



# CAROTE AL VAPORE



Testato sul modello:  
CDT-111E



Peso entrata:  
3.750 g  
Peso uscita:  
3.450 g



Porzioni:  
25



Teglia consigliata:  
4 t. forate inox GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
11'

FASE									
1		99%	100°	11'	---	---	B	SI	C
2									
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Carote fresche: 3.750 g

## PROCEDIMENTO

Con il pelapatate pelare le carote e successivamente tagliarle a rondelle di circa 5 mm di spessore.

Preriscaldare il forno.

Disporre le carote nelle teglie e cuocere secondo parametri.  
A cottura ultimata abbattere a temperatura positiva.

Utilizzare al naturale oppure come guarnizione, gratinate o saltate al burro.