



CAVOLFIORE AL VAPORE



Testato sul modello:
CDT-111E



Peso entrata:
4.350 g
Peso uscita:
4.250 g



Porzioni:
35



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



Tempo totale:
16'

FASE									
1		99%	100°	16'	---	---	B	SI	C
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Cavolfiori freschi interi: 6.500 g

PROCEDIMENTO

Pulire i cavolfiori eliminando il torsolo centrale e le foglie verdi. dividerli in fiori di dimensione media ed immergerli in abbondante acqua fredda per qualche minuto.

Preriscaldare il forno.

Scolare i cavolfiori dall'acqua, disporli in uguale misura sulle teglie e caricare in forno. Cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata abbattere a temperatura positiva.

Utilizzare al naturale oppure come guarnizione gratinati.