

Protocole de remise en température à partir d'un four à air pulsé

La plupart des plats sont à réchauffer environ 35 minutes à 140°C **dans le four préalablement chauffé.**

La liste suivante reprend la majorité des produits et vous indique le **protocole à suivre pour obtenir le meilleur résultat possible.**

Les deux points pouvant varier sont précisés ci-dessous :

1. *Utilité ou non du couvercle*

Le couvercle sera enlevé pour des produits à dorer ou qui doivent conserver leur croustillant. Ex : produit pané, feuilleté, pizza, quiche, lasagnes...

2. *Durée de réchauffe*

De 15 à 40 minutes à partir d'un four préalablement chauffé.

Environ 80 % des produits ne seront pas dégradés s'ils restent un peu plus longtemps que le temps préconisé. Cependant, apportez la plus grande attention aux produits à réchauffer sans couvercle. En effet, il est impératif de ne pas dépasser la durée de réchauffe préconisée pour obtenir le meilleur résultat possible.



De plus, nous vous rappelons que pour obtenir des frites au four croustillantes, votre four doit tout d'abord être **préalablement préchauffé** afin que les frites soient "saisies". A enfourner sans couvercle à 140/150°C pendant 30 minutes environ. Il est fortement conseillé de **ne pas superposer de grandes quantités de frites** dans chaque plat afin de les faire dorer plus facilement, **et également de les secouer à mi-cuisson.**



Pour une remise en température **au four à micro-ondes**, prévoir le temps de réchauffe selon le poids du produit. Ex : un plat garni (environ 350 grammes) doit se réchauffer à pleine puissance 2 minutes à 2 minutes 30 au maximum. A noter que la réchauffe de certains plats est totalement déconseillée au four à micro-ondes. Ex : produits panés, feuilletés, steaks hachés.

Pour plus de précisions, il est conseillé de consulter le tableau ci-joint. Les temps de réchauffe indiqués peuvent néanmoins varier de 5 à 10 minutes environ selon les équipements.



PRODUITS	Utilité ou non du COUVERCLE		TEMPS DE RECHAUFFE en minutes
	AVEC	SANS	
ENTRÉES CHAUDES			
Crêpe		X	20
Friand		X	20
Pizza		X	20
Quichette		X	20
VIANDES	AVEC	SANS	en minutes
Alouette de Bœuf	X		40
Andouillette en sauce	X		40
Andouillette grillée		X	25
Bœuf Bourguignon	X		40
Bœuf Mironton	X		40
Boudin blanc		X	25
Boudin noir		X	25
Cervelas Campagnard	X		25
Choux farcis	X		40
Cordon bleu		X	25
Côte de Porc	X		25
Croquette d'agneau	X		40
Cuisse de canette	X		40
Cuisse de poulet	X		40
Émincé de volaille	X		40
Escalope ou blanc de volaille	X		25
Foie en tranche		X	25
Garniture Bolognaise	X		40
Goulache	X		40
Hachis Parmentier	X		50
Normandin de veau		X	25
Osso Bucco	X		40
Palette à la diable	X		40
Palette de volaille	X		40
Pané de Fromage à l'Emmental		X	25
Paupiette	X		40
Petit salé	X		40
Poivron farci	X		40
Poulet rôti	X		40
Quenelles	X		40
Raviolis	X		40
Rissolette		X	25
Rognons	X		40
Rôti de Bœuf <i>(si sauce, verser la sauce bouillante dessus)</i>		X	15
Rôti de Dinde	X		40
Rôti de Porc	X		40



PRODUITS	Utilité ou non du COUVERCLE		TEMPS DE RECHAUFFE en minutes
	AVEC	SANS	
VIANDES (suite)			
Saucisses (Chipolatas, Merguez)		X	40
Sauté de Bœuf	X		40
Sauté de Dinde	X		40
Sauté de Porc	X		40
Steak grillé		X	25
Steak haché		X	20
Tomate farcie	X		40
POISSONS	AVEC	SANS	en minutes
Brandade de poisson	X		50
Calamars à la Romaine		X	40
Filet de poisson en sauce	X		40
Filet de poisson Meunière		X	25
Marmite du pêcheur	X		40
Nuggets de poisson		X	25
Paupiette du pêcheur	X		40
Poisson en sauce	X		40
Poisson pané		X	25
Quenelles en sauce	X		40
PLAT PROTIDIQUES	AVEC	SANS	en minutes
Crêpe garnie		X	25
Croissant au jambon		X	25
Croque Monsieur		X	25
Feuilleté divers		X	25
Friand		X	25
Pizza		X	25
Quiche		X	25
Tourte		X	25
ŒUFS	AVEC	SANS	en minutes
Croq'œuf		X	25
Œufs durs en sauce	X		40
Omelette		X	25
LÉGUMES	AVEC	SANS	en minutes
Brocolis	X		40
Brunoise de légumes	X		40
Carottes à la crème	X		40
Carottes braisées	X		40
Choux braisés	X		40
Choux de Bruxelles	X		40



PRODUITS	Utilité ou non du COUVERCLE		TEMPS DE RECHAUFFE en minutes
	AVEC	SANS	
LÉGUMES (suite)			
Choux fleurs	X		40
Endives braisées	X		40
Épinards à la crème	X		40
Épinards en branche	X		40
Flageolets	X		50
Frites		X	25
Garniture de Céleri	X		40
Gratin de Légumes		X	40
Haricots beurre	X		40
Haricots blancs	X		50
Haricots verts	X		40
Jardinière de légumes	X		40
Lentilles	X		50
Pâtes	X		50
Petits Pois	X		40
Pommes dauphines		X	25
Pommes de terre rissolées		X	25
Pommes de terre vapeur	X		50
Pommes noisettes		X	25
Pommes pins		X	25
Printanière de Légumes	X		40
Purée	X		50
Ratatouille	X		40
Riz nature	X		50
Rizotto	X		50
Salsifis	X		40
Semoule	X		50
Tomates provençale		X	25
Torsades	X		50