



sugo al tonno

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

Tonno sgocciolato:	1,650 kg
Cipolla tritata:	0,160 kg
Aglione tritato:	0,120 kg
Salsa pomodoro:	1,550 kg
Vino bianco:	0,200 kg
Olio d'oliva:	0,200 kg
Sale e pepe:	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	180	6	0%	H	C	C	1	----
2	150	30	50%	L	C	C	1	

preparazione

Tritare finemente l'aglio con la cipolla e metterli nella teglia con l'olio d'oliva e il tonno sgocciolato. A termine cottura volendo si può aggiungere prezzemolo tritato fresco e peperoncino.

cottura

Preriscaldare il forno a 180°C.

Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati.

Fase 1 rosolatura.

Fase 2 sfumatura e termine cottura.

mis en place

Salsa pronto all'uso per condire pasta.

note

Teglia 40 mm alluminio antiaderente

Quantità: 16 porzioni