

Conseils de remise en température de vos mets.

Conscients de la confiance que vous nous témoignez et soucieux d'assurer le succès gastronomique de votre fête, nous aimerions vous donner conseils et astuces.

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

Pour vos feuilletés et petits fours salés:

Four traditionnel préchauffé à 170°. Recouvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer environ 10 minutes.

Pour vos entrées chaudes :

Les poissons et crustacés gratinés :

(Coquille St Jacques, Homard Thermidor, Langouste Thermidor)

Four traditionnel préchauffé à 180°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 20 et 30 minutes.

Les feuilletages:

(Saumon en feuilleté, croustade d'écrevisses, chausson de faisan, aumônière de crêpe, jambon à l'ancienne...)

Four traditionnel préchauffé à 160°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 20 et 30 minutes.

Les Escargots:

Four traditionnel préchauffé à 180° pendant 20 minutes

Les veloutés et soupes :

Réchauffer en casserole jusqu'au premiers 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.

Pour vos Viandes blanches, volailles, gibiers mijotés et poissons préparés :

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

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

Pour votre Filet de bœuf et vos médaillons de gibier :

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

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

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

Pour votre Dinde de Noel :

Four traditionnel préchauffé à 160°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer pendant 1h30, en arrosant de temps à autre avec le jus de cuisson.

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

Pour vos Garnitures :

Four traditionnel préchauffé à 160°. 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 !

Pour assurer des assiettes Chaudes :

Vous pouvez chauffer vos assiettes quelques minutes au micro ondes sinon chauffer les assiettes pendant 20 minutes entre 80 et 130° maximum. 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 vos desserts:

Omelette Norvégienne :

Préchauffez votre four à 200°, enfournez 2 minutes, retirez du four, versez l'alcool et flambez devant vos invités.

Les desserts glacés :

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

Les bûches traditionnelles crème au beurre:

sortir du réfrigérateur 20 minutes avant de les déguster.

Les bûches traditionnelles mousse:

Il n'est pas nécessaire de les sortir du réfrigérateur avant de les consommer.

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 vos goûts, repasser le plat au four, saucer au dernier moment et servir.

Toute l'équipe de **Kaempff-Kohler** vous souhaite d'agréables et gourmandes fêtes !