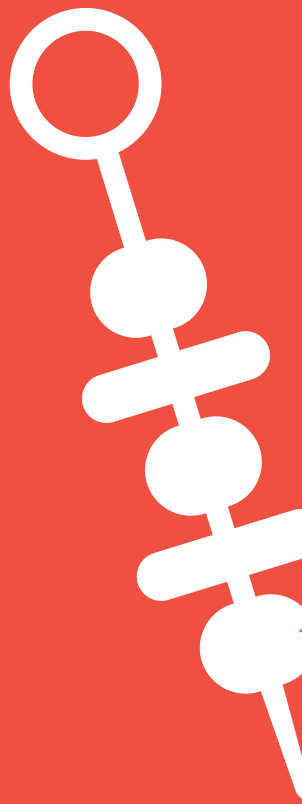




# Tempi & Temperature

# Antipasti

Tempi & temperature



## CANAPÉ

 SURGELAZIONE RAPIDA

35 minuti (preraffreddato a 0°C)

## TORTE SALATE STRUDEL QUICHES PLUMCAKE

 ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO INTERO

2 ore e 55 minuti (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO A FETTE

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

## PIZZETTE SFOGLIA

 SURGELAZIONE RAPIDA

30 minuti (preraffreddato a 0°C)

## TIMBALLO FLAN SFORMATINO

 ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA

2 ore e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

 PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO

1 ora e 10 minuti (65°C in camera)

# Primi piatti

Tempi & temperature

RISO BOLLITO  
RISOTTO  
CEREALI BOLLITI

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA

55 minuti (preraffreddato a 0°C, 2-3 cm di spessore)

45 minuti (preraffreddato a 0°C, 2-3 cm di spessore)

LASAGNA  
CREPELLE

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO
- SCONGELAMENTO CONTROLLATO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

1 ora e 30 minuti (65°C camera)

1 ora e 10 minuti (25°C)

PASTA

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

35 minuti (preraffreddato a 0°C)

PASTA FRESCA

- SURGELAZIONE RAPIDA

45 minuti (preraffreddato a 0°C)

ZUPPE  
MINISTRE  
VELLUTATE

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO
- SCONGELAMENTO CONTROLLATO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

50 minuti (70°C)

1 ora e 30 minuti (30°C)

GNOCCHI

- SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)

PASTA RIPIENA

- SURGELAZIONE RAPIDA

40 minuti

# Secondi carne

Tempi & temperature



## ROASTBEEF (800g)

- ABBATTIMENTO RAPIDO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 3 ore e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO 2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO A FETTE 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C, 1/2 cm di spessore)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 55°C al cuore, 85°C in camera) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 4 ore e 30 minuti (15°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE 1 ora (15°C, 1/2 cm di spessore)

## FILETTO DI MAIALE 4 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 2 ore e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO A FETTE 1 ora (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 65°C al cuore, 85°C in camera) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 1 ora e 20 minuti (15°C)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO INTERO RAFFREDDATO 1 ora e 45 minuti (70°C in camera)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO A FETTE RAFFREDDATO 30 minuti (65°C)

## FETTINA DI CARNE 1 cm di spessore

- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO 50 minuti (9°C)

# Secondi carne

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)

1 ora e 20 minuti (preriscaldato a 75°C in camera,  
55°C al cuore)

1 ora e 20 minuti (15°C)

2 ore (15°C)

30 minuti (65°C)

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C,  
2 cm di spessore)

1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)

2 ore e 30 minuti (15°C)

1 ora e 20 minuti (15°C)

1 ora e 50 minuti (80°C in camera)

30 minuti (65°C)

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO CRUDO

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO COTTO

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO A FETTE

**COTTURA A BASSA TEMPERATURA** 🍷  
(con rosolatura iniziale, 75°C in camera)

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO 🍴  
PRODOTTO RAFFREDDATO

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO CRUDO INTERO

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO COTTO INTERO

SURGELAZIONE RAPIDA ❄️  
PRODOTTO A FETTE

**COTTURA A BASSA TEMPERATURA** 🍷  
(con rosolatura iniziale, 85°C in camera,  
60°C al cuore)

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO  
COTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO 🍴  
INTERO RAFFREDDATO

PIATTO PRONTO PRODOTTO 🍴  
A FETTE RAFFREDDATO

FILETTO DI MANZO  
4 cm di spessore

PETTO ANATRA  
3-4 cm di spessore



# Secondi carne

Tempi & temperature



## PETTO POLLO 2,5 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA  
(con rosolatura iniziale, 85°C in camera,  
70°C al cuore) 3 ore (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO 1 ora e 50 minuti a 9°C
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO COTTO E RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

## POLPETTE 3 cm di diametro

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO A 15°C 1 ora
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

## ARROSTO DI VITELLO 7 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 3 ore a 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO INTERO 2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO A FETTE 45 minuti (preraffreddato a 0°C, 1,5 cm di spessore)
- SCONGELAMENTO  
PRODOTTO INTERO 2 ore e 10 minuti (15°C)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO  
INTERO RAFFREDDATO 2 ore (75°C in camera)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO  
A FETTE RAFFREDDATO 40 minuti a 65°C

