



patate fritte congelate

verdure



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

Patate congelate precotte: 1,000 kg
Olio di semi: 0,020 kg

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	12	0%	5	A	C	1	med

preparazione

Successivamente nebulizzare le patate congelate con l'olio di semi e disporle nella teglia. Caricare la teglia nel forno e procedere al ciclo di cottura.

cottura

Preriscaldare il forno a 190°C.
Procedere alla cottura seguendo i parametri indicati.

mis en place

Salare le patatine e servirle.

note

Teglie: gn 1/1 fritti
Quantità: 10 porzioni