingredienti

Stinco di maialino: 4,600 kg

Olio: 0,150 kg

Sale fino: q.b.

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.
Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso
Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	210	15	40%	4	C	M	1	
2	160	80	70%	3	C	M	1	
3	200	5	20%	5	C	M	1	

preparazione

Oliare gli stinchi e porli all'interno della teglia.

cottura

Preriscaldare il forno a 210°C.

Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati.

mis en place

Servire con patate al forno verdure gratinate o entrambe.

note

Teglia 40 mm acciaio inox.

Quantità: 8 porzioni.