

**Guide de programmation de recettes
pour le mode automatique des fours
SkyLine Premium^S**



Sommaire

Viande

Rôtir - Bœuf et veau.....	4
Rôtir - Gigot d'agneau.....	4
Rôtir - Épaule d'agneau.....	5
Rôtir - Longe et cuisse de porc.....	5
Rôtir - Jarret de porc.....	6
Terrine de viande.....	6
Boulettes de viande - Petites.....	7
Boulettes de viande - Grosses.....	7
Cuisson à basse température - Petites pièces.....	8
Cuisson à basse température - Pièces entières.....	8
Griller - Burger 200 g.....	9
Griller - Entrecôte 200 g.....	9
Griller - Filet 300 g.....	10
Griller - Côtelettes d'agneau.....	10
Griller - Côtes de porc.....	11
Griller - Travers de porc.....	11
Griller - Tagliata.....	12
Griller - Saucisses de Toulouse.....	12
Griller - Chipolatas.....	13
Brochettes.....	13
Seekh kebab.....	14
Bacon.....	14
Doré et croustillant - Escalopes panées.....	15
Doré et croustillant - Cordon bleu.....	15
Jambon.....	16
Déshydratation.....	16
Rôtis à basse température.....	17

Volailles

Rôtir - Suprême de poulet.....	18
Rôtir - Ailes de poulet.....	18
Rôtir - Poulet entier.....	19
Rôtir - Suprême de dinde.....	19
Rôtir - Cuisses de dinde.....	20
Rôtir - Dinde entière.....	20
Rôtir - Magret de canard.....	21
Rôtir - Canard entier.....	21
Griller - Burgers de viande haché.....	22
Griller - Poulet en crapaudine.....	22
Griller - Suprême de poulet.....	23
Griller - Cuisses de poulet.....	23
Griller - Saucisses de volailles.....	24
Griller - Chipolatas de volailles.....	24
Brochettes - Blancs de poulet.....	25
Brochettes - Cuisses de poulet.....	25
Doré et croustillant - Escalopes panées.....	26
Doré et croustillant - Nuggets de poulet.....	26
Poché - Poulet entier.....	27

Poisson

Cuisson douce - Filet de cabillaud.....	28
Cuisson douce - Filet de flétan.....	28
Cuisson douce - Filet de saumon.....	29
Cuisson douce - Filet de bar.....	29
Cuisson douce - Filet de dorade.....	30
À la vapeur - Filet de cabillaud.....	30
À la vapeur - Seiche.....	31
À la vapeur - Homard.....	31
À la vapeur - Moules et palourdes.....	32

À la vapeur - Poulpe.....	32
À la vapeur - Crevettes.....	33
À la vapeur - Daurade.....	33
À la vapeur - Encornets (moins de 100g).....	34
À la vapeur - Encornets (100/200g).....	34
Cuit en entier - Bar.....	35
Cuit en entier - Daurade.....	35
Griller - Poulpe.....	36
Griller - Crevettes.....	36
Griller - Saumon.....	37
Griller - Coquilles Saint-Jacques.....	37
Griller - Encornets.....	38
Doré et croustillant - Filets panés.....	38
Doré et croustillant - Anneaux de calamar.....	39
Doré et croustillant - Bâtonnets de poisson.....	39
Poché - Saumon.....	40
Cuisson gratinée - Cabillaud.....	40
Cuisson gratinée - Flétan.....	41
Cuisson gratinée - Moules.....	41
Cuisson gratinée - Saumon.....	42
Cuisson gratinée - Coquilles Saint-Jacques.....	42
Cuisson gratinée - Bar.....	43
Cuisson à l'étuvée - Cabillaud.....	43
Cuisson à l'étuvée - Flétan.....	44
Cuisson à l'étuvée - Saumon.....	44
Cuisson à l'étuvée - Bar.....	45
Cuisson à l'étuvée - Daurade.....	45

Oufs

Au plat.....	46
Durs.....	46
À la coque.....	47
Brouillés.....	47
Pochés.....	48
En soufflé.....	48

Légumes

À l'étuvée.....	49
À la vapeur - Brocolis.....	49
À la vapeur - Carottes.....	50
À la vapeur - Choux-fleurs.....	50
À la vapeur - Courgettes.....	51
À la vapeur - Pommes de terre.....	51
Griller.....	52
Cuisson gratinée - Béchamel.....	52
Cuisson gratinée - Chapelure.....	53
Doré et croustillant - Beignets de légumes.....	53
Doré et croustillant - Frites.....	54
Doré et croustillant - Anneaux d'oignon.....	54
Doré et croustillant - Croquettes de PDT.....	55
Doré et croustillant - Grosses frites rustiques.....	55
Pommes de terre en robe des champs.....	56
Déshydratation - Céleri-rave.....	56
Déshydratation - Tomates cerises.....	57
Rôtir - Pommes de terre.....	57

Pâtes et riz

Riz - À l'eau.....	58
Riz - Pilaf.....	58
Riz - Sushis.....	59
Pâtes - Sèches.....	59
Pâtes au four - Cannellonis.....	60
Pâtes au four - Lasagnes.....	60

Pain

Faire lever - Baguette.....	61
Cuire - Baguette.....	61
Cuire - Pains à hamburger.....	62
Cuire - Pain au beurre 30 g.....	62
Cuire - Ciabatta.....	63
Cuire - Focaccia.....	63
Cuire - Pain de mie.....	64
Cuire - Pain de campagne 1 kg.....	64
Pains précuits - Baguette.....	65
Faire lever et cuire - Baguette.....	65
Faire lever et cuire - Focaccia.....	66
Faire lever et cuire - Pain de mie.....	66
Faire lever et cuire - Pain de campagne.....	67

Produits de boulangerie salés et sucrés

Pizza - Pâte épaisse.....	68
Pizza - Pâte fine.....	68
Croissants - Mini.....	69
Croissants - Standard.....	69
Cookies.....	70
Pâte à choux - Choux.....	70

Desserts

Tartes et tourtes - Tarte au citron.....	71
Pâte Brisée - Tartes à partager.....	71
Pâte Brisée - Tartelettes individuelles.....	72
Crème brûlée.....	72
Brownies.....	73
Fondant au chocolat.....	73
Déshydratation - Fruits confits.....	74
Déshydratation - Meringues.....	74

Un fonctionnement fluide et sans erreur

Optimisez les procédés avec SkyDuo, pour rendre votre cuisine encore plus efficace.



Mode automatique

Idéal pour économiser du temps et de l'argent.

Des mets de qualité cuisinés facilement, rapidement et en sécurité grâce à des procédés de cuisson guidés.

11 nouveaux **Cycles+** spéciaux et une personnalisation facile.

Recettes et procédés « Cook & Chill »

Lorsque vous voyez ce pictogramme  (Cuire et refroidir) dans ces instructions, cela signifie que le programme de la recette prévoit l'activation de la fonction SkyDuo et le dialogue avec la cellule de refroidissement SkyLine.

Connectivité avec SkyDuo



« Ok, je serai prêt. »



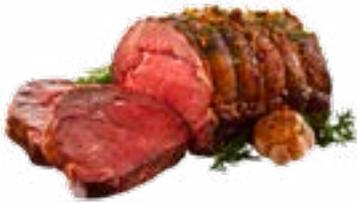
« Ce sera prêt dans 5 minutes !
Soyez toujours prêt avec une cellule de refroidissement SkyLine Chill^S »

Efficacité et productivité

hors pair.

Performances sans compromis.

Les fours et les cellules de refroidissement sont parfaitement synchronisés. Communiquant ensemble grâce à la fonction unique **SkyDuo**, ils assurent une expérience fluide dans votre cuisine.



Rôtir

Bœuf et veau

Procédure : Avant la cuisson, assaisonner à son gré avec de l'huile ou un autre liquide, des fines herbes fraîches ou sèches, des légumes frais et des épices. Il est possible de saisir la viande dans une poêle avant de la faire rôtir.

Idéal pour : Rôti de boeuf, rôti de veau, faux filet

Point de départ de cuisson : Produit frais

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C 

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Penser à retirer la sonde de la cavité avant de lancer le préchauffage.	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Pour d'autres recettes, ajuster la température à cœur : **Filet** 50°C, **Rosbif** 54°C, **Côte de bœuf** 56°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Gigot d'agneau

Procédure : Avant la cuisson, assaisonner à son gré avec de l'huile, des fines herbes fraîches ou sèches, des légumes frais et des épices. Masser la viande avec de la moutarde, de l'huile, du sel et du poivre. Il est possible de saisir la viande dans une poêle avant de la faire rôtir.

Idéal pour : Gigot

Point de départ de cuisson : Produit frais

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C 

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	3	24	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Retirer la sonde du four avant le préchauffage. Insérer la sonde à la fin du préchauffage.	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Température à cœur conseillée : 58°C, ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Épaule d'agneau

Procédure : Avant la cuisson, assaisonner à son gré avec de l'huile, des fines herbes fraîches ou sèches, des légumes frais et des épices. Masser la viande avec de la moutarde, de l'huile, du sel et du poivre. Il est possible de saisir la viande dans une poêle avant de la faire rôtir.

Idéal pour : Épaule

Point de départ de cuisson : Produit frais

		170°C	
1		150°C 00:02h:m	
2		30% 160°C 00:20h:m	
3		90°C 00:00h:m	
4		30% 110°C	

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Retirer la sonde du four avant le préchauffage. Insérer la sonde à la fin du préchauffage.		Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Rôtir

Longe et cuisse de porc

Procédure : Avant la cuisson, assaisonner à son gré avec de l'huile, des fines herbes fraîches ou sèches, des légumes frais et des épices. Il est aussi possible d'injecter de la saumure. Il est possible de saisir la viande dans une poêle avant de la faire rôtir.

Idéal pour : Longe, cuisse, épaule, échine

Point de départ de cuisson : Produit frais

		170°C	
1		150°C 00:02h:m	
2		30% 160°C 00:20h:m	
3		90°C 00:00h:m	
4		30% 110°C	

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Penser à retirer la sonde de la cavité avant de lancer le préchauffage.		Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Pour d'autres recettes, ajuster la température à cœur : **Filet de porc** 62°C, **Échine de porc** 68°C, **Longe de porc** 66°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Jarret de porc

Procédure : Avant la cuisson, assaisonner à son gré avec de l'huile, des fines herbes fraîches ou sèches, des légumes frais et des épices. Il est aussi possible d'ajouter de la bière. Il est possible de saisir la viande dans une poêle avant de la faire rôtir.

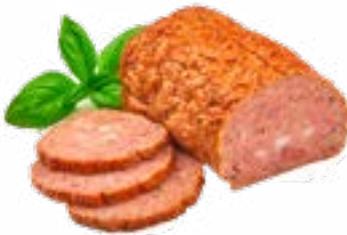
Idéal pour : Jarret

Point de départ de cuisson : Produit frais

	180°C
1	70% 160°C 01:00h.m ✖7
2	70% 120°C 00:40h.m ✖7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
600g	7	14	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Le temps de cuisson est de 01:40. Nous ne conseillons pas d'utiliser la sonde car le jarret a un gros os.	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Terrine de viande

Procédure : Assaisonner la viande avec les épices de son choix, des légumes ou des œufs.

Idéal pour : Terrine de viande

Point de départ de cuisson : Produit frais

	170°C
1	150°C 00:02h.m ✖7
2	30% 160°C 00:20h.m ✖7
3	90°C 00:00h.m ✖7
4	30% 110°C 70°C ✖7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Penser à retirer la sonde de la cavité avant de lancer le préchauffage.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Boulettes de viande

Mini

Procédure : Vous pouvez préparer les boulettes et les servir avec ou sans sauce.

Idéal pour : Boulettes de dinde, poulet, bœuf, porc

Point de départ de cuisson : Produit frais

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30g	40	8	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Si une sonde est utilisée, régler la température à cœur en fonction du type de viande (70°C pour le bœuf, 76°C pour le poulet et le porc, 82°C pour la dinde).		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Boulettes de viande

Grande taille

Procédure : Vous pouvez préparer les boulettes et les servir avec ou sans sauce.

Idéal pour : Boulettes de dinde, poulet, bœuf, porc

Point de départ de cuisson : Produit frais

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60g	30	10	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Si une sonde est utilisée, régler la température à cœur en fonction du type de viande (70°C pour le bœuf, 76°C pour le poulet et le porc, 82°C pour la dinde).		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Cuisson à basse température

Petites pièces

Procédure : Après avoir saisi la viande, ajouter les liquides.

Idéal pour : Bœuf, veau, agneau.
Nous conseillons d'utiliser des morceaux de viande de deuxième catégorie.

Point de départ de cuisson : Produit frais

	170°C
1	50% 150°C 00:30h/m 
2	50% 120°C  62°C 
3	70% 110°C  95°C 

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	10	20	2	4	4	8	8	16

 Conseils	Accessoires	
Épaissir la sauce avec de la féculé ou faire un roux.	Plaque pour cuisson statique traditionnelle 100 mm 922746	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : de 80 à 100°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Cuisson à basse température

Pièces entières

Procédure : Après avoir saisi la viande, ajouter les liquides.

Idéal pour : Bœuf, veau, agneau.
Nous conseillons d'utiliser des morceaux de viande de deuxième catégorie.

Point de départ de cuisson : Produit frais

	170°C
1	50% 150°C 00:30h/m 
2	50% 120°C  62°C 
3	70% 110°C  95°C 

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Ficeler la viande pour qu'elle garde sa forme.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Griller

Burger 200 g

Procédure : Préchauffer la grille avant d'y mettre la viande.

Idéal pour : Bœuf, volaille

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	6	6	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Percer le burger avant la cuisson.	Plaque grill quadrillée 922713	



Griller

Entrecôte 200 g

Procédure : Préchauffer la grille avant d'y mettre la viande.

Idéal pour : Morceaux de bœuf tels que : faux-filet, filet, longe courte, croupe

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	4	4	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Le cycle correspond à une cuisson à point. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson en fonction du poids et de la cuisson désirée. Laisser reposer avant de découper.	Plaque grill quadrillée 922713	



Griller

Filet 300 g

Procédure : Préchauffer la grille avant d'y mettre la viande.

Idéal pour : Bœuf

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	8	8	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Le cycle correspond à une cuisson à point. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson en fonction du poids et de la cuisson désirée. Laisser reposer avant de découper.	Plaque gril quadrillée 922713	



Griller

Côtelettes d'agneau

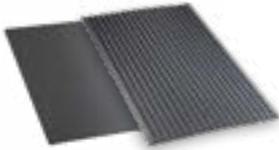
Procédure : Faire mariner avec des fines herbes fraîches et/ou du vin blanc.

Idéal pour : Côtelettes d'agneau

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30g	20	4	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Préchauffer la grille antiadhésive pour obtenir un résultat parfait.	Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003	



Griller

Côtes de porc

Procédure : Aplatir légèrement la viande avant de la passer au gril.

Idéal pour : Porc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180g	6	6	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
/	Plaque gril quadrillée 922713	



Griller

Travers de porc

Procédure : Assaisonner avec un mélange aromatique pour un résultat juteux.

Idéal pour : Morceau entier de travers de porc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	2	8	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Préchauffer la grille antiadhésive pour obtenir un résultat parfait	Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003	



Griller

Tagliata

Procédure : Préchauffer la grille avant d'y mettre la viande.

Idéal pour : Morceaux de bœuf tels que : faux-filet, filet, longe courte, croupe

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	4	8	3	5	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Le cycle correspond à une cuisson à point. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson en fonction du poids et de la cuisson désirée. Laisser reposer avant de découper.	Plaque grill quadrillée 922713	



Griller

Saucisses de Toulouse

Procédure : Préchauffer la grille avant de mettre les saucisses.

Idéal pour : Porc, volaille, bœuf

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
120g	24	12	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Percer la saucisse avant la cuisson.	Plaque grill double face (nervurée et lisse) 925003	



Griller

Chipolatas

Procédure : Préchauffer la grille avant de mettre les saucisses.

Idéal pour : Morceaux de bœuf tels que : faux-filet, filet, longe courte, croupe

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000g	2	12	3	5	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Percer la saucisse avant la cuisson. Enrouler la saucisse et la bloquer avec un cure-dent.		Grille à revêtement antiadhésif 925004						



Brochettes

Procédure : Placer la viande sur les brochettes. Placer ensuite les brochettes sur le support.

Idéal pour : Agneau, bœuf, porc, volaille

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2500g	3	12	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Utiliser le support à brochettes Electrolux Professional et le fumeur Volcano pour un résultat authentique.		Supports à brochettes GN 1/1 : 922324 GN 2/1 : 922325		Fumeur Volcano 922338				
								



Seekh kebab

Procédure : Placer la viande sur les brochettes.

Placer ensuite les brochettes sur le support.

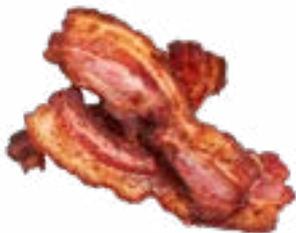
Idéal pour : Agneau, bœuf, porc, volaille

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Utiliser le support à brochettes Electrolux Professional et le fumoir Volcano pour un résultat authentique.	Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1 Fumoir Volcano 922338	

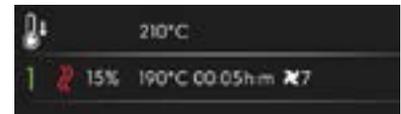


Bacon

Procédure : Répartir régulièrement les tranches de bacon sur la plaque.

Idéal pour : Porc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20g	12	4	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Couper le bacon en tranches de 2 à 3 mm.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Doré et croustillant

Escalopes panées

Procédure : Enrober la viande de chapelure.

Idéal pour : Poulet, dinde et porc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140g	6	6	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
Vaporiser de l'huile.		Panier de cuisson 92239						



Doré et croustillant

Cordon bleu

Procédure : Enrober la viande de chapelure.

Idéal pour : Poulet, dinde et porc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140g	12	12	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
Vaporiser de l'huile.		Panier de cuisson 92239						



Jambon

Procédure : Injecter la saumure dans le jambon.

Idéal pour : Cuisse et épaule de porc

Point de départ de cuisson : Produit frais

	45°C
1	100% 45°C 15°C 4
2	100% 30°C 45°C 4
3	100% 100°C 68°C 2

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8000g	1	40	2	4	3	6	6	12

 Conseils	Accessoires
/	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Fumoir Volcano 922338 



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **66°C** ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Déshydratation

Procédure : Couper en lanières.

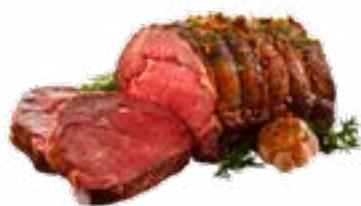
Idéal pour : Rumsteack de boeuf, filet

Point de départ de cuisson : Produit frais

	60°C
1	40% 60°C 06:00h 4

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
10g	15	15	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires
Assaisonner avec du sel rose avant la cuisson pour éviter l'oxydation.	Plaque perforée à revêtement antiadhésif 20 mm 922651 Fumoir Volcano 922338 



Rôtis à basse température

Procédure : Assaisonner et ficeler la viande avant la cuisson.

Idéal pour : Rosbif, joues de bœuf braisées ou cuites à l'étuvée, viande rouge confites « 12 heures » à basse température

Point de départ de cuisson : Produit frais

		160°C			
1		15%	140°C	00:10h:m	 7
2			82°C		
3		15%		 60°C	 4
4		15%	65°C	02:00h:m	 2
5		100%	60°C		 2

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
min. 1 kg	max. 5 kg	25	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Ajuster la température de saisie en fonction du niveau de coloration désirée.		Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Utiliser le fumoir Volcano pour obtenir un parfum fumé original.						



Rôtir

Suprême de poulet

Procédure : Percer la peau des blancs pour éviter qu'elle ne colle à la chair.

Idéal pour : Poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	9	9	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
<p>Pour un résultat de cuisson uniforme, utiliser des suprêmes sans peau. Utiliser les filets avec de la chapelure Panko ou style Tikka.</p>	<p>Plaque grill double face (nervurée et lisse) 925003</p> <p>Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



Rôtir

Ailes de poulet

Procédure : Déposer uniformément sur les plaques de cuisson recommandées.

Idéal pour : Poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 - 60g	1,8kg	6	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
<p>Si des produits frais sont utilisés, nous conseillons de faire mariner la viande.</p>	<p>Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



Rôtir

Poulet entier

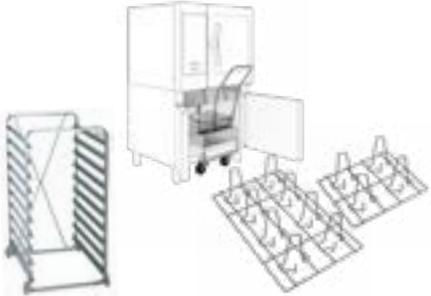
Procédure : Positionner tous les poulets dans le même sens sur la grille à poulets.

Idéal pour : Poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais

		250°C	
1	100%	230°C 00-20h.m	7
2	100%	200°C	69°C 7
3	15%	230°C	82°C 7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200g	8	32	2	4	3	6	6	12

Conseils	Accessoires	
<p> 24 poulets en 45 minutes. Percer la peau avant la cuisson</p>	<p>Support mobile renforcé 922694</p> <p>GreaseOut Kit de collecte de graisses avec chariot pour armoire support 922619</p> <p>Grilles pour poulets 922266 GN 1/1 - 922086 GN 1/2</p>	

 Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **82°C**. ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.
Insérer la sonde verticalement dans le blanc.



Rôtir

Suprême dinde

Procédure : Ficeler avec soin pour donner un aspect appétissant

Idéal pour : Dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais

		150°C	
1	90%	130°C	65°C 7
2	50%	160°C	70°C 7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500g	2	10	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
<p> Ce cycle peut aussi être utilisé pour un blanc de dinde roulé ou farci.</p>	<p>Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1</p>	

 Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **68°C** (pièces entières), **70°C** (rôtis farcis ou roulés) ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Cuisses de dinde

Procédure : Déposer les cuisses de manière homogène sur les grilles conseillées.

Idéal pour : Avec ou sans os

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé

	150°C
1	90% 130°C  85°C  7
2	50% 170°C  90°C  7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Percer la peau avant la cuisson	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **68°C** ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Dinde entière

Procédure : Brider la dinde avant cuisson

Idéal pour : Dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais

	150°C
1	90% 130°C  65°C  7
2	50% 160°C  70°C  7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
7 - 18kg	1	15 - 35	1	2	2	4	4	8

 Conseils	Accessoires	
Nous vous conseillons de positionner la sonde en suivant l'os du blanc.	Grilles 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **70°C** ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

Magret de canard

Procédure : Cuire sur le côté peau.

Idéal pour : Canard

Point de départ de cuisson : Produit frais

	55°C
1	15% 55°C 50°C ✕7
2	15% 180°C 58°C ✕7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
500 g (2 pcs)	6	12	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Ce cycle peut aussi être utilisé pour un blanc de dinde roulé ou farci.		Gril perforé 922713						



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 56°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Rôtir

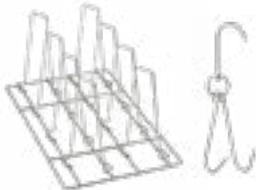
Canard entier

Procédure : Positionner tous les canards dans le même sens sur la grille à canards.

Idéal pour : Canard

Point de départ de cuisson : Produit frais

	63°C
1	100% 63°C 03-30h.m ✕3
2	15% 180°C 00-30h.m ✕7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500g	2 - 3	6	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Utiliser la grille spéciale à canards pour rôtir de façon traditionnelle. Pour un canard laqué, utiliser le crochet à viande.		Grille pour canards 922362 Crochet à viande 922348						



Griller

Burgers de viande haché

Procédure : Placer les burgers sur la grille préchauffée pour que les marques de la grille soient plus accentuées.

Idéal pour : Steaks hachés de poulet ou de dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 - 120g	6	6	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Grille à revêtement antiadhésif 925004	



Griller

Poulet en crapaudine

Procédure : Placer sur le gril préchauffé côté peau sur le dessus.

Idéal pour : Poulet, coquelet entier

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200g	8	4	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Faire mariner avant la cuisson	Grille à revêtement antiadhésif 925004	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **84°C** ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Griller

Suprême de poulet

Procédure : Préchauffer les accessoires pour un marquage plus intense et plus rapide.

Idéal pour : Poulet, dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	9	9	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Faire mariner avant de passer au grill pour un goût plus intense.	Plaque grill quadrillée 922713	



Griller

Cuisses de poulet

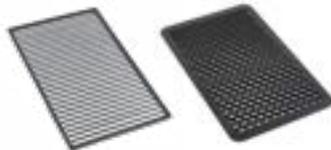
Procédure : Faire mariner avant de passer au grill pour un goût plus intense.

Idéal pour : Poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	6	6	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Faire mariner avant la cuisson.	Grille à revêtement antiadhésif 925004 Plaque grill quadrillée 922713	



Griller

Saucisses de volaille

Procédure : Placer les saucisses sur la grille préchauffée pour que les marques de la grille soient plus accentuées.

Idéal pour : Saucisses de poulet ou de dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	9	9	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Percer la saucisse avant la cuisson.	Grille à revêtement antiadhésif 925004	



Griller

Chipolatas de volaille

Procédure : Placer les saucisses sur la grille préchauffée pour que les marques de la grille soient plus accentuées.

Idéal pour : Chipolatas de poulet et de dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000g	2	12	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Percer la saucisse avant la cuisson.	Grille à revêtement antiadhésif 925004	



Brochettes

Blancs de poulet

Procédure : Placer la viande sur les brochettes. Placer ensuite les brochettes sur le support.

Idéal pour : Blancs ou morceaux de poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	9	9	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Faire mariner et/ou assaisonner la viande avant de la cuire. Laisser les brochettes reposer au réfrigérateur pour un meilleur goût fumé. Utiliser le support à brochettes universel Electrolux Professional et le fumoir Volcano pour un résultat authentique.		Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1 Fumoir Volcano 922338						



Brochettes

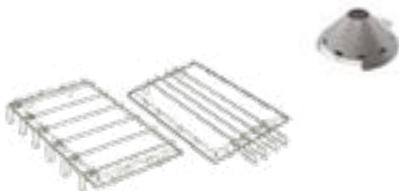
Cuisses de poulet

Procédure : Placer la viande sur les brochettes. Placer ensuite les brochettes sur le support.

Idéal pour : Cuisses de poulet

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	4 - 5	3	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Faire mariner et/ou assaisonner la viande avant de la cuire. Laisser les brochettes reposer au réfrigérateur pour un meilleur goût fumé. Utiliser le support à brochettes universel Electrolux Professional et le fumoir Volcano pour un résultat authentique.		Supports à brochettes universel 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1 Fumoir Volcano 922338						



Doré et croustillant

Escalopes panées

Procédure : Vaporiser d'huile avant la cuisson ou utiliser des escalopes prérites.

Idéal pour : Escalopes de poulet ou de dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140g	12	12	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
<p>Veiller à ne pas trop remplir les paniers de friture pour une transmission de chaleur homogène.</p>	<p>Paniers de cuisson 922239</p>	



Doré et croustillant

Nuggets de poulet

Procédure : Vaporiser d'huile avant la cuisson ou utiliser des escalopes prérites.

Idéal pour : Nuggets de poulet ou de dinde

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20g	1250g	10	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
<p>Veiller à ne pas trop remplir les paniers pour une transmission de chaleur homogène.</p>	<p>Paniers de cuisson 922239</p>	



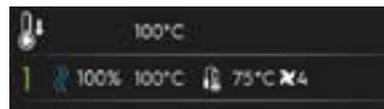
Pocher

Poulet entier

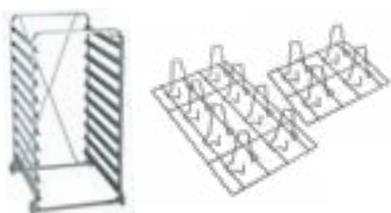
Procédure : Placer le poulet sur les grilles avant la cuisson à la vapeur.

Idéal pour : Poulet entier ou en morceaux

Point de départ de cuisson : Produit frais



Quantité (pces/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
		6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
<p>Pour les poulets entiers, utiliser les grilles à poulets.</p>	<p>Support mobile renforcée 922694</p> <p>Grilles pour poulets 922266 GN 1/1 922086 GN 1/2</p>	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **85°C** ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



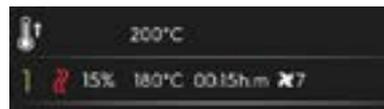
Cuisson douce

Filet de cabillaud

Procédure : Placer les filets sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Darnes de poisson

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Placer les filets côté peau sur le dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 60°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



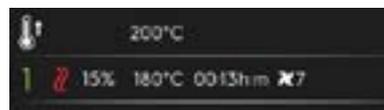
Cuisson douce

Filet de flétan

Procédure : Placer les filets sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Darnes de poisson

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Placer les filets côté peau sur le dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

Cuisson douce

Filet de saumon

Procédure : Placer les filets sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Darnes de poisson

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Placer les filets côté peau sur le dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 55°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.

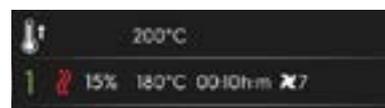
Cuisson douce

Filet de bar

Procédure : Placer les filets sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de filets de poisson en portions individuelles

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Placer les filets côté peau sur le dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



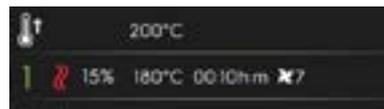
Cuisson douce

Filet de dorade

Procédure : Placer les filets sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de filets de poisson en portions individuelles

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Placer les filets côté peau sur le dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



À la vapeur

Filet de daurade

Procédure : Placer les filets dans le plat perforé.

Idéal pour : Tous types de filets de poisson en portions individuelles

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	12	6	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Pour une texture optimale, régler la température à cœur sur 58°C.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 60°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



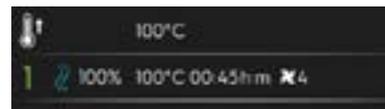
À la vapeur

Seiche

Procédure : Disposer les seiches dans le plat perforé..

Idéal pour : Seiches de taille moyenne à grande

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200g	6	18	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Les tentacules peuvent être cuites plus longtemps.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



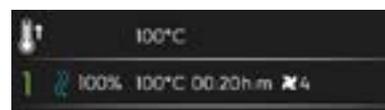
À la vapeur

Homard

Procédure : Disposer les homards dans le plat perforé.

Idéal pour : Homards ou langoustines

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400g	6	6	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Ficeler le homard avant la cuisson pour un résultat de cuisson homogène.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



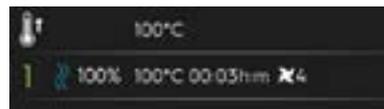
À la vapeur

Moules et palourdes

Procédure : Répartir uniformément et ne pas surcharger le plat.

Idéal pour : Moules et palourdes

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5kg	4	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Cuire dans un plat en acier inoxydable.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



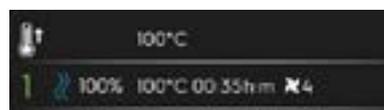
À la vapeur

Poulpe

Procédure : Placer le poulpe dans le plat

Idéal pour : Poulpe de taille moyenne à grande

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200g	6	18	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Pour un résultat optimal, faire cuire le poulpe dans des sachets sous vide avec des épices et/ou des aromates.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



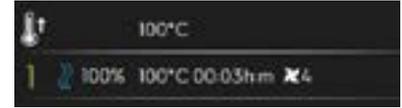
À la vapeur

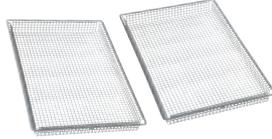
Crevettes

Procédure : Placer les crevettes dans les paniers de cuisson.

Idéal pour : Crevettes décortiquées

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2kg	12	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Cuire les crevettes entières non décortiquées pendant 5 minutes. Cuire les queues de crevette non décortiquées pendant 4 minutes.		Paniers de cuisson 922239						



À la vapeur

Filet de dorade

Procédure : Placer les filets sur des plaques perforées.

Idéal pour : Filets sans peau

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	7	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Plaque perforée à revêtement antiadhésif 20 mm 922651						



À la vapeur

Encornets de moins de 100g

Procédure : Disposer les encornets dans le plat perforé.

Idéal pour : Encornets de taille/poids (moins de 100g)

Point de départ de cuisson : Produit décongelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80g	2,4kg	6	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Pour qu'ils soient tendres, faire cuire les encornets de moins de 100g pendant 4/5 minutes seulement.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



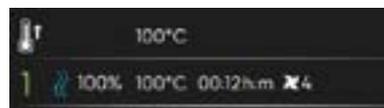
À la vapeur

Encornets 100/200g

Procédure : Disposer les encornets dans le plat perforé.

Idéal pour : Encornets de taille/poids 100/200g

Point de départ de cuisson : Produit décongelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	12	6	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Pour qu'ils soient tendres, faire cuire les encornets de 100 à 200g pendant 6/8 minutes seulement.	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



Cuit entier

Bar

Procédure : Placer la sonde comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

Idéal pour : Poissons entiers ou portions individuelles

Point de départ de cuisson : Produit frais

1	240°C
1	30% 220°C 00:12min 7
2	70% 160°C 68°C 7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	6	6	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires
 Farcir le bar avec des fines herbes, du citron et de l'ail avant la cuisson. Écailler le poisson avant la cuisson s'il sera servi avec sa peau.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **68°C**, portion individuelle de poisson entier.



Cuit entier

Dorade

Procédure : Placer la sonde comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

Idéal pour : Poissons entiers ou portions individuelles

Point de départ de cuisson : Produit frais

1	240°C
1	30% 220°C 00:12min 7
2	70% 160°C 68°C 7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	6	6	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires
 Farcir le bar avec des fines herbes, du citron et de l'ail avant la cuisson. Écailler le poisson avant la cuisson s'il sera servi avec sa peau.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : **68°C**, portion individuelle de poisson entier.



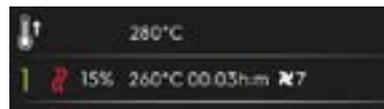
Griller

Poulpe

Procédure : Préchauffer les accessoires avant de passer au gril.

Idéal pour : Poulpe précuit entier ou en tranches

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,2kg	2	6 - 8	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires
<p>Utiliser le fumoir Volcano pendant la cuisson au gril pour obtenir un arôme fumé. Faire griller le poulpe directement avec les accessoires dédiés ou le mettre sur des brochettes en utilisant le support à brochettes.</p>	<p>Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003</p> <p>Grille à revêtement antiadhésif 925004</p> <p>Plaque gril quadrillée - 922713</p> <p>Fumoir Volcano - 922338</p> <p>Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



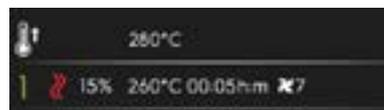
Griller

Crevettes

Procédure : Préchauffer les accessoires avant de passer au gril.

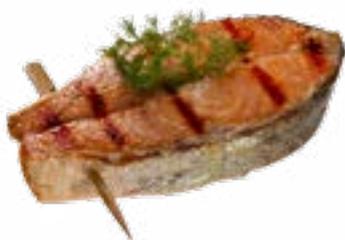
Idéal pour : Crevettes de toutes tailles

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5kg	4	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires
<p>Utiliser le fumoir Volcano pendant la cuisson au gril pour obtenir un arôme fumé. Faire griller les crevettes directement avec les accessoires dédiés ou le mettre sur des brochettes en utilisant le support à brochettes.</p>	<p>Grille perforée - 922713</p> <p>Fumoir Volcano - 922338</p> <p>Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



Griller

Saumon

Procédure : Préchauffer les accessoires avant de passer au grill.

Idéal pour : Tranches épaisses de poisson entier

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180g	10	10	3	6	5	10	10	20
Conseils		Accessoires						
Utiliser la plaque grill quadrillée pour un marquage en X parfait.		Plaque grill double face (nervurée et lisse) 925003 Grille à revêtement antiadhésif 925004 Plaque grill quadrillée - 922713						



Griller

Coquilles Saint-Jacques

Procédure : Préchauffer les accessoires avant de passer au grill.

Idéal pour : Coquilles Saint-Jacques entières fraîches sans coquille

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30g	1,2kg	8	3	6	5	10	10	20
Conseils		Accessoires						
Utiliser le fumoir Volcano pendant la cuisson au grill pour obtenir un arôme fumé. Faire griller les coquilles Saint-Jacques directement sur les accessoires dédiés ou les mettre sur des brochettes en utilisant le support à brochettes.		Plaque grill double face (nervurée et lisse) 925003 Plaque grill quadrillée - 922713 Fumoir Volcano - 922338 Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1						



Griller

Encornets

Procédure : Préchauffer les accessoires avant de passer au gril.

Idéal pour : Encornet frais entier

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80g	2kg	8	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires
<p>Utiliser le fumoir Volcano pendant la cuisson au gril pour obtenir un arôme fumé. Faire griller le poulpe directement avec les accessoires dédiés ou le mettre sur des brochettes en utilisant le support à brochettes.</p>	<p>Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003</p> <p>Grille à revêtement antiadhésif 925004</p> <p>Plaque gril quadrillée - 922713</p> <p>Fumoir Volcano - 922338</p> <p>Supports à brochettes 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



Doré et croustillant

Filets panés

Procédure : Répartir uniformément sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de filets de poisson panés

Point de départ de cuisson : Produit surgelé uniquement



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
75g	12	6	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires
<p>Vaporiser de l'huile des deux côtés si les filets ne sont pas préfaits.</p>	<p>Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> 



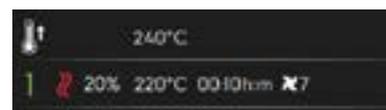
Doré et croustillant

Anneaux de calamar

Procédure : Répartir uniformément dans les paniers de friture.

Idéal pour : Calamars en panure et beignets de calamar

Point de départ de cuisson : Produit surgelé uniquement



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1kg	4	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Vaporiser de l'huile des deux côtés si les filets ne sont pas pré-frits.	Paniers de cuisson 922239	



Doré et croustillant

Bâtonnets de poisson

Procédure : Répartir uniformément dans les paniers de friture.

Idéal pour : Tous types de bâtonnets de filet de poisson panés

Point de départ de cuisson : Produit surgelé uniquement



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30g	1,5kg	12	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Vaporiser de l'huile des deux côtés si les filets ne sont pas pré-frits.	Paniers de cuisson 922239	



Pocher

Saumon

Procédure : Préparer le liquide de cuisson

Idéal pour : Les filets de poisson de taille/poids similaire

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2kg	2	14	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Enrichir le liquide de cuisson à son gré avec des condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 55°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Cuisson gratinée

Cabillaud

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les filets de poisson assaisonnés sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Les filets de poisson de taille/poids similaire

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Personnaliser la chapelure avec des fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Cuisson gratinée

Flétan

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les filets de poisson assaisonnés sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Les filets de poisson de taille/poids similaire

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Personnaliser la chapelure avec des fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.		Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



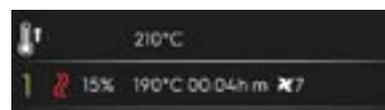
Cuisson gratinée

Moules

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les moules ou les palourdes sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Moules/palourdes de taille/poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	600 - 700 g	7	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Aromatiser la chapelure avec le bouillon de cuisson agrémenté de fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.		Plaque en acier inoxydable 20 mm 329003 GN 1/1						



Cuisson gratinée

Saumon

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les filets de poisson assaisonnés sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Les filets de poisson de taille/poids similaire

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Mélanger la chapelure avec des fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



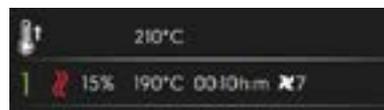
Cuisson gratinée

Coquilles Saint-Jacques

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les coquilles Saint-Jacques assaisonnées sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Coquilles Saint-Jacques ou autres coquillages de même taille/poids

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12	4	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Mélanger la chapelure avec des fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Cuisson gratinée

Bar

Procédure : Pour un résultat parfait, placer les filets de poisson assaisonnés sur les plaques. Saupoudrer de chapelure.

Idéal pour : Les filets de poisson de taille/poids similaire

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	7	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Mélanger la chapelure avec des fines herbes fraîches, des épices, de l'huile et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

Cuisson à l'étuvée

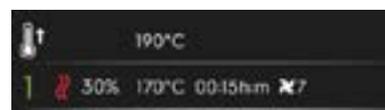


Cabillaud

Procédure : Mettre le poisson assaisonné sur les plaques.

Idéal pour : Filets de poisson cuits avec une faible quantité de liquide

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Aromatiser le bouillon de cuisson avec des herbes fraîches, des épices et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



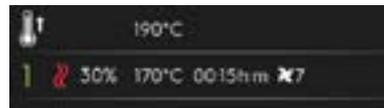
Cuisson à l'étuvée

Flétan

Procédure : Mettre le poisson assaisonné sur les plaques.

Idéal pour : Filets de poisson cuits avec une faible quantité de liquide

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Aromatiser le bouillon de cuisson avec des fines herbes fraîches, des épices et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	

Cuisson à l'étuvée



Saumon

Procédure : Mettre le poisson assaisonné sur les plaques.

