

TABELLA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA NEL FORNO

	TEMPERATURE	TEMPI
ARROSTI		
<u>Carni</u>		
Agnello e capretto (kg 1)	190-200	ore 1 - 1 e 10 minuti
Coniglio (kg 1)	190-200	ore 1 - 1 e 10 minuti
Maiale ((kg 1)	190-200	ore 1 - 1 e 30 minuti
Manzo (kg 1) filetto	190-200	minuti 50 - 60
Manzo (kg 1) polpa	200-210	ore 1 - 1 e 30 - 2 ore
Manzo (kg 1) roast-beef	250-300	minuti 40-45
Vitello (kg 1)	190-210	ore 1 - 1 e 30 minuti
<u>Pollame</u>		
Anatra (kg 1,500)	200	ore 2- 2 e 15 minuti
Gallina faraona	190	minuti 45 - 60
Gallina faraona piccola (6 mesi)	190	minuti 40 - 45
Oca (kg 2)	200	ore 2- 2 e 15 minuti
Piccione (g 350)	190	minuti 30 - 40
Pollo (kg 1,200)	190	ore 1
Pollo ripieno	190	ore 1 - 1 e 20 minuti
Pollo novello (g 600 - 700)	190	minuti 30 - 35
Tacchino (kg 3 o 4)	200	ore 2 e 30 min.- 3 ore
<u>Selvaggina</u>		
Allodola e uccelli piccoli	170	minuti 20n - 25
Beccaccia	170	minuti 20n - 25
Fagiano	190 - 200	minuti 40 - 60
Germano	190 - 200	ore 1 - 1 e 30 minuti
Pernice	180	minuti 30 - 40
Cosciotto di capriolo	220 - 230	ore 1 - 1 e 30 minuti
Lepre	190 - 210	ore 1 - 1 e 30 - 2 ore
<u>Pesci</u>		
Pesce (kg 1 o più)	180 200	minuti 20 - 25
<u>Verdure</u>		
Barbabietole	180	ore 1 e 30- 2 ore
Castagne	180	minuti 30
Cipolle	180	minuti 40 - 45
Melanzane	180	minuti 20 - 30
Patate	180	minuti 50 - 60
Peperoni	180	minuti 20 - 30
Pomodori	180	minuti 30 - 40
Zucchine	170	minuti 30 - 35
COTTURA A BAGNOMARIA		
Budini	100	minuti 45 - 50
Sformati di carni, verdure, formaggi ecc.	100	minuti 40 - 60

TABELLA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA NEL FORNO

	TEMPERATURE	TEMPI
PREPARAZIONI VARIE SALATE		
<u>Gratinatura cubi già cotti :</u>		
coperti di besciamella	200 - 220	minuti 15
coperti di salse varie	200 - 220	minuti 7 - 10
Flans di verdure, carni, pesci ecc. (con ingredienti già cotti)	190	minuti 15 - 20
Pizza	240 - 250	minuti 15 - 20
Sformati di pasta e riso	180 - 190	minuti 20 - 30
Soufflès salati	160 - 180	minuti 35 - 40
Spiedini e uccelletti scappati	180 - 190	minuti 20 - 30
Timballi e pasticci in crosta	150 - 180	minuti 25
PASTE DI BASE		
Pan di Spagna	150 - 160	minuti 30 - 35
Pane carrè	200 - 250	minuti 40 - 50
Pasta brisée dolce e salata	160 - 180	minuti - 20 - 25
Pasta frolla	170 - 180	minuti 25 - 30
Pasta margherita	160	minuti 35 - 40
Pasta sfogliata	170 - 190	minuti 20 - 25
Paste lievitate	180 - 200	minuti 35 - 40
Plumcake	180 200	minuti 30 - 40
BISCOTTI DOLCI E PASTICCINI		
Babà (piccoli)	180 - 190	minuti 15 - 20
Beignets e choux	150 - 170	minuti 15 - 20
BISCOTTI DOLCI E PASTICCINI		
Brioches	180 - 190	minuti 15 - 20
Charlottes calde	180 - 200	minuti 30 40
Crostate	190 - 200	minuti 30 - 35
Flanes dolci	150 160	minuti 30 - 40
Frutta	160 - 180	minuti 40 - 45
Meringhe	110 - 120	minuti 35 - 40
Pasticcini da tè	150 - 160	minuti 15 - 20
Pasticcini molto zuccherati	120 - 130	minuti 20 - 30
Savarin	160 - 190	minuti 30 - 40
Sfogliatine	190 - 200	minuti 20 - 30
Soufflès	150 - 180	minuti 20 - 30
Strudel	190 - 200	minuti 40 - 45
Tartellette e barchette di pasta brisée e sfogliata	150 - 160	minuti 15 - 25
Torte di frutta	170 - 190	minuti 60
Vol - au - vents	170 - 180	minuti 20
PREPARAZIONI DOLCI PARTICOLARI		
Lucidatura glasse	100 - 120	minuti 4 - 5
Meringaggi torte e frutta	100 - 110	minuti 12 - 15