

CONSEILS DE REMISE EN TEMPERATURE

Barquettes individuelles

Nous vous rappelons qu'il est important de **respecter un temps de réchauffe précis** pour **conserver les qualités organoleptiques** et **ne pas altérer la qualité du produit** :

Au Four à micro-ondes

Un plat garni (environ 350 g) doit se réchauffer à pleine puissance 2 à 2 minutes 30 au maximum en pensant à faire des trous dans l'opercule.



A noter que la réchauffe de certains plats est totalement déconseillée au four à micro-ondes. ex : produits panés, feuilletés, frites... Les mettre dans un plat allant au four sans les recouvrir d'un couvercle, environ 25 minutes pour un produit pané et 10 minutes pour 1 produit feuilleté à environ 150°C.

Préconisations pour le steak haché :



Cuisson	Durée	Puissance
Saignant	30 secondes	750 Watts
A point	1 minute	750 Watts
Bien cuit	1 minute 30	750 Watts

Préconisation pour l'échine de porc :

Moelleuse	1 minute	750 Watts
-----------	----------	-----------

Cette préconisation ne tient pas compte de la remise en température des légumes d'accompagnement, à savoir : 2 minutes 30 à pleine puissance.

Au Four Traditionnel (four ventilé de préférence)

Au four électrique : préalablement chauffé à 120 °C maximum (si le produit est laissé dans les barquettes), réchauffer ensuite 25 à 35 minutes.



Au four à gaz : réchauffer les produits dans un plat allant au four 25 à 35 minutes selon les produits à environ 150 °C.



De plus, nous rappelons que pour obtenir des frites croustillantes, le 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 les frites afin de les faire dorer plus facilement, et également de les secouer à mi-cuisson.



Apporter la plus grande attention aux produits à réchauffer sans couvercle (feuilletés, boudins, produits panés ou produits grillés). En effet, il est impératif de **ne pas dépasser la durée de réchauffe préconisée pour obtenir le meilleur résultat possible.**

A la casserole (déconseillé)

Verser le contenu de la barquette dans une casserole, couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.

