



strudel di verdure

antipasti



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

Ratatouille:	1.000 kg
Besciamella:	0.200 kg
Sfoglia gelo:	0.360 kg
Uova:	1 pz
Sesamo:	q.b.
Sale fino:	q.b.
Formaggio grattugiato:	0.150 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	170	30	0%	L	A	C	1	c
1	170	35	0%	L	A	C	1	m
1	170	40	0%	L	A	C	1	s

preparazione

In una bastardella mescolate la ratatouille con la besciamella.

Prendere la pasta sfoglia e stenderla sulla carta forno leggermente infarinata formando un rettangolo di circa 35x45. Spennellare la superficie, tranne i bordi, con poco burro fuso e cospargere con la besciamella, adagiare sopra di esso il composto di ratatouille mescolato con la besciamella, cospargere sopra lo strato il formaggio grattugiato e arrotolate lo strudel dalla parte più lunga, facendo attenzione a non rompere la pasta sfoglia. sigillatelo bene anche sui lati affinché il contenuto non esca durante la cottura.

Posizionare lo strudel sulla teglia ungendola con un po' di burro fuso. spennellare la superficie dello strudel con del di burro fuso.

cottura

Preriscaldare il forno 170° C.

Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati.

mis en place

Servire caldo come antipasto.

note

Teglia microforata antiaderente.

Quantità: 14 porzioni