



## Guida alla cottura



**Cucinare da specialisti non è mai stato così facile.  
Bastano pochi gesti e tutta l'innovazione  
e l'esperienza di Glem Gas.**

- 1** Scegli la pietanza che vuoi cucinare e libera la tua fantasia o prova le nostre ricette "Specialista by Glem Gas"!
- 2** Imposta la tipologia di cottura perfetta per la tua ricetta girando la manopola della cucina sull'icona corrispondente.
- 3** Regola la temperatura del forno e i tempi di cottura seguendo i suggerimenti riportati sul retro.

[www.glemgas.com](http://www.glemgas.com)



# Guida alla cottura *Specialista* GLEM GAS

014C76

| Tipologia di cottura                                                                                                      | Alimento                                     | Posizione ripiani                                                                                          | Temperatura °C   | Tempo di cottura (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| <br><b>GRATIN <sup>(1)</sup></b>         | Capesante                                    |                           | 180 - 190        | 10 - 15                |
|                                                                                                                           | Cozze                                        |                                                                                                            | 200 - 220        | 10 - 15                |
|                                                                                                                           | Aragosta                                     |                                                                                                            | 220 - 250        | 10 - 15                |
|                                                                                                                           | Cavolfiori                                   |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 10                 |
|                                                                                                                           | Broccoli                                     |                                                                                                            | 180 - 200        | 15 - 20                |
|                                                                                                                           | Carciofi                                     |                                                                                                            | 170 - 180        | 15 - 20                |
|                                                                                                                           | Pasta frolla                                 |                                                                                                            | 180 - 190        | 30 - 35                |
| <br><b>PASTICCERIA</b>                   | Torta impasto sbattuto                       | <br>Multilivello: 1 - 3   | 190 - 200        | 30 - 35                |
|                                                                                                                           | Crostata                                     |                                                                                                            | 180 - 190        | 30 - 35                |
|                                                                                                                           | Plum cake                                    |                                                                                                            | 180 - 190        | 30 - 35                |
|                                                                                                                           | Torta di frutta                              |                                                                                                            | 165 - 180        | 35 - 45                |
|                                                                                                                           | Torta di noci                                |                                                                                                            | 180 - 190        | 40 - 45                |
|                                                                                                                           | Strudel                                      |                                                                                                            | 185 - 195        | 35 - 45                |
|                                                                                                                           | Pan di Spagna                                |                                                                                                            | 185              | 35 - 45                |
|                                                                                                                           | Cream Caramel                                |                                                                                                            | 130              | 30 - 35                |
|                                                                                                                           | Torta al cioccolato                          |                                                                                                            | 180              | 35 - 40                |
|                                                                                                                           | Brioche                                      |                                                                                                            | 180 - 190        | 25 - 30                |
|                                                                                                                           | Biscotti                                     |                                                                                                            | 165              | 20                     |
|                                                                                                                           | Pasticcini                                   |                                                                                                            | 200 - 230        | 10 - 15                |
|                                                                                                                           | Muffins                                      |                                                                                                            | 185 - 200        | 25 - 35                |
|                                                                                                                           | Panini dolci con marmellata (scones)         |                                                                                                            | 180 - 190        | 20                     |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  |                        |
| <br><b>PIZZA E PANE</b>                  | Pizza                                        | <br>Multilivello: 1 - 2   | 220 - 250        | 15 - 20                |
|                                                                                                                           | Focaccia                                     |                                                                                                            | 200 - 220        | 20 - 30                |
|                                                                                                                           | Pane                                         | <br>Multilivello: 2 - 3  | 215 - 230        | 40 - 50                |
| <br><b>LASAGNA E PASTA SFOGLIA</b>     | Lasagne                                      | <br>Multilivello: 2 - 4 | 165 - 180        | 30 - 40                |
|                                                                                                                           | Strudel con ricotta e spinaci                |                                                                                                            | 170 - 180        | 30 - 40                |
|                                                                                                                           | Fagottini di pasta sfoglia con cuore di mela |                                                                                                            | 200              | 8 - 10                 |
|                                                                                                                           | Pasta al forno                               |                                                                                                            | 180 - 190        | 35 - 45                |
|                                                                                                                           | Sformati di verdure                          |                                                                                                            | 170 - 180        | 30 - 40                |
| <br><b>BARBECUE <sup>(2)</sup></b>     | Toast                                        | <br>Multilivello: 1 - 3 | 200 - 220        | 3 - 4                  |
|                                                                                                                           | Hamburgers                                   |                                                                                                            | 220 - 250        | 5 - 7                  |
|                                                                                                                           | Spiedini di pesce                            |                                                                                                            | 200 - 220        | 6 - 8                  |
|                                                                                                                           | Crostacei                                    |                                                                                                            | 200 - 220        | 6 - 8                  |
|                                                                                                                           | Salsicce                                     |                                                                                                            | 220 - 250        | 7 - 10                 |
|                                                                                                                           | Costine                                      |                                                                                                            | 220 - 250        | 7 - 10                 |
|                                                                                                                           | Spiedini di carne                            |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 10                 |
|                                                                                                                           | Bistecche                                    |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 12                 |
|                                                                                                                           | Pollo                                        |                                                                                                            | 200 - 220        | 30 - 35                |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  |                        |
| <br><b>LIEVITAZIONE <sup>(3)</sup></b> | Lievito di birra fresco                      |                         | 0° - (solo luce) | 2 (1,5-3) ore          |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 4 (2,5-5) ore          |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 6 (4-8) ore            |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 8 (5-10) ore           |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 10 (6-12) ore          |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 12 (8-15) ore          |
|                                                                                                                           | Lievito madre solido                         |                         | 0° - (solo luce) | 5 (4-7) ore            |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 8 (7-10) ore           |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 11 (10-13) ore         |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 14 (13-16) ore         |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 17 (16-19) ore         |
|                                                                                                                           |                                              |                                                                                                            |                  | 20 (19-24) ore         |
| <br><b>S-LOW <sup>(4)</sup></b>        | Arrosti                                      |                         | 80-90            | 3 ore                  |
|                                                                                                                           | Pollo                                        |                                                                                                            | 80-90            | 3,5 ore                |
|                                                                                                                           | Patate                                       |                                                                                                            | 80-90            | 3,5 ore                |
|                                                                                                                           | Fiorentina                                   |                                                                                                            | 60               | 2 ore                  |
|                                                                                                                           | Agnello                                      |                                                                                                            | 60               | 3 ore                  |
|                                                                                                                           | Pesce                                        |                                                                                                            | 60               | 1,5 ora                |

