



sugo ai piselli

salse base



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

Olio oliva:	0,080 kg
Piselli:	0,760 kg
Cipolla:	0,080 kg
Basilico:	0,015 kg
Passata di pomodoro:	0,860 kg
Sale fino:	0,090 kg
Zucchero:	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	195	8	0%	4	A	C	1	----
2	180	14	50%	4	C	M	1	----

preparazione

Posizionare la cipolla, l'olio e il basilico con i piselli congelati nella teglia.

cottura

Preriscaldare il forno 195° C.

Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati.

Alla seconda fase aggiungere il pomodoro.

mis en place

Servire come contorno o come guarnizione a secondi piatti.

note

Teglia 40 mm acciaio inox.

Quantità 12 porzioni.