



# COCINADOS A BAJA TEMPERATURA

*Alta cocina al alcance de todos*

## SEGURO

Huevos cuidadosamente seleccionados, perfecta trazabilidad y máxima garantía de calidad.

## VERSÁTIL

Ideal para la creación de platos a todos los niveles: aperitivos, entrantes, platos principales, catering, etc.

## FÁCIL

Fácilmente regenerable de múltiples maneras: roner, baño maría, etc.



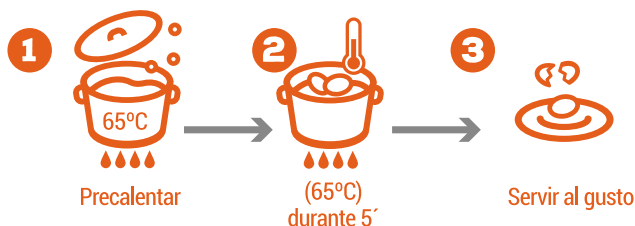
Contacto: 982 380 000 | [campomayor@campomayor.com](mailto:campomayor@campomayor.com) | [www.campomayor.com](http://www.campomayor.com)



# REGENERACIÓN

## USO PROFESIONAL (En baño maría o roner)

- 1 Precalentar y mantener el agua a 65 °C
- 2 Una vez alcanzada la temperatura, introducir los huevos en el agua con su cáscara durante 5 minutos manteniendo la misma temperatura (65 °C) .
- 3 A continuación retirar los huevos del recipiente con agua y cascar para su emplatado.



## USO DOMÉSTICO

- 1 Calentar agua en una olla hasta que entre en ebullición (100 °C).(RECIPIENTE 1).
- 2 Colocar los huevos con su cáscara en otro recipiente. (RECIPIENTE 2).
- 3 Añadir el agua hirviendo del RECIPIENTE 1 sobre el RECIPIENTE 2 que contiene los huevos, dejándolos completamente sumergidos durante 3 minutos y medio.
- 4 A continuación, retirar los huevos del recipiente con agua y cascar para su emplatado.

