










Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson









VIANDE

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FUNCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Pâté di foie	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez-le dans la moule à 2 kg. • Pressez-le dans la moule pour éviter les trous 			130° puis 10' à 160 °C	70-90	environ 68 °C
Roast beef		sur grille, lèchefrite dessous		160-200 °C	25-30	45-50 °C
Rôti de boeuf		sur grille, lèchefrite dessous		160 °C	90-120	Voyez les conseils pour sonde au coeur
Rôti de veau		sur grille, lèchefrite dessous		160-180 °C	80-100	80 °C
Cuisse de porc	<ul style="list-style-type: none"> • Incisez-la • Traitez-la tout d'abord à la vapeur 	sur grille, lèchefrite dessous		170-190 °C	environ 90	environ 85 °C
Cuisse d'agneau	• 2,5 kg sans os	sur grille, lèchefrite dessous		150-170 °C	60-80	environ 65 °C
Filet poché	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtissez le filet • Peignez la pâte feuilletée avec de l'oeuf • Graisser légèrement le plat à rôti • Préchauffez env. 5-7 minutes 	réipient fermé à 20 mm		160-180 °C	20-25	45-50 °C
Rôti de porc	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez-le dans la moule à 2 kg. • Pressez-le dans la moule pour éviter les trous 	sur grille, lèchefrite dessous		170-190 °C	80-100	Voyez les conseils pour sonde au coeur
Côtelettes de porc	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez-le dans la moule à 2 kg. • Pressez-le dans la moule pour éviter les trous 	sur grille, lèchefrite dessous		140-160 °C	45-60	environ 70 °C

Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson











ROTIS A CUISSON RAPIDE

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Côte de veau	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • épaisseur viande environ 3 cm. • Graissez légèrement 	sur grille	Air chaud 	environ 250 °C	saignante: 6-8 cuisson moyenne: 8-10 bien cuite: 10-15	-
Filet	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Graissez légèrement 	sur grille	Air chaud 	environ 250 °C	8-10	-
Foie en tranches	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Tranches d'épaisseur pareil • Ne le farinez pas • Graissez 	sur grille ou plat à rôti	Air chaud 	220-250 °C	6-8	-
Broche de viande	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Graissez légèrement 	sur grille	Air chaud 	220-240 °C	15-20	-
Côtelette	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Ne la battez pas • Graissez légèrement 	sur grille	Air chaud 	environ 250 °C	environ 15	-
Saucisson (Frankfurter)	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Graissez légèrement 	sur grille	Air chaud 	220-230 °C	environ 10	-
Beignets	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Graissez légèrement 	plat à 20 mm	Air chaud 	220-230 °C	environ 15	-
Cordonbleu	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez au maximum • Graissez bien le plat 	plat à 20 mm	Air chaud 	environ 240 °C	environ 15-18	-

Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson











LEGUMES

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Asperges	<ul style="list-style-type: none"> • Aspergez avec jus de citron • Ne les liez pas en faisceaux 	réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Brocolis		réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Choux de Bruxelles		réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Carottes	<ul style="list-style-type: none"> • Coupées 	réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 20	-
Chou-fleur	<ul style="list-style-type: none"> • En rameau ou en quarts 	réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Chou-fleur	<ul style="list-style-type: none"> • Entier 	réipients forés à 65 mm	Vapeur 	103 °C	20-25	-
Pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> • En quarts de mesure pareille 	réipients forés à 65 mm	Vapeur 	103 °C	25-30	-
Tomate	<ul style="list-style-type: none"> • Pour lever la peau, lever la pétiole • Incisez légèrement en haut • Blanchissez 	réipients forés à 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Haricots		réipients forés à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	15-20	-
Petits pois		réipients forés à 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 10	-










Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson

POISSON / CRUSTACES

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Truite bleu	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez internement • Soulevez les côtés du ventre • Posez la truite sur le plat 	plat à 20-40 mm	Vapeur 	103 °C	environ 10	-
Filets de sole	<ul style="list-style-type: none"> • Enroulez • Aromatisez • Posez sur un plat légèrement graissé 	plat à 20 mm	Vapeur 	103 °C	environ 3	-
Mérou	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Ajouter de la sauce réduite de poisson ou vin 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	10-15	-
Colin	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Ajouter de la sauce réduite de poisson ou vin 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	environ 20	-
Saumon	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Ajouter de la sauce réduite de poisson ou vin 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	20-25	-
Saumon en tranches	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Ajouter de la sauce réduite de poisson ou vin 	plat à 20 mm	Vapeur 	103 °C	8-12	-
Langouste	<ul style="list-style-type: none"> • En quarts de mesure pareille • En sauce réduite de poisson 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	12-15	-
Moules		réipient fermé à 40- 65 mm	Vapeur 	103 °C	-	-
Truite frite	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez à 250 °C • Graissez le plat • Aromatisez 	plat à 20 mm	Air chaud 	230 °C	environ 15	-
Flet frit	<ul style="list-style-type: none"> • Avec le côté clair vers le haut • Graissez le plat • Aromatisez 	plat à 20 mm	Air chaud 	230 °C	10-15	-

Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.









ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Canard	<ul style="list-style-type: none"> • Ne liez pas trop fort • Graissez avec une marinade à l'huile 	moule sur grille		180 °C	40-50	-
Dinde	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez 	sur grille, lèchefrite dessous		170-180 °C	100-140	80-85 °C
Poulet	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez • Aromatisez • Graissez 	sur grille, lèchefrite dessous	Air chaud 	200-220 °C	environ 30	-
Cuisse de sanglier	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0-2,5 kg 	sur grille, lèchefrite dessous		160-180 °C	100-120	environ 75 °C
Selle de chevreuil	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Graissez 	sur grille, lèchefrite dessous		160-170 °C	60-75	environ 85 °C
Oie	<ul style="list-style-type: none"> • 2,5 kg sans os 	sur grille, lèchefrite dessous		170 °C	120-140	85-90 °C
Dos de lièvre	<ul style="list-style-type: none"> • Lardez ou marinez 	récipient fermé à 20 mm		ca. 210 °C	15-20	35-40 °C
Lapin	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisez • Éventuellement farcissez 	sur grille, lèchefrite dessous		ca. 170 °C	40-50	-
Cuisse de poulet	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez bien • Aromatisez • Graissez 	sur grille	Air chaud 	220-230 °C	environ 20	-

GIBIER / VOLAILLES

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson











PATES / OEUFS / RIZ

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Riz	<ul style="list-style-type: none"> • Environ 2/3 eau ou bouillon pour 1/3 de riz • Mettre en bain 20 minutes avant 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	environ 25	-
Oeufs	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en récipients forés • Après la cuisson, refroidir immédiatement avec de l'eau froide 	réipient foré à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 7 (à la coque) environ 10 (dur)	-
Nouilles	<ul style="list-style-type: none"> • Environ 4/5 d'eau pour 1/5 de nouilles 	réipient fermé à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 10-12	-
Spaghetti	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau chaude dessus • (0,5 kg spaghetti pour 1,5 litres d'eau) 	réipient fermé à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 15	-
Autre pâte	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau chaude dessus 	réipient fermé à 40 ou 65 mm	Vapeur 	103 °C	environ 10-15	-
Gnocchi	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau chaude dessus 	réipient fermé à 40 mm	Vapeur 	103 °C	environ 15-20	-
Cannelloni au four		réipient fermé à 40 mm	Air chaud 	170 °C	environ 20	-
Crêpes au four		réipient foré à 40 mm	Air chaud 	170 °C	environ 15	-

Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.

Tableau de cuisson avec sonde chambre de cuisson

PAIN / GATEAUX

ALIMENTS A CUIRE	CONSEILS POUR LA PREPARATION	RECIPIENTS GRILLES CONSEILLEES	FONCTION	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON MINUTES	TEMPERATURE AU COEUR
Pain de Gênes	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez • Papier à four sur le plat à biscuits 	plat à biscuits en aluminium ou anneau à 26 cm	Air chaud 	165-175 °C	environ 20	-
Vol-au-Vent	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez • Peignez avec de l'oeuf 	plat en aluminium		environ 180 °C	environ 15	-
Croissants	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez • Peignez avec de l'oeuf 	moules sur grille		environ 165 °C	environ 15	-
Pâte	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat en aluminium	Air chaud 	environ 170 °C	environ 55	-
Pâte feuilletée	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat en aluminium		environ 180 °C	environ 20	-
Sandwich	<ul style="list-style-type: none"> • Éventuellement traiter à la vapeur 	plat en aluminium	Air chaud 	200-230 °C	environ 20	-
Pâte brisée	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat en aluminium	Air chaud 	160-180 °C	15-20	-
Strudel de pommes	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat en aluminium	Air chaud 	160-180 °C	environ 40	-
Baguettes	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat en aluminium		environ 200 °C	6-8	-
Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez 	plat	Air chaud 	environ 220 °C	12-15	-

Les aliments sont des produits naturels qui peuvent avoir des qualités très différentes. Par conséquent, les temps de cuisson et les températures indiqués ci-dessus sont des valeurs indicatives. On conseille de les adapter à vos exigences personnelles.

CUIRE AVEC TEMPERATURE DU NOYAU

VIANDE	Température du noyau	VIANDE	Température du noyau
Viande de boeuf			
très saignante	45 °C	Filet/aloyau	cuisson moyenne 55-58 °C
saignante	50 °C	Roast-beef	cuisson moyenne 55-60 °C
cuisson moyenne	55 °C - 60 °C	Noix de boeuf	bien cuite 85-90 °C
bien cuite	75 °C - 85 °C	Rôti	bien cuit 80-85 °C
		Bouilli de bœuf	bien cuit 90 °C
Viande de veau			
bien cuite	plus de 77 °C	Carne di vitello	
		Longe	rose pâle 65-70 °C
		Cuisse, noix, fricandeau	bien cuit 78 °C
		Rognon rôti	bien cuit 75-80 °C
		Rôti de veau/ paleron	bien cuit 75-80 °C
		Poitrail de veau (presque toujours farci)	bien cuit 75-90 °C
Viande de porc			
cuisson moyenne	65 °C	Cuisse/pied	bien cuit 75 °C
bien cuite	75 °C - 80 °C	Cuisse/pied	rose clair 65-68 °C
en saumure	65 °C	Longe	rose très pâle 65-70 °C
		Paleron	bien cuit 75 °C
		Lard / farci	bien cuit 70-90 °C
		Lard	bien cuit 80/85 °C
		Canon rôti	bien cuit 80-85 °C
		Pied	bien cuit 80-85 °C
		Jambon	très juteux 64-68 °C
		Jambon en saumure	65-70 °C
		Buffet de charcuterie	55-60 °C
		Cuisse postérieure en saumure	bien cuite 75-80 °C
		Côtelettes	bien cuites 65 °C
		Jambon en croûte de pain	65-70 °C
		Langue	ben cotta 85-90 °C
		Tête	75-82 °C
Viande d'agneau			
bien cuite	79 °C - 85 °C	Viande d'agneau La couleur de la viande est grise et légèrement rosée. Les jus est transparent.	
Viande de mouton			
bien cuite	82 °C	Longe	rose pâle 70-75 °C
		Longe	bien cuite 80 °C
		Cuisse	rose pâle 75-78 °C
		Cuisse	bien cuite 82-85 °C
Volailles			
bien cuite	85 °C	Poulet	bien cuit 85 °C
		Oie	rose 75-80 °C
		Oie	bien cuite 90-92 °C
		Dinde, canard	bien cuit 80-85 °C
POISSON			
Saumon	60 °C	Pâtés et similaires	
Colin	63 °C	Pâté	72-74 °C
Mousse de Poisson	65 °C	Charcuterie allemande	70 °C
		Gelées	65 °C
		Bollotine	65 °C
		Foie gras	45 °C