

TABELA BÁSICA DE COCÇÃO EM FORNOS COMBINADOS

Importante: Quando trabalhamos com todos os trilhos do forno combinado e carga total de alimentos, as temperaturas são maiores. Normalmente 20 a 30% a mais da temperatura normal de cocção. **Exemplo:** Coxas e sobrecoxas (temperatura normal +/- 150°C de modo combinado, tempo 15 min e 230°C de modo seco, 20 min temperatura com forno cheio forno 05 a 11 GNs, 200°C modo combinado 15 min, 250°C modo seco 20 min). Para fornos combinados de 20 GNs e 40 GNs (forno cheio), pré-aquecer o equipamento a 250°C no modo seco. Programar o forno no modo combinado, 230°C 40 min e programar no modo seco 250°C 30 min para carnes em geral e frituras.

Observações:

- 1) Sempre pré-aquecer o equipamento antes de colocar a preparação no forno, e se atentar com a utilização do utensílio correto para a preparação.
- 2) Nunca ultrapassar o ½ da GN, isto pode acarretar em uma cocção desparelha.
- 3) Para fornos combinados de 20 GNs e 40 GNs, as temperaturas e tempos são maiores do que as temperaturas convencionais.

VAPOR + COCÇÕES DIVERSAS						
Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Arroz Branco (Máximo 02kg/GN's)	Vapor	100°C	20 a 30 min	-	GN Lisa	Lavar bem, acrescentar 50ml de óleo, mexer e adicionar 1,2l de água quente salgada por kg.
Arroz Parboilizado (Máximo 02kg/GN's)	Vapor	100°C	30 a 40 min	-	GN Lisa	Lavar bem, adicionar 1,5l de água quente salgada por kg.
Arroz Integral	Vapor	100°C	40 a 45 min	-	GN Lisa	Lavar bem, adicionar 1,5l de água quente salgada por kg.
Batatas em cubo	Vapor	100°C	20 min	-	GN Perfurada	Não carregue acima do nível da GN.
Batatas Moldadas	Vapor	100°C	30 min	-	GN Perfurada	Não carregue acima do nível da GN.
Repolho, Couve-manteiga, Espinafre	Vapor	100°C	01 a 05 min	-	GN Perfurada	Higienize, faça o corte desejado e leve ao forno.
Cenoura, Chuchu, Berinjela, Abobrinha, Moranga, etc	Vapor	100°C	10 a 18 min	-	GN Perfurada	A textura certa fica a cargo do operador usando mais ou menos tempo.
Vagem, Couve-flor e Brócolis	Vapor/ Banho-Maria	95°C	05 a 12 min	-	GN Perfurada	Podem ser cozidos em função Vapor, porém deve-se usar tampa.
Ovos Cozidos	Vapor	100°C	18 min	-	GN Perfurada	Durante a cocção não se deve abrir o forno.
Massas prontas recheadas (Tortéi, Ravióli, Capeletti, Mezzaluna, etc)	Vapor/ Banho-Maria	100°C	05 a 10 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Colocar a preparação no forno. Pode colocar molho se for de preferência. Dica: Fazer o branqueamento, colocar óleo na preparação para não grudar.
Canelone (Resfriado)	Seco	200°C	10 a 15 min	-	GN Lisa, Grelha, Refratário, Luva para forno combinado	Programar o forno para pré-aquecimento. Se utilizar um refratário, utilizar grelha para apoio de prato.
Suflê	Seco	180°C	25 min	-	GN Lisa ou GN Grelha	Pode ser utilizado em utensílios variados.