- (1) La gratinatura è una tecnica di completamento di cottura, eseguita ad alta temperatura, che ha lo scopo di far formare una crosticina dorata e croccante sulla superficie delle pietanze. Si sconsiglia quindi di utilizzarla per l'intera cottura per evitare bruciature o che l'interno della pietanza si secchi. La soluzione migliore è cuocere il cibo e procedere senza il preparato per la gratinatura, che andrà aggiunto solo nella fase finale.
- (2) • È sufficiente un preriscaldamento di 5-10 minuti per le ricette che lo richiedono.  
 • Il tempo indicato è relativo ad una parte sola della pietanza, è quindi necessario ruotarla.  
 • Utilizzare l'accessorio griglia BBQ, in alternativa, collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un bicchiere di acqua (0,2 l) per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.
- (3) Tabella dei tempi di lievitazione per 1 kg di farina 00/0 impastato con lievito di birra o lievito madre. L'interno della cavità del forno risulta ideale per la lievitazione in quanto a temperatura controllata e privo di correnti. La temperatura ideale per un corretto processo di lievitazione è di 28-30°C, per questo motivo basta la sola luce interna.
- (4) Per ottenere un miglior risultato e facilitare la cottura è necessario eseguire sempre un preriscaldamento della cavità per circa 30 minuti. Per alcune ricette potrebbero essere necessari appositi sacchetti per cotture a basse temperature.

**Note generali:** i dati riportati sono da ritenersi come linee guida. Possono e devono quindi essere modificati in base ai propri gusti e abitudini. Il tempo indicato in tabella non include il preriscaldamento del forno che è sempre raccomandato. Il tempo e le temperature indicate si riferiscono a una quantità di cibo media: 1/1,5 kg per le carni, pasta per pasticceria, pizza, pane 0,5/0,8 Kg. Le cotture multiple su più livelli vanno effettuate posizionando i recipienti al centro del ripiano.