

GUIDE DE CUISSON

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson
													Indications
Viandes													
Rôti de porc (1kg)	*180	2					180	2					90 ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2					180	2					60-70
Rôti de boeuf	*240	2									210	2	30-40 conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			210	1-2					180	2	50-55
Volailles (1 kg)	180	2	225	2			180	2			210	TB	50-70
Volailles grosses pièces	180	1	225	1									1h30-2h15
Cuisses de poulet					*240	3					210	3	15-25 posées sur grille
Côtes de porc / veau					*210-240	3					210	3	15-20
Côtes de boeuf (1kg)					210-240	3-4					210	3	25-30
Côtes de mouton					*270	4					240	4	10-20
Cuisse de dinde			220	2									60-70
Poissons													
Poissons grillés					*270	4					240	4	15-20
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2					180	2					35-45 plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3					*210	2-3					10-15
Légumes													
Gratins (aliments cuits)					*240	3-4					210	2-3	10-20
Gratins dauphinois	*180	2					180	2					55-60
Lasagnes	*180	2					180	2					40-45
Tomates farcies	*180	2					180	2					40-45
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise									180	1			35-45
Biscuit roulé	*210	3											5-10
Brioche	*180	1							180	1			25-30
Brownies	*180	2							180	2			25-30 grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	1			55-65
Clafoutis	*180	2					180	2					35-45
Crèmes	*180	2					150	2					20-45 bain-marie
Cookies - Sablés	*180	3					180	3					15-18 plat multiusages
Kugelhupf									180	1			45-50
Meringues	100	2					100	2					1h30
Madeleines	*210	2					*210	2	*210	2			5-10 plaques sur la grille
Pâtes à choux	*180	3					*180	3					30-40 selon grosseur
Petits fours feuilletés	*210	3					*210	3					
Savarin	*180	2							180	1			30-40
Tarte pâte brisée	*210	2					210	2	210	2			30-40 moule 30cm
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2					*210	2					15-25 plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2					*180	2					35-45 plat multiusages
Divers													
Brochettes					*270	4					240	4	15-20
Pâté en terrine	*210	2					*180	2					1h20-1h40 bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					210	2					30-40 moule 30cm
Pizza pâte à pain	*240	3					*210	3	*240	2			15-18 plat multiusages
Quiches	*210	2					180	2	180	1			30-45 moule 30cm
Soufflé							180	1					50 moule 21cm
Tourtes	*210	2					180	2					40-45
Pain	*210	1					*210	1	*210	1			30-50
Pain grillé					*270	4-5					*270	4-5	1-2 sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1					150	1					1h30-3h selon la préparation

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240°	270
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

TB= Tourne-broche pour petites quantités posées au centre de la grille

*Préchauffez à la température indiquée sur fonction ou selon le modèle.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, préchauffez 5 minutes sur la même fonction, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en température maximum, la porte doit être entrouverte.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.

- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

● Temps de cuisson

rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15min pour 500 g

rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g

rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des pâtisseries

● Choix des moules :

Evitez les moules clairs et brillants :

- Ils rallongent le temps de cuisson.

- Ils nécessitent de préchauffer le four.

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

● Astuces :

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.

Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouges en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez les sur un grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

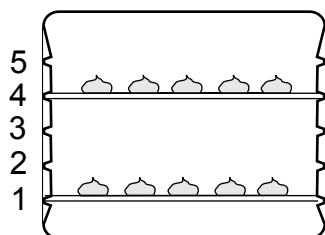
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

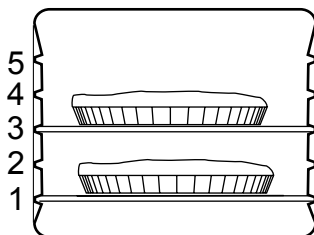
- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.

Petits GATEAUX



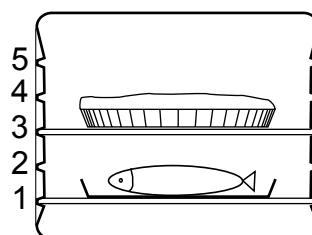
1 plat émaillé
1 grille avec feuille de cuisson

2 TARTES



2 Grilles

1 Poisson+1 Tarte



2 Grilles