COCÇÕES DIVERSAS						
Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Massas Salgadas: Tortas, Quiches, etc	Seco	180°C	15 min	-	GN Lisa ou Grelha	Podem ser assadas em outros recipientes, quanto menor a espessura da massa menor é o tempo.
Folhados Salgados	Seco	170°C	20 min	-	GN Lisa 25mm (esmaltada), Silpat	Borrife água na GN antes de colocar o produto.
Massa de Pizza (pré-assada)	Seco	180°C	10 min	-	Forma de Pizza/Multi Grill	Unte levemente a forma.
Assar Pizzas	Seco	220°C	05 min	-	Forma de Pizza/Multi Grill	Caso não esteja congelada use uma GN perfurada sobre a pizza.
Pão Francês (50 g)	Seco	180°C	15 a 18 min	-	Esteira Ondulada, Esteira de pão	Injetar vapor manual, com massa pré-cozida reduza o tempo pela metade.
Folhados Doces	Seco	150°C	20 min	-	GN Lisa 25mm (esmaltada), Silpat	Borrife água na GN antes de colocar o produto.
Massas Doces: Bolos, Pão de Ló	Seco	150°C	25 min	-	GN Grelha, Assadeira de bolo GN Lisa	A espessura da massa ditará o tempo de cocção.
Biscoitos	Seco	160°C	15 min	-	GN Lisa 25mm (esmaltada), Silpat	Receitas com pouca gordura requerem papel manteiga.
Suspiros/Merengues	Seco	100°C	50 min	-	GN Lisa 25mm	Usar papel manteiga.
Quindim	Combinado	120°C	60 min	-	GN Grelha forminhas de Quindim	Usar papel alumínio para cobrir as forminhas.

COCÇÕES DIVERSAS						
Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Pudim de Leite Condensado	Banho-Maria	95°C	45 a 60 min	-	GN Grelha forma de Pudim ou embalagens descartáveis individuais	Manter as formas tampadas.
Pudim de Pão	Combinado	150°C	40 min	-	GN Grelha forma de Pudim	Manter as formas tampadas.
Coxa Lanche (Ultra congelada)	Seco	250°C	20 min	-	GN Perfurada	Programar o forno no modo seco, quando tirar as coxas do forno aguardar 01 minuto para partir, por conta do vapor interno.
Coxa Lanche (Resfriada)	Seco	260°C	10 min	-	GN Perfurada	Programar o forno no modo seco, quando estiver pronta, aguardar 01 minuto para partir, por conta do vapor interno.
Coxa Lanche (Ultra congelada para finalização posterior)	Seco	270°C	10 min	-	GN Perfurada	Programar o forno no modo seco, quando estiver pronta, ultra congelar para finalização posterior. Pré-Preparo. Continua congelada no interior.
Salgados em geral (Empada e Quiche)	Regeneração	180°C	05 a 06 min	-	GN Perfurada/GN Grelha, Luva para forno combinado	Programar o forno no modo regeneração, com 10% de umidade.
Sanduíche de Ciabatta (Diversos sabores)	Seco	210°C	05 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Colocar o produto na GN grelha programar o forno, colocar a preparação, injetar um vapor manual na entrada do produto.
Petit Gateau	Seco	220°C	05 a 10 min	-	Forminhas de Petit Gateau, Esteira de pão, Luva para forno combinado	Colocar a mistura nas forminhas de petit gateau, untadas com manteiga e açúcar. Programar o forno, e colocar a preparação.
Pão de Queijo	Seco	175°C	20 min	-	Esteira de pão, Luva para forno combinado	Colocar a preparação na esteira de pão. Untar com manteiga, óleo, ou borrifar água.
Banana ou Abacaxi Caramelizado	Combinado	150°C	05 a 10 min	-	GN Esmaltada, GN Lisa, Luva para forno combinado	Fazer uma mistura de açúcar mascavo e canela. Passar a banana ou abacaxi por esta mistura. Colocar na GN, juntamente com um pedaço de manteiga (bem generoso).