# Secondi pesce

Tempi & temperature



FILETTO DI SALMONE  
3 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
(a 85°C in camera, 42°C al cuore) 15 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO  
CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 30 minuti a 60°C

TRANCIO TONNO  
TRANCIO SPADA  
2 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
(85°C in camera, 42°C al cuore) 10 minuti (preriscaldato a 75°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO  
CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 20 minuti a 65°C

PESCE INTERO  
branzino  
orata  
sgombro  
dentice

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
(a 85°C in camera e 68°C al cuore) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato e 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO  
CRUDO A 9°C 1 ora e 15 minuti
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

# Secondi pesce

1 ora (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
50 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO ❄️
1 ora (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
15 minuti (preriscaldato a 85°C)	<b>COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera)</b> 🍳
50 minuti	SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️
20 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️
1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
2 ore e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
5 ore (preriscaldato a 85°C)	<b>COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera)</b> 🍳
2 ore e 30 minuti (a 15°C)	SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO ❄️
40 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️
45 minuti (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO ❄️
55 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
35 minuti (preriscaldato a 85°C)	<b>COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera)</b> 🍳
1 ora e 40 minuti	SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️
40 minuti (15°C)	SCONGELAMENTO SEPIE COTTE 15°C ❄️
40 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️

FILETTO DI PESCE  
orata  
branzino  
sgombro  
triglia  
gallinella

POLPO  
500g

SEPIE










# Secondi pesce

Tempi & temperature



CUORE DI MERLUZZO  
3 cm di spessore

-  ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
(85°C in camera, 54°C al cuore) 1 ora (preriscaldato a 85°C)
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 2 ore (15°C)
-  PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)


RANA PESCATRICE  
3 cm di spessore

-  ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
(85°C in camera) 50 minuti (preriscaldato a 85°C,  
con rosolatura iniziale)
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO  
CRUDO A 9°C 2 ore
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora e 30 minuti (15°C)
-  PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

# Crudo


Tempi &  
temperature

TARTARE DI MANZO  
2 cm di spessore

 SURGELAZIONE RAPIDA  
 SCONGELAMENTO A 8 °C

55 minuti (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 20 minuti

TARTARE DI PESCE  
2 cm di spessore

 SURGELAZIONE  
 SCONGELAMENTO A 8 °C

1 ora (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 20 minuti

CARPACCIO DI CARNE

 SURGELAZIONE  
 SCONGELAMENTO

25 minuti (preraffreddato a 0°C)  
20 minuti (8°C)

CARPACCIO DI PESCE

 SURGELAZIONE  
 SCONGELAMENTO

25 minuti (preraffreddato a 0°C)  
20 minuti (8°C)

# Verdure

Tempi & temperature

## VERDURE IN PADELLA Stese, 3 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(30°C) 50 minuti
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

## VERDURE AL VAPORE VERDURE BOLLITE

- ABBATTIMENTO RAPIDO 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 55 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(30°C) 50 minuti
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

## VERDURE RIPIENE

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 25 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora (30°C)
- PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

## VERDURE CRUDE (piselli freschi, fave fresche, carota a cubetti, zucchina a cubetti, verdure per soffritto, cavolfiore a cubetti, fagioli, cannellini, fagiolini a cubetti)

- SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO 1 ora (15°C)

# Verdure

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO COTTO



PATATE AL FORNO

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 55 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 20 minuti

1 ora (70°C in camera)

ABBATTIMENTO RAPIDO



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO



SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(15°C)



PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO



TERRINA DI VERDURE  
2 cm di spessore

1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (75°C in camera)

ABBATTIMENTO RAPIDO



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO



PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO



PURÉ  
steso, 2 cm di spessore

# Salse - Sughii - Brodi

Tempi & temperature



SALSA DI POMODORO  
3 cm di spessore



ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO

1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(30°C)

1 ora e 15 minuti

SALSA TONNATA  
2 cm di spessore



SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 20 minuti (15°C)

PESTO



SURGELAZIONE RAPIDA

45 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 15 minuti (15°C)

BRODO VEGETALE  
BRODO DI CARNE  
BRODO DI PESCE



ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

# Lievitati

Tempi &  
temperature



PANINI AL LATTE



SURGELAZIONE DELICATA

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

CIABATTA



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO INTERO

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO A FETTE

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

PIZZA



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO COTTO

1 ora e 25 minuti (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA  
PRODOTTO CRUDO

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

PANINI AL LATTE  
FARCITI CON  
FORMAGGIO E SALUMI



SURGELAZIONE RAPIDA

2 ore e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

# Dolci

Tempi & temperature



PANNA COTTA/  
MOUSSE

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO  
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

SEMIFREDDI/  
BAVARESI

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO  
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)  
55 minuti (preraffreddato a 0°C)

GRANITA

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)

GHIACCIO/  
GHIACCIOLI

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

FRUTTA

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA  
LAMPONI E MIRTILLI

45 minuti (preraffreddato a 0°C)

CHEESECAKE

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO  
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

DOLCI DA FORNO  
(torte,crostate)

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO  
❄️ SURGELAZIONE DELICATA

2 ore (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)