

Fonctions de cuisson <small>Viande rouge Légumes Tartes Biscuits</small>	Plats	Température	Gratins	Préchauffage	Durée
Viande rouge	Rôti de boeuf	240°C	2	Oui	30-40 min
Viande blanche	Rôti de porc (1kg)	180°C	3	Oui	60 min
	Rôti de veau (1kg)	180°C	3	Oui	60-70 min
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	180°C	3	Oui	60 min
	Volailles (1 kg)	180°C	3	Oui	60 min
Volailles	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	200°C	2	Oui	60 min
	Volailles (1 kg)	210°C	3	Oui	60 min
Pièce à rôtir	Cuisses de poulet	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de boeuf (1kg)	210°C	3	Oui	20-30 min
Grillades	Cuisses de poulet	220°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de porc / veau	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de boeuf (1kg)	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de mouton	210°C	3	Oui	20-30 min
	Pain grillé	275°C	4-5	Oui	2-3 min
	Poissons grillés	275°C	4	Oui	15-20 min
Poisson	Poissons cuisinés (dorade)	180°C	3	Oui	30-35 min
	Poissons papillottes	200°C	3	Oui	15-20 min
Légumes	Gratins dauphinois	200°C	3	Oui	45 min
	Lasagnes	200°C	3	Oui	45 min
	Tomates farcies	170°C	3	Oui	30 min
	Pâté en terrine	200°C	2	Oui	35 min
Pizza	Pizza	240°C	1	Oui	15-18 min
Gratin	Gratins (aliments cuits)	275°C	2	Oui	30 min
Gâteaux	Brownies	180°C	2	Oui	20-25 min
	Cake - Quatre-quarts	180°C	4	Oui	45-50 min
	Soufflé	180°C	2	Oui	50 min
	Pain	220°C	2	Oui	30-40 min
Biscuits	Biscuit de Savoie - Génoise	150°C	3	Oui	35 min
	Brioche	165°C	3	Oui	35-45 min
	Cookies - Sablés	165°C	3	Oui	15-20 min
	Kougelhopf	180°C	3	Oui	40-45 min
	Savarin	165°C	2	Oui	30-35 min
Tartes	Biscuit roulé	190°C	3	Oui	5-10 min
	Clafoutis	190°C	3	Oui	30-35 min
	Meringues	100°C	4	Oui	60-70 min
	Madeleines	210°C	3	Oui	5-10 min
	Pâtes à choux	200°C	3	Oui	30-40 min
	Petits fours feuilletés	200°C	3	Oui	5-10 min
	Tarte pâte brisée	200°C	1	Oui	30-40 min
	Tarte pâte feuilletée fine	200°C	1	Oui	20-25 min
	Quiche	190°C	1	Oui	35-40 min
	Tourte	190°C	2	Oui	40-45 min
Brioche	Brioche	200°C	3	Oui	35-45 min
	Kougelhopf	180°C	2	Oui	40-45 min

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

# ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	MODE DE CUISSON *	GRADIN	ACCESSOIRES	T °C	DUREE EN MIN.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)	TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)	TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	150	25-35 35-45	oui
Sablés (8.4.1)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	170	20-30/30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI PULSE 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm moule sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	plat 45 mm plat sur grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	TRADI 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	TRADI PULSE 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)	GRIL FORT	5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

## Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

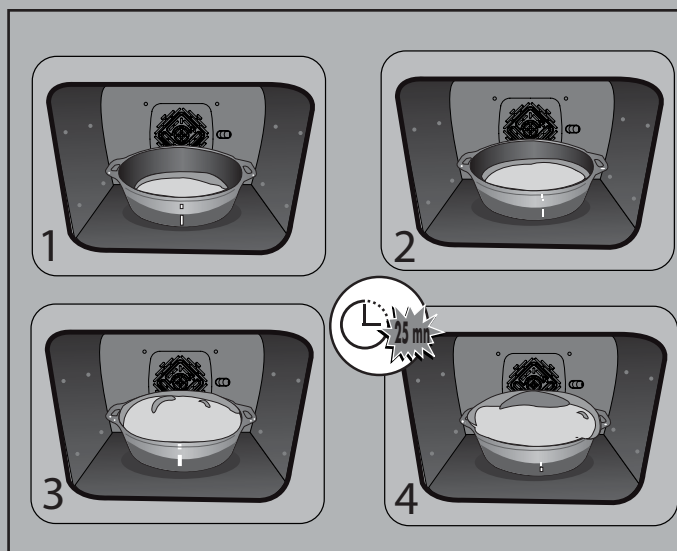
- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

**Procédure:** Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

**Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**



Toute reproduction, même partielle de ce document est interdite.