

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							30-40 conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210°	1		210°	TB				50-55
Volailles (1 kg)	180°	2		210°	TB	180°	2		50-70
Volailles grosses pièces	180°	1							1h30-2h15
Cuisses de poulet				*210°	3				15-25 posées sur grille
Côtes de porc / veau				*210-240°	3				15-20
Côtes de boeuf (1kg)				210-240°	3-4				25-30
Côtes de mouton				*270°	4				10-20
Poissons									
Poissons grillés				*270°	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)				*270°	3-4			210°	2-3
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			180°	1	35-45
Biscuit roulé	*210°	3							5-10
Brioche	*180°	1	180°	1			180°	1	25-30
Brownies	*180°	2	180°	2			180°	2	25-30 grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	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
Kugelhopf			180°	1			180°	1	45-50
Meringues	100°	2				100°	2		1h30
Madeleines	*210°	2				*210°	2	*210°	2
Pâtes à choux	*180°	3				*180°	3		5-10 plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*210°	3				*210°	3		30-40 selon grosseur
Savarin	*180°	2	180°	1			180°	1	30-40
Tarte pâte brisée	*210°	2				210°	2	210°	2
Tarte pâte feuilletée fine	*240°	2				*210°	2		30-40 moule 30cm
Tarte pâte à la levure	*210°	2				*180°	2		15-25 plat multiusages
Divers									
Brochettes									
Pâté en terrine	*210°	2			*270°	4			240° 4
Pizza pâte brisée	*210°	2							15-20
Pizza pâte à pain	*240°	3	*240°	1					1h20-1h40 bain marie
Quiches	*210°	2							30-40 moule 30cm
Soufflé			180°	1			180°	1	15-18 plat multiusages
Tourtes	*210°	2							30-45 moule 30cm
Pain	*210°	1	*210°	1					50 moule 21cm
Pain grillé					*270°	4-5			40-45
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180°	1							30-50
									1-2 sur la grille
									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

*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, 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.

En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

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 :

Évitez 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.

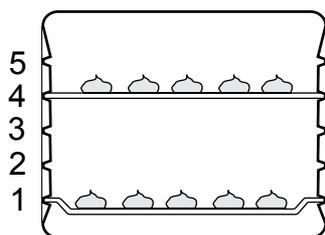
● Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

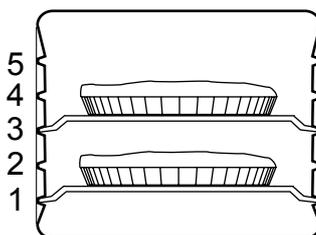
● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps.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

Petits GATEAUX



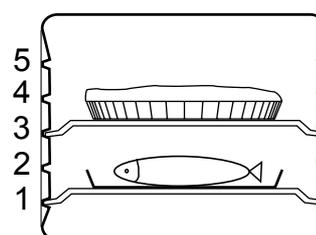
1 plat émaillé
1 grille avec feuille de cuisson

2 TARTES



2 Grilles

1 Poisson+1 Tarte



2 Grilles