



FINOCCHI AL VAPORE



Testato su modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
4.450 g
Peso uscita:
4.260 g



Porzioni:
45



Teglia consigliata:
forata GN 1/1



Tempo totale:
15'

FASE									
1		100%	100	15'	---	---	B	Sì	C
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Finocchi freschi: 5.000 g
Succo di limone: 50 g

PROCEDIMENTO

Eliminare la parte esterna dei finocchi, livellare il fondo. Tagliare a metà i finocchi, ricavare 4-5 spicchi da ogni metà e immergerli nel tempo di preparazione in una soluzione di acqua e succo di limone.

Preriscaldare il forno e procedere con la cottura secondo parametri.

Terminata la cottura, abbattere.