



CONSEILS DE RÉCHAUFFE - 1/2

(Les températures sont à titre indicatif selon les appareils que vous utilisez.)

POUR VOS FEUILLETÉS, PETITS FOURS SALÉS ET BOUCHÉES CHAUDES



FOUR
TRADITIONNEL



160
DEGRÉS



5 À 10
MINUTES

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Recouvrir d'une feuille aluminium, chauffer environ 5 à 10 minutes.

POUR VOS ENTRÉES ET PLATS CHAUDS



FOUR
TRADITIONNEL



180
DEGRÉS



20 À 30
MINUTES

LES POISSONS ET CRUSTACÉS GRATINÉS

(Coquille St Jacques et homard ou langouste Thermidor)
Four traditionnel préchauffé à 180°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 20 et 30 minutes.



FOUR
TRADITIONNEL



160
DEGRÉS



20 À 30
MINUTES

LES FEUILLETAGES

Saumon en feuilleté, croustade de fruits de mer, aumônière de crêpe, feuilletage de jambon, croustillant de champignons.
Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium et chauffer entre 20 et 30 minutes.



FOUR
TRADITIONNEL



180
DEGRÉS



15
MINUTES

LES ESCARGOTS

Four traditionnel préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.



JUSQU'À
ÉBULLITION



FOUR
MICRO-ONDE



QUELQUES
MINUTES

LES VELOUTÉS ET SOUPES

Réchauffer lentement, en casserole jusqu'au premier bouillon, passer les garnitures quelques minutes au micro ondes et les déposer dans les bols ou assiettes préalablement chauffés, versez le liquide bouillant et servez aussitôt.



FOUR
TRADITIONNEL



160
DEGRÉS



20 À 25
MINUTES

POUR VOS POISSONS PRÉPARÉS

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 20 et 25 minutes.



FEU
DOUX



140°C
15-20 MINUTES



1 À 2
MINUTES

Faire chauffer doucement la sauce en casserole et vos garnitures à four doux, 140°C pendant 15 à 20 min ou au micro ondes 1 à 2 min.
En cas de retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir à chaud !



FEU
DOUX



FOUR
TRADITIONNEL



FOUR
MICRO-ONDE

POUR LA NAGE DE SOLE

Chauffer la sauce dans une casserole, chauffer les légumes et la sole à four doux, et les tagliatelles au micro-ondes.
Dresser au fond d'une assiette creuse la sole, les légumes, et les tagliatelles. Verser la sauce chaude par dessus.



FOUR
TRADITIONNEL



160
DEGRÉS



30 À 40
MINUTES

POUR VOS VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES, AGNEAU ET POISSONS PRÉPARÉS

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 30 et 40 minutes.



FEU
DOUX

Faire chauffer doucement la sauce en casserole.

En cas de retard de service, diminuer votre four à 130°C pour maintenir à chaud !



FOUR
TRADITIONNEL



170
DEGRÉS



15
MINUTES

POUR VOTRE FILET DE BŒUF WELLINGTON

Four traditionnel préchauffé à 170°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer 15 minutes pour une cuisson saignante.



FEU
DOUX

Faire chauffer doucement la sauce en casserole.

Allonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes pour une cuisson à point.

En cas de retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir à chaud !



FEU
DOUX



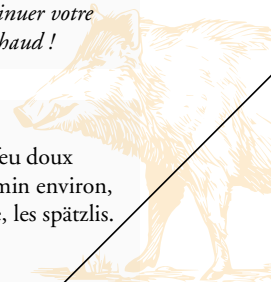
10
MINUTES



FOUR
MICRO-ONDE

POUR LE GIBIER

Laisser mijoter en casserole à feu doux (viande et sauce) pendant 10 min environ, faire revenir au beurre noisette, les spätzlis. De préférence faire chauffer vos légumes au micro-ondes afin qu'ils ne dessèchent pas.





CONSEILS DE RÉCHAUFFE - 2/2

(Les températures sont à titre indicatif selon les appareils que vous utilisez.)

POUR VOS GARNITURES



**FOUR
TRADITIONNEL**



**160
DEGRÉS**



**20+10
MINUTES**

Four traditionnel préchauffé à 160°C.
Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium,
chauffer pendant 20 min, puis enlever l'aluminium
et repasser au four pendant 10 minutes.
*En cas de retard de service, diminuer votre four
à 130° pour maintenir à chaud !*

SERVICE ET PRÉSENTATION



**QUELQUES
MINUTES**



**80 À 130°C
20 MINUTES**

POUR ASSURER DES ASSIETTES CHAUDES

Vous pouvez chauffer vos assiettes quelques minutes
au micro ondes sinon chauffez-les pendant 20 minutes
entre 80°C et 130°C maximum au four.

*Si vous ne disposez que d'un seul four, vous pouvez
exécuter cette opération une fois que les garnitures sont
chaudes et que vous baissez la température du four à 130°.*



POUR LA PRÉSENTATION SUR ASSIETTE

Étaler toutes vos assiettes sur votre table de travail,
dresser et décorer alternativement viande/poisson
puis garnitures et enfin la sauce au dernier moment,
servir rapidement avant que cela ne refroidisse.



POUR LA PRÉSENTATION SUR PLAT

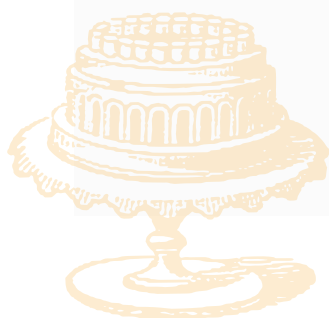
Préchauffer votre/vos plat(s), assembler
vos préparations selon votre goût,
repasser le plat au four, saucer au dernier
moment et servir.

DESSERTS GLACÉS



**20
MINUTES**

Sortir au préalable 20 minutes
du congélateur en les plaçant
dans le bas de votre réfrigérateur.



Nous vous souhaitons de passer un agréable repas !



KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG