



bocconcini di pollo con peperoni

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

Peperoni congelati:	1.600kg
Bocconcini di tacchino:	0.860kg
Olio di semi:	0.020kg
Brodo:	0.200 kg
Maizena:	0.050 kg
Sale:	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	5	0%	4	A	C	2	
2	165	10	40%	3	Auto	M	2	
3	195	10	15%	5	Auto	M	1	

preparazione

In due teglie separate rosolare e cucinare i peperoni tagliati e i bocconcini di tacchino (fase 1 e 2). Nel mentre portare ad ebollizione il brodo e aggiungere un po di maizena e mescolare.

Al termine della fase 2 mescolare i bocconcini di tacchino con i peperoni e aggiungere il brodo. Riporre la teglia in forno e terminare la cottura secondo i parametri indicati.

cottura

Procedere alla cottura seguendo i parametri indicati.

note

Teglia: gn 1/1 granito 40mm per i peperoni

gn 1/1 marmorizzata 40mm per il tacchino

Quantità: 15 mini porzioni