Idéal pour : Filets de poisson cuits avec une faible quantité de liquide

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Aromatiser le bouillon de cuisson avec des fines herbes fraîches, des épices et d'autres condiments.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



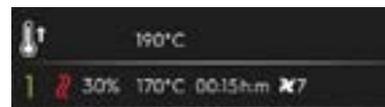
Cuisson à l'étuvée

Bar

Procédure : Mettre le poisson assaisonné sur les plaques.

Idéal pour : Filets de poisson cuits avec une faible quantité de liquide

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Aromatiser le bouillon de cuisson avec des fines herbes fraîches, des épices et d'autres condiments.		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



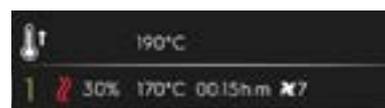
Cuisson à l'étuvée

Dorade

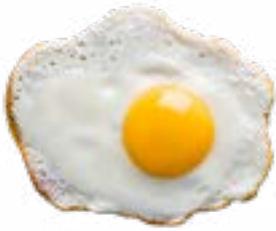
Procédure : Mettre le poisson assaisonné sur les plaques.

Idéal pour : Filets de poisson cuits avec une faible quantité de liquide

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Aromatiser le bouillon de cuisson avec des fines herbes fraîches, des épices et d'autres condiments.		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Œufs au plat

Procédure : Utiliser la plaque à œufs antiadhésive.

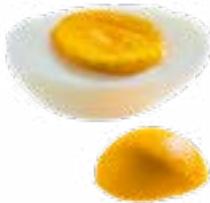
Idéal pour : Œufs au plat

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60g	8	4	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser de l'huile, du beurre ou un spray à graisse alimentaire.	Plaque à œufs à revêtement antiadhésif 925005	



Œufs durs

Procédure : Utiliser des plats perforés pour de meilleurs résultats

Idéal pour : Œufs

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60g	50	25	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239 Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



Œufs à la coque

Procédure : Utiliser des plats perforés pour de meilleurs résultats.

Idéal pour : Œufs

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60g	50	25	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018 Paniers de cuisson 922239	



Œufs brouillés

Procédure : Utiliser des plaques à revêtement antiadhésif

pour de meilleurs résultats.

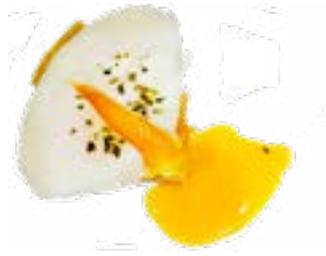
Idéal pour : Œufs

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2kg	8 - 10	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
/	Plaques 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



Œufs pochés

Procédure : Les œufs doivent être cuits avec la coquille.

Idéal pour : Œufs

Point de départ de cuisson : Produit frais

		85°C	
1	100%	85°C 00:02h.m	✕4
2	0%	45°C 00:00h.m	✕4 ↓
3	100%	65°C 00:39h.m	✕4

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60g	50	50	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Plat perforé en acier inoxydable 65 mm 329018	



Œufs en soufflé

Procédure : Mettre les soufflés sur les paniers en les espaçant régulièrement.

Idéal pour : Soufflés

Point de départ de cuisson : Produit frais

		230°C	
1	210°C	00:11h.m	✕1

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70g	1kg	15	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239	



Cuisson à l'étuvée

Procédure : Mettre sur les plaques, assaisonner, puis cuire.

Idéal pour : Tous types de légumes coupés en morceaux

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,25 kg par plaque	1 pce	6	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser du basilic frais ou d'autres herbes fraîches en les mélangeant aux légumes juste après la cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



À la vapeur

Brocolis

Procédure : Retirer les tiges avant la cuisson.

Idéal pour : Brocolis

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2kg	1 pce	10	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser ce cycle de cuisson en tant que cycle de précuisson pour les brocolis au four.	Paniers de cuisson 922239	



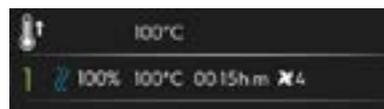
À la vapeur

Carottes

Procédure : Éplucher et couper les carottes avant la cuisson.

Idéal pour : Carottes et panais

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2kg	1 pce	10	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239	



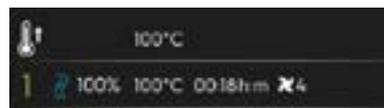
À la vapeur

Choux-fleurs

Procédure : Retirer les tiges avant la cuisson.

Idéal pour : Choux-fleurs ou chou romanesco

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2kg	1 pce	10	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser ce cycle de cuisson en tant que cycle de précuisson pour le chou-fleur au four.	Paniers de cuisson 922239	



À la vapeur

Courgettes

Procédure : Couper les courgettes en tranches avant la cuisson.

Idéal pour : Courgettes

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2kg	1 pce	10	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
/		Paniers de cuisson 922239						



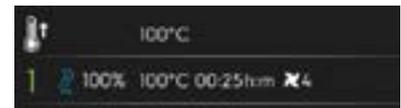
À la vapeur

Pommes de terre

Procédure : Éplucher et couper en dés ou en tranches avant la cuisson.

Idéal pour : Tout type de pommes de terre

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5kg	1 pce	12	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
Ce cycle de cuisson peut être utilisé en cycle de précuisson pour les pommes de terre au four ou rôties.		Paniers de cuisson 922239						

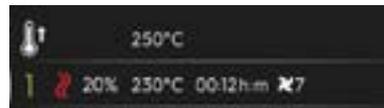


Légumes grillés

Procédure : Couper et assaisonner avant de passer au grill.

Idéal pour : Tous types de légumes grillés

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1kg	1 pce	6	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Choisir l'accessoire en fonction du marquage désiré.	Plaque grill double-face (nervurée et lisse) 925003 Grille à revêtement antiadhésif 925004 Plaque grill quadrillée 922713	



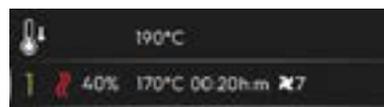
Cuisson gratinée

Béchamel

Procédure : Verser la béchamel sur le dessus des légumes précuits.

Idéal pour : Tous types de légumes gratinés

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3kg	1 pce	12	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Pour une coloration parfaite, saupoudrer de fromage et de beurre avant la cuisson.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Cuisson gratinée

Chapelure

Procédure : Saupoudrer avec le mélange de chapelure avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de gratins de légumes à la chapelure

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5kg	1 pce	12	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Ajouter à la chapelure du fromage râpé, des fines herbes fraîches, du beurre ou de l'huile pour un résultat parfait		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Doré et croustillant

Beignets de légumes

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de beignets de légumes surgelés et préfaits

Point de départ de cuisson : Produit surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,5kg	1 pce	12	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Paniers de cuisson 922239 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



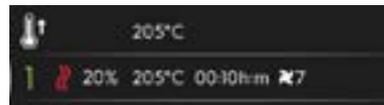
Doré et croustillant

Frites

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de frites surgelées pré-frites

Point de départ de cuisson : Produit surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 pce	8	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Doré et croustillant

Anneaux d'oignon

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de beignets d'oignon surgelés et pré-frits

Point de départ de cuisson : Produit surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 pce	8	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



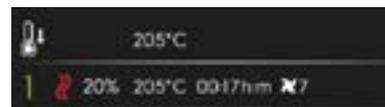
Doré et croustillant

Croquettes de pommes de terre

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de croquettes surgelées et pré-frites

Point de départ de cuisson : Produit surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 pce	8	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



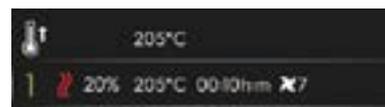
Doré et croustillant

Grosses frites rustiques

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de grosses frites surgelées et pré-cuites

Point de départ de cuisson : Produit surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 pce	8	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
/	Paniers de cuisson 922239 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

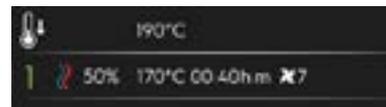


Pommes de terre en robe des champs

Procédure : Nettoyer et brosser les pommes de terre sans les éplucher, puis les mettre sur la grille à pommes de terre.

Idéal pour : Tout type de pommes de terre en robe de chambre

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 - 450 g	28	28	3	6	5	10	10	20

Conseils	Accessoires	
Ne pas assaisonner avant la cuisson.	Grille à pommes de terre 925008	



Déshydratation

Céleri-rave

Procédure : Nettoyer, éplucher et couper en tranches fines avant la déshydratation.

