

RECOMMANDATIONS

de remise en oeuvre

ÉGRENÉ VÉGÉTAL | Cuisson sur place



FOUR

Préchauffer le four à **200°C chaleur sèche**. Puis enfourner l'égrené surgelé pendant **10 minutes** environ. L'égrené peut être utilisé pour des lasagnes, chili ou toutes autres recettes.

ÉMINCÉ VÉGÉTAL | Cuisson sur place



FOUR

Préparer au préalable **la sauce de votre choix** (base tomate ou base crème). Préchauffer le four à **150°C**. Dans un bac gastro, disposer la sauce ainsi que les émincés surgelés de manière à bien les enrober de sauce. Enfourner et laisser cuire **10 à 20 minutes** environ (selon votre recette).
Uniquement dans des bacs gastro et sans chevaucher les produits.



PLANCHA

Snacker les émincés surgelés **3 à 4 minutes** avec un peu de matière grasse et les ajouter à vos recettes.
Uniquement pour la restauration commerciale.

CONSEILS : Travailler ces produits dans des recettes comme une matière de protéine animale et adapter la même remise en oeuvre. **Idem pour la liaison froide.** Adapter le temps de cuisson avec les quantités mises en oeuvre et le type de four.

NE PAS UTILISER DE SAUTEUSE POUR CES PRODUITS

L'ORIGINAL VÉGÉTAL | Cuisson sur place

FOUR*

Préchauffer à **220°C** en chaleur mixte, **20% d'humidité** puis enfourner **8 minutes** environ.

FRITEUSE

Chauffer l'huile à **180°C**. Plonger les galettes **2 minutes 30** environ.

PLANCHA

Cuire les galettes, avec un peu de matière grasse, environ **5 minutes** de chaque côté.

**Sur des plaques ou dans des bacs gastro, sur du papier sulfurisé et sans chevaucher les produits.*

LES BOULETTES VÉGÉTALES | Cuisson sur place

FOUR*

Préchauffer à **220°C** en chaleur mixte, **20% d'humidité** puis enfourner **10 minutes** environ.

FRITEUSE

Chauffer l'huile à **180°C**. Plonger les boulettes **2 minutes** environ (pour 4 boulettes).

PLANCHA

Cuire les boulettes, avec un peu de matière grasse, **6 à 7 min** env. en les retournant régulièrement.

**Sur des plaques ou dans des bacs gastro, sur du papier sulfurisé et sans chevaucher les produits.*

BOULETTES, GAULETTES, NUGGETS ET FALAFELS

- 🚫 — Ne JAMAIS cuire les produits dans une sauce.
- 🚫 — Ne pas chevaucher les produits sur une plaque.
- 🚫 — Pas de décongélation préalable nécessaire.
- ♥️ — Les produits sont à faire dorer pour un meilleur rendu.

Cuisson sur place



FOUR

Préchauffer à **220°C** en **chaleur mixte, 20% d'humidité**. Ajouter un peu de matière grasse et enfourner **10 minutes**. Si four à chaleur sèche : 100°C pendant 1 heure.

*Uniquement dans des bacs gastro et sans chevaucher les produits.
Adapter le temps de cuisson à vos quantités de produits.*



PLANCHA

Ajouter un peu de