ASSADOS EM GERAL						
Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Bife a Milanese	Seco	230°C	08 a 10 min	-	GN Grelha/GN Fritura	Preparar farofa crua com óleo/gordura, ou borrifar óleo no empanado.
Bife Acebolado	Seco	250°C	08 a 10 min	-	GN Grelha/GN Lisa	Colocar cebola temperada em GN lisa abaixo das grelhas.
Bife Role	Seco	220°C	10 min	-	GN Grelha/GN Lisa	Incorporar ao molho já preparado para pegar gosto.
Almôndegas	Combinado	200°C	15 min	-	GN Lisa	Borrifar óleo para fritar.
Kibe Assado	Seco	180°C	20 min	-	GN Lisa/GN Fritura	Borrifar óleo para fritar.
Rocambole de Guisado	Combinado	150°C	30 min	-	GN Lisa	Untar GN, usar papel manteiga.
Medalhão de Mignon	Seco	250°C	08 min	-	Gn Grelha/GN Multigrill	É importante temperar com manteiga, shoyu, etc.
Carne Recheada (Peça de até 02 kg)	Combinado	180°C	60 min e 80 min	-	GN Grelha/ GN Lisa	Pode ser assada com o próprio molho.
Espetinho (Alcatra, Coxão mole)	Combinado	200°C	15 min	-	GN Grelha/GN Multigrill	Espetar já temperado e com pouca gordura.
Tatu ou Lagarto (Peças de até 02 kg)	Combinado	170°C	60 min	-	GN Grelha/ GN Lisa	É importante marinar de véspera.
Costela Bovina (Janela)	Combinado	180°C	120 min	-	GN Grelha	Colocar uma GN no ultimo trilho para segurar o caldo e a gordura.
Picanha Grelhada	Seco	250°C	03 a 06 min	-	GN Multigrill/GN Grelha	Dispor a GN Multigrill no forno combinado, após 03 min, virar a preparação para frisar o outro lado. Se usar GN Grelha, colocar uma GN Lisa abaixo com cebola para fazer um molho.
Hambúrguer (Congelado)	Seco	220°C	06 min	-	GN Lisa/GN de Ovos	Em GN Lisa untar levemente.
Ovo Frito	Seco	150°C	03 a 06 min	-	GN Ovo Teflon	Programar o forno no Modo Seco, observar as bordas começarão a ficar douradas.

ASSADOS EM GERAL

Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Ovo Decorativo	Combinado	140°C	03 a 06 min	-	GN Ovo Teflon	Programar o forno no Modo Combinado, observar bordas brancas e miolo amarelo.
Frango Inteiro	Seco	200°C	80 min	-	GN de Frango Inteiro, Luva para forno combinado	Colocar a preparação na GN de Frango.
Coxa e Sobrecoxa de Frango	Combinado	220°C	45 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Disponibilizar as coxas na GN Grelha. No último trilha.
Frango a Passarinho	Seco	230°C	25 min	-	GN de Fritura, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN de Fritura. Borrifar óleo.
Filé de Peito de Frango a Milanese	Seco	230°C	10 a 15 min	-	GN de Fritura/GN Grelha, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN de Fritura/GN Grelha. Borrifar óleo, ou fazer uma mistura de farinha de rosca com óleo. Ponto da mistura: precisa ficar como areia molhada.
Filé de Frango Grelhado	Seco	230°C a 250°C	03 a 06 min	-	GN Grelha/GN Multigrill, Luva para forno combinado	Disponibilizar a GN Multigrill no forno para pré-aquecer. Borrifar óleo na GN, disponibilizar os filés, após 04 min, virar para frisar o outro lado.
Peixe Assado	Combinado	170°C	20 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN Grelha/GN Esmaltada. Levar ao forno pré-programado.
Cachorro-Quente Pronto Para Aquecer	Seco	250°C	01 min	-	Esteira de pão	Disponibilizar a preparação sobre a GN.
Linguíça Toscana	Combinado	200°C	25 min	-	GN Grelha/GN Multigrill, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN Grelha/GN Multigrill. Levar ao forno pré-programado.
Batata-Frita	Seco	220°C	10 min e 15 min	-	GN de Fritura, Luva para forno combinado	Disponibilizar as batatas sobre a GN, levar ao forno pré-programado.
Maminha Assada ao Molho de Vinho Tinto	Combinado e Seco	140°C e 230°C	15 min e 20 min	-	GN Grelha/GN Multigrill, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN. Temperar a gosto, levar ao forno pré-programado. Quando terminar o processo do Modo Combinado, colocar 02 taças de vinho tinto. Levar ao forno no Modo Seco. Terminado o processo, coloque caldo de carne. Com o auxílio de uma colher, raspe o que ficou na GN. Passe pelo coador coloque em uma panela, e leve ao fogo. Engrosse e sirva com o assado. DICA: Quando colocar o caldo do assado para reduzir, coloque um ramo de alecrim.
Batata Rústica (Meia Lua, Inteira)	Vapor e Seco	100°C e 230°C	10 min e 15 min	-	GN Lisa/GN Esmaltada, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN. Temperar a gosto, levar ao forno pré-programado. DICA: Antes de colocar as batatas ao forno, coloque 100 ml de cachaça, dará um toque brasileiro a este preparo.
Peixe a Milanese	Seco	230°C	10 min e 15 min	-	GN Grelha/GN Esmaltada, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN. Borrifar óleo, ou preparar a farinha de rosca com óleo/gordura. Levar ao forno préprogramado.
Lasanha Resfriada	Combinado	200°C	06 a 12 min	-	GN Lisa/ou recipiente de preferência	Disponibilizar a preparação na GN, programar o forno e colocar a preparação.
Peixe Ensopado	Combinado	170°C	25 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN, levar ao forno pré-programado.
Peixe Grelhado	Seco	250°C	03 a 06 min	-	GN Grelha/GN Multigrill, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN. Levar ao forno pré-programado.
Involtini de Frango Recheado	Vapor e Seco	100°C e 250°C	05 min e 05 min	-	GN Perfurada/GN Grelha, GN Multigrill	Disponibilizar a preparação na GN. Levar ao forno aquecido, primeiro no vapor (para cozinhar internamente). Programar o forno no Modo Seco, colocar a GN Multigrill, deixar aquecer por 10min, precisa estar bem quente. Colocar a preparação no forno, borrifar óleo na GN, virar para marcar o outro lado.
Costela Bovina (Ripa de Costela de +/- 5kg)	Combinado e Seco	170°C e 200°C	120 min e 15 min	-	GN Grelha, GN Lisa, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN Grelha, no último trilha do forno colocar a GN Lisa, com água.
Pernil (Suíno Assado)	Vapor e Combinado e Seco	100°C e 120°C e 170°C	60 min e 60 min e 40 min	-	GN Grelha, GN Lisa, Luva para forno combinado	Disponibilizar a preparação na GN Grelha. No último trilha colocar uma GN com água.

PRODUTOS DIVERSOS - FUNÇÃO REGENERAÇÃO

Produto	Programação					
	Função	Temperatura	Tempo (+/-)	Sonda Núcleo	Utensílio	Observações
Escondidinho (Congelado)	Regeneração	180°C	10 a 15 min	-	GN Grelha	Programar o forno com 30% de umidade.
Creme de Abóbora e de Ervilha (Congelado)	Regeneração	180°C	10 a 15 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Colocar o produto no prato de serviço, programar o forno no Modo Regeneração com 100% de umidade.
Estrogonofe (Congelado)	Regeneração	180°C	10 a 12 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Colocar o produto no prato de serviço, programar o forno no Modo Regeneração com 100% de umidade.
Frango ao Molho de Queijo (Congelado)	Regeneração	180°C	10 a 12 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Colocar o produto no prato de serviço, programar o forno no Modo Regeneração com 100% de umidade.
Creme de Moranga (Congelado)	Regeneração	180°C	10 a 12 min	-	GN Grelha, Luva para forno combinado	Colocar o produto no prato de serviço, programar o forno no Modo Regeneração com 100% de umidade.
Feijão	Regeneração	100°C	05 a 10 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Pré-programar o forno no Modo Regeneração, com 100% de umidade.
Brócolis (Congelado)	Regeneração/ Banho Maria	80°C	03 a 05 min	-	GN Perfurada	Programar o equipamento no Modo Regeneração/Banho Maria.
Arroz	Regeneração	100°C	05 a 10 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Pré-programar o forno no Modo Regeneração, com 100% de umidade. Quando sonar o alarme de pronto, mexer a preparação.
Carne Assada (Peça Inteira)	Regeneração	120°C	08 a 15 min	-	GN Lisa, Luva para forno combinado	Pré-programar o forno no Modo Regeneração, com 100% de umidade.
Lasanha (Congelada)	Regeneração	180°C	06 a 12 min	-	GN Lisa/ou recipiente de preferência	Disponibilizar a preparação na GN, programar o forno com 100% de umidade.
Cenoura (Congelada)	Regeneração	90°C	03 a 05 min	-	GN Perfurada/GN Lisa	Disponibilizar a preparação congelada no forno. Com 50% de umidade.