Idéal pour : Le céleri-rave, les carottes ou d'autres légumes-racines

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12 - 24	2 - 8	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Faire blanchir dans de l'eau bouillante avant la déshydratation pour plus de croquant	Plaque perforée à revêtement antiadhésif 922652	



Déshydratation

Tomates cerises

Procédure : Les laver et les couper en deux, assaisonner et déshydrater.

Idéal pour : Tous types de tomates de petite taille

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	0,5 - 0,7 kg	/	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
Assaisonner avec du sel, du sucre, du thym frais, de l'origan sec et de l'huile d'olive pour un bouquet aromatique parfait.		Plaque de déshydratation 922652						



Rôtir

Pommes de terre

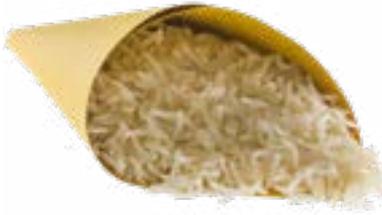
Procédure : Répartir uniformément sur les plaques et ne pas surcharger les plaques.

Idéal pour : Tout type de pommes de terre

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5kg	/	10	6	12	10	20	20	40
Conseils		Accessoires						
Utiliser du beurre infusé avec des herbes fraîches pour des préparations pleines de saveurs.		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Riz

Cuisson à l'eau

Procédure : Mélanger le riz, les liquides et les condiments. Distribuer sur les lèche-frites.

Idéal pour : Tout type de riz blanc

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg de riz + 1,95kg d'eau	15	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Régler le temps de cuisson en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Il est inutile de couvrir la plaque durant la cuisson. La cuisson peut commencer avec de l'eau chaude ou froide.		Plaques à revêtement antiadhésif 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



Riz

Pilaf

Procédure : Mélanger le riz, les liquides et les condiments. Verser dans les plaques.

Idéal pour : Tout type de riz pilaf

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg de riz + 2,25kg d'eau	16	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Plaques à revêtement antiadhésif 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



Riz

Sushis

Procédure : Laver plusieurs fois le riz. Le mettre dans les bacs avec les liquides et les condiments.

Idéal pour : Tous types de riz pour sushis

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg de riz + 1,8 kg d'eau	/	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Bac en acier inoxydable 40 mm 329004 GN 1/1						



Pâtes

Sèches

Procédure : Mélanger les pâtes, les liquides et les condiments. Placer dans les bacs. Égoutter les pâtes après la cuisson.

Idéal pour : Tous types de pâtes sèches

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg de pâtes + 3 kg d'eau	12	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Utiliser 5/10 grammes de sel pour 1 litre d'eau.		Bac en acier inoxydable 65 mm 329008 GN 1/1						



Plats de pâtes

Cannellonis

Procédure : Utiliser un bac gastronorme pour un résultat de cuisson parfaitement homogène.

Idéal pour : Cannelloni/crêpes farcies ou autres pâtes farcies de taille/poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
250g	4 kg	15	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Bac gastronorme en acier inoxydable 55 mm 329005 GN 1/1						



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 70°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Plats de pâtes

Lasagnes

Procédure : Utiliser un bac gastronorme pour un résultat de cuisson parfaitement homogène.

Idéal pour : Plats de pâtes au four similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	6kg	24	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Utiliser 5/10 grammes de sel pour 1 litre d'eau.		Bac gastronorme en acier inoxydable 65 mm 329008 GN 1/1						



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 70°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Faire lever

Baguette

Procédure : Faire lever directement sur les plaques de cuisson.

Idéal pour : Tous types de baguettes précuites de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	4	8 - 10	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
/	Plaque à baguettes à revêtement antiadhésif 925007	



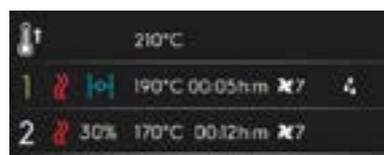
Cuire

Baguette

Procédure : Faire lever et cuire la baguette dans la plaque à baguettes antiadhésive.

Idéal pour : Tous types de baguettes précuites de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300g	1,2kg	4	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Pour une forme et un résultat parfaits, utiliser la plaque à baguettes antiadhésive.	Plaque à baguettes à revêtement antiadhésif 925007	



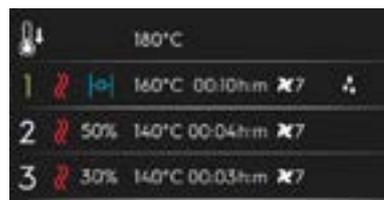
Cuire

Pains à hamburger

Procédure : Répartir régulièrement les pains sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de petits pains de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70g	6	6	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Après avoir formé les pièces, les plonger rapidement dans de l'eau froide, puis dans du sésame blanc ou noir ou d'autres graines.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Cuire

Pain au beurre 30g

Procédure : Répartir régulièrement les pains sur les plaques.

Idéal pour : Tous les petits pains de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30g	540g	18	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Avant la cuisson, placer les pains levés sur les plaques, en laissant un des côtés coupés sur le dessous.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



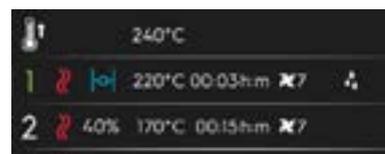
Cuire

Ciabatta

Procédure : Disposer les pains en les espaçant régulièrement sur les plaques.

Idéal pour : Pains de type « ciabatta » de toutes dimensions et poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200g	3 - 5	3 - 5	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Avant la cuisson, placer les pains levés sur les plaques, en laissant un des côtés coupés sur le dessous.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Cuire

Focaccia

Procédure : Faire lever et cuire la focaccia sur la même plaque.

Idéal pour : Tous types de focaccia ou de pains plats similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,3kg	8	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Verser dessus de la saumure (huile, eau, sel) pour un résultat croustillant et doré.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Cuire

Pain de mie

Procédure : Placer la sonde à cœur en position verticale dans le pain avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de pain de mie

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750 g - 1 kg	2,1kg	3	2	4	3	6	6	12

 Conseils	Accessoires	
Utiliser des moules à pain antiadhésifs pour une forme et un résultat parfaits.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Pour d'autres recettes, il suffit de régler la température à cœur : 90°C ou de régler à la température exacte que vous souhaitez.



Cuire

Pain de campagne 1 kg

Procédure : Retourner le pain levé quelque minutes avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de pains de campagne de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1kg	1	1	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Pour une meilleure texture du pain, préchauffer la plaque grill double-face durant la phase n°2 (côté lisse sur le dessus).	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 Plaque grill double-face (nervurée et lisse) 925003	



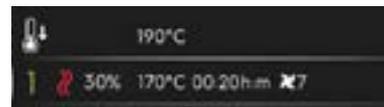
Pains précuits

Baguette

Procédure : Placer les pains précuits sur des plaques à baguettes antiadhésives ou sur les lèche-frites.

Idéal pour : Tous types de baguettes précuites de mêmes dimensions ou poids

Point de départ de cuisson : Produit surgelé uniquement



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 - 350g	4	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
1 portion correspond à un quart de baguette.	Plaque à baguettes à revêtement antiadhésif 925007 Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Faire lever et cuire

Baguette

Procédure : Placer la baguette sur la plaque à baguettes antiadhésive et lancer le cycle automatique complet.

Idéal pour : Tous types de baguette de dimensions ou poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
360g	4	16	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Réaliser des entailles sur le dessus de la pâte juste avant de lancer le cycle de cuisson. 1 portion correspond à un quart de baguette. Un demi-pain est recommandé car les baguettes du cycle Prove & bake (Faire lever et cuire) n'ont en général pas une taille standard et peuvent augmenter de volume en levant.	Plaque à baguettes à revêtement antiadhésif 925007	



Faire lever et cuire

Focaccia

Procédure : Faire lever et cuire la focaccia sur la même plaque.

Idéal pour : Tous types de focaccia ou de pains plats similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé

	t	38°C
1	100%	38°C 01:24h m 7
2	100%	220°C 00:02h m 7
3	100%	170°C 00:09h m 7
4	15%	170°C 00:15h m 7

Poids d'une pièce	Quantité (pces/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,3kg	1	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Recouvrir avec de la saumure (huile, eau, sel) pour un résultat croustillant et doré.	Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Faire lever et cuire

Pain de mie

Procédure : Placer la sonde à cœur en position verticale dans le pain avant la cuisson.

