



FINOCCHI GRATINATI



Testato su modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
3.455 g
Peso uscita:
3.260 g



Porzioni:
42



Teglia consigliata:
4 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
23'

FASE		%							
1		5%	175°	15'	---	---	B	Sì	C
2		0%	185°	8'	---	---	A	Sì	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Finocchi al vapore: 2.865 g
Besciamella: 400 g
Tuorli d'uovo: 60 g
Burro: 50 g
Parmigiano grattugiato: 80 g

PROCEDIMENTO

In una bastardella amalgamare la besciamella con il tuorlo d'uovo e nappare i finocchi precedentemente stesi uniformemente sulla teglia. Spolverare con il formaggio grattugiato e i fiocchi di burro. Mettere in frigorifero per 30 minuti.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.