

RICETTE FORNI LINEA TOUCH mod. 711 TC – 1111 TC

ANTIPASTI:

1. Quiche: 180°C con preriscaldamento per 11 min - 3 teglie 600x400 – velocità ventola 1
2. Pizza: 240°C con preriscaldamento (alla massima temperatura) per 18 min – 3 teglie – velocità ventola 3
3. Focaccia: si preriscaldamento, prima fase 170°C per 5 minuti – vapore 30%, seconda fase 200°C per 10 minuti– velocità ventola 3
4. Pane: preriscaldamento 200°C, prima fase 160°C per 8 minuti – vapore 60%; seconda fase 180°C per 10 minuti – velocità ventola 3.
5. Vol au Vent: No preriscaldamento, 170°C per 20 minuti – velocità ventola 1
6. Sfoglia salata (pasta brisée): No preriscaldamento, 220°C per 25 minuti, velocità ventola 2

PRIMI PIATTI:

7. Lasagne: preriscaldamento, 150°C per 35 minuti, velocità ventola 3
8. Riso pilaf: 180°C con preriscaldamento per 18 minuti - 20% umidità – velocità ventola 1 – preparazione di riso e acqua rapporto 1 a 2 (1 kg di riso – 2 lt acqua)
9. Gnocchi alla romana: 180°C con preriscaldamento per 18 minuti – velocità ventola 3
10. Paella: preriscaldamento, 180°C per 20 minuti, vapore 40%, velocità ventola 3
11. Ragu' di carne: 200°C con preriscaldamento per 25 minuti di tostatura e seconda fase per 25 minuti a 180°C velocità ventola 1.
12. Zuppa di verdura: 140°C con preriscaldamento per 20 minuti; seconda fase 120°C per 20/25 minuti – 80% di vapore, velocità ventola 1.
13. Crespelle: 12 minuti a 180°C – velocità ventola 3.

CARNE:

14. Costata: due fasi con preriscaldamento: prima -10 minuti a 220°C; seconda - 8 minuti a 170°C – velocità ventola 3.
15. Costolette d'agnello: preriscaldamento, prima fase 200°C per 10 minuti – seconda fase 55°C - 45°C sonda al cuore (a fine cottura saltate in padella) – velocità ventola 3.
16. Pollo al forno: preriscaldamento, prima fase 180°C per 40 minuti – seconda fase 220°C per 15 minuti – velocità ventola 3.
17. Scaloppine: preriscaldamento, 130°C per 20 minuti con vapore 40% - velocità ventola 2.
18. Pollo al curry: preriscaldamento, 180°C per 15 minuti; fase due: 230°C per 10 minuti – ventole a 2; seconda fase 10 minuti a 230°C; terza fase 20 minuti a 160°C con vapore 80%; terza fase 10 minuti a 180°C con vapore 50% - velocità ventola 3.
19. Roastbeef: preriscaldamento, 200°C per 15 minuti, sonda al cuore 45°C – velocità ventola 2; prima fase 220°C per 10 minuti – velocità ventola 2; terza fase 85°C velocità ventola 3.
20. Grigliata di carne: preriscaldamento, prima fase 180°C per 25 minuti – umidità al 100% seconda fase 180°C per 20 minuti – velocità ventola 3 – umidità al 30%; terza fase 135°C per 10 minuti – umidità al 10%.

PESCE:

21. Cape sante: preriscaldamento, fase 1 210°C per 10 minuti, vapore 50% – velocità ventola 2; fase 2 - 80°C per 15 minuti, vapore 100%
22. Salmone alla griglia: preriscaldamento a 290°C - vapore 50%; fase uno, 250°C per 8/10 minuti – vapore 50% - velocità ventola 2.
23. Spigola al sale: preriscaldamento, 190°C ; fase uno 220°C per 10 minuti con vapore 10% - velocità ventola 2; fase due 240°C per 10 minuti – velocità ventola 2.
24. Coda di rospo sottovuoto: preriscaldamento, 85°C per 60 minuti con vapore al 100% - velocità ventola 2 – sonda al cuore 75°C

25. Polipo al vapore: preriscaldamento 120°C, 100°C con vapore 100% per 55 minuti – velocità ventola 2.

26. Filetto di orata: preriscaldamento, 170°C per 12 minuti – velocità ventola 2.

CONTORNI:

27. Patate al forno: preriscaldamento, 200°C per 35 minuti, fase 1 180°C per 8 minuti velocità ventola 2, fase due 200°C con 10% vapore per 8 minuti, fase 3 200°C per 4 minuti con velocità ventola 2.

28. Patate fritte (surgelate): NO preriscaldamento, prima fase 200°C 10 minuti, seconda fase 240°C per 5 minuti, terza fase 220°C per 7 minuti, velocità ventola 2.

29. Verdure miste al vapore (fagiolini, broccoli, carote, cavoletti di bruxelles, piselli surgelati): preriscaldamento, prima fase 100°C a vapore per 15 minuti, seconda fase 100°C a vapore per 7 minuti, velocità ventola 1.

30. Ratatouille: preriscaldamento, 170°C per 15 minuti, velocità ventola 2, Vapore 20%; fase due 180°C per 30 minuti, vapore 20% velocità ventole 2.

31. Fagiolini: preriscaldamento, 100°C con vapore al 100% per 15 minuti, velocità ventola 2.

32. Spinaci (surgelati): preriscaldamento, 100°C con vapore al 100% per 15 minuti, velocità ventola 2.

DOLCI:

33. Bigné: (preparazione consigliata con riduttore i portata d'aria EKRPA) preriscaldamento 200°C, fase 1 15 minuti a 185°C velocità ventola 1; fase 2 20 minuti a 160°C velocità ventola 1.

34. Tortini al cioccolato: preriscaldamento a 200°C, fase 1 a 200°C 15/18 minuti velocità ventola 1.

35. Muffin: preriscaldamento a 260°C, fase 1 per 5 minuti a 200°C velocità ventola 1; fase 2 per 4 minuti a 180°C velocità ventola 1; fase 3 per 3 minuti a 170°C velocità ventola 1.

36. Pan di Spagna: preriscaldamento, 160°C per 30 minuti, velocità ventola 1.

37. Sfoglia: NO preriscaldamento, 200°C per 25 minuti, velocità ventola 1.

38. Biscotti: NO preriscaldamento, 170°C per 15 minuti, velocità ventola 2.

39. Crostata: NO preriscaldamento, 180°C per 20/25 minuti, velocità ventola 2.

40. Croissant: (da surgelati) preriscaldamento, 160°C per 16 minuti, velocità ventola 1