Idéal pour : Tous types de pain de mie

Point de départ de cuisson : Produit frais

	t	38°C
1	100%	38°C 01:00h m 7
2	100%	220°C 00:02h m 7
3	100%	170°C 00:09h m 7
4	15%	170°C 00:15h m 7

Poids d'une pièce	Quantité (pces/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
700g	3	3	2	4	3	6	6	12

 Conseils	Accessoires	
Utiliser des moules à pain de mie antiadhésifs pour une forme et un résultat parfaits.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Faire lever et cuire

Pain de campagne

Procédure : Placer les pains levés sur des plaques antiadhésives et lancer le cycle automatique complet.

Idéal pour : Tous types de pain de campagne

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé

	38°C
1	100% 38°C 01:25hm ✖1 4
2	220°C 00:02hm ✖7 4
3	170°C 00:09hm ✖7
4	15% 170°C 00:39hm ✖7

Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750g	2	16	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
Pour une meilleure texture du pain, préchauffer la plaque gril double face durant la phase n°2 (côté lisse sur le dessus).	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Pizza

Pâte épaisse

Procédure : Étaler la pâte sur des plaques antiadhésives avant la cuisson.

Idéal pour : Pizzas fraîches ou fonds de pizza surgelés ou précuits.

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,1kg	6	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
<p>Pré cuire la pâte pendant 12 minutes, ajouter les tomates et/ou d'autres garnitures, et terminer le cycle de cuisson. Pour des garnitures de pizza délicieuses : ajouter les ingrédients vers la fin ou juste après la cuisson.</p>	<p>Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> <p>Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



Pizza

Pâte fine

Procédure : Préchauffer la plaque de cuisson. Faire cuire la pizza directement sur le côté lisse.

Idéal pour : Pizzas fraîches ou fonds de pizza surgelés ou précuits.

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	250g	1	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
<p>Pour des garnitures de pizza délicieuses : ajouter les ingrédients vers la fin ou juste après la cuisson.</p>	<p>Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003</p>	



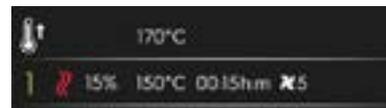
Croissants

Mini

Procédure : Disposer les croissants sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de mini-croissants ou de mini-viennoiseries

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
25 - 40g	450 - 600g	15	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Disposer les croissants en les alignant régulièrement.		Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Croissants

Standard

Procédure : Disposer les croissants sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de croissants ou de viennoiseries

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 - 70g	700g	9	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Placer les croissants en formant des lignes régulières.		Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

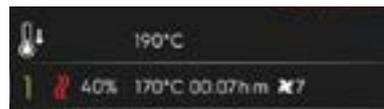


Cookies

Procédure : Disposer les cookies en les espaçant régulièrement sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de cookies.

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
40g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Veiller à ce que tous les biscuits soient du même poids.	Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003	



Pâte à choux

Choux

Procédure : Disposer les choux en les espaçant régulièrement sur les plaques.

Idéal pour : Choux de tous types et tailles

Point de départ de cuisson : Produit frais ou surgelé



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	16	/	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
Vérifier que les choux sont tous du même poids.	Plaque gril double-face (nervurée et lisse) 925003	



Tartes au citron

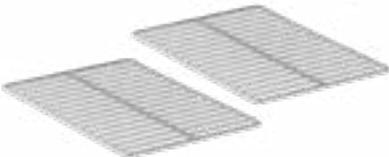
Tarte à partager

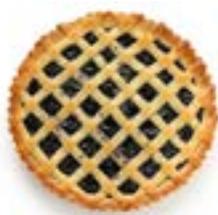
Procédure : Utiliser des plats à tarte antiadhésifs et les mettre sur les grilles.

Idéal pour : Tous types de tartes au citron de dimensions et poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800g - 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20
 Conseils		Accessoires						
Moules jetables en aluminium (diamètre 22 cm).		Grilles (paire) 922017 GN 1/1						



Pâte brisée

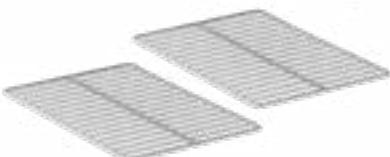
Tartes à partager

Procédure : Utiliser des plats à tarte antiadhésifs et les mettre sur les grilles.

Idéal pour : Tous types de tartes de mêmes poids et dimensions

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,65kg	2	16	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Moules jetables en aluminium (diamètre 22 cm).		Grilles (paire) 922017 GN 1/1						



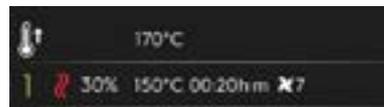
Pâte Brisée

Tartelettes individuelles

Procédure : Placer les tartelettes individuelles en les espaçant régulièrement sur des plaques.

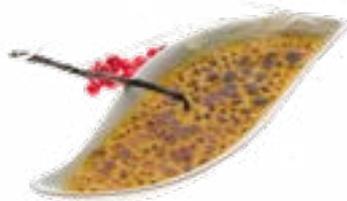
Idéal pour : Tartelettes individuelles, y compris garnies, de mêmes dimensions et poids

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	20 - 30	/	3	6	5	10	10	20

 Conseils	Accessoires	
<p>Régler la cuisson en fonction de la taille, du poids et de l'épaisseur des tartes.</p> <p>Moules jetables en aluminium (diamètre 5 cm).</p>	<p>Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p>	



Crème brûlée

Procédure : Placer la portion individuelle de crème brûlée dans un panier à frire ou sur une plaque perforée.

Idéal pour : Tous types de crème brûlée, crème caramel.

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Conseils	Accessoires	
<p>Pour faire cuire plusieurs plaques simultanément, recouvrir les paniers de cuisson de plaques à pâtisserie retournés pour éviter que des gouttes ne tombent sur les tartes.</p>	<p>Paniers de cuisson 922239</p>	



Brownies

Procédure : Répartir régulièrement sur les plaques.

Idéal pour : Tous types de brownies de dimensions et poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	3,4kg	24	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
/		Plaques à revêtement antiadhésif 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Fondant au chocolat

Procédure : Cycle adapter à des fondants au chocolat en portions individuelles.

Idéal pour : Tous types de fondant au chocolat surgelé de dimensions et poids similaires

Point de départ de cuisson : Produit surgelé uniquement



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80g	1,5kg	18	6	12	10	20	20	40
 Conseils		Accessoires						
Utiliser un spray à graisse alimentaire sur les moules individuels pour faciliter le démoulage. Retourner et servir chaud.		Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Déshydratation

Fruits confits

Procédure : Sortir les fruits du sirop et les étaler régulièrement sur les plaques de déshydratation spéciales.

Idéal pour : Tous les fruits coupés en tranches dans du sirop

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser du papier sulfurisé pour les enlever facilement des plaques.	Plaques perforées à revêtement antiadhésif 922651 20 mm 922652 plate	



Déshydratation

Meringues

Procédure : Placer les meringues sur les plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Idéal pour : Tous types de meringues

Point de départ de cuisson : Produit frais



Poids d'une pièce	Quantité (pcs/plaque)	Portions/plaque	Plaques par four					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Conseils	Accessoires	
Utiliser du papier sulfurisé pour les enlever facilement les meringues des plaques. Régler le temps de cuisson en fonction de la taille et du poids des meringues.	Plaques à revêtement antiadhésif 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Légende

	38°C
1	100% 38°C 01:25h:m
2	220°C 00:02h:m
3	170°C 00:09h:m
4	15% 170°C 00:39h:m

Exemple de programmes

Étape 1 du programme - Mode vapeur 100% - 38°C 01:25h:m - Vitesse de ventilation 1 - Injection d'eau

Étape 2 du programme - Mode convection - Oura fermé - 220°C 00:02 h:m - Vitesse de ventilation 7 - Injection d'eau

Étape 3 du programme - Mode convection - Oura fermé - 170°C 00:09 h:m - Vitesse de ventilation 7

Étape 4 du programme - Mode convection - Niveau d'humidité 15 % - 170°C 00:39 h:m - Vitesse de ventilation 7



Préchauffage



Refroidissement



Mode mixte (Vapeur et convection combinées)



Mode convection



Mode vapeur



Ventilation
Le chiffre correspond à la vitesse réglable de 1 à 7



Oura ouvert



Oura fermé



Injection d'eau



Niveau d'humidité
de 0 à 100



Maintien en température



Cuisson Delta



Sonde



Process SkyDuo



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.

Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.

Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable au quotidien

Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com



L'excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocive
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ 100% de nos produits sont testés par des experts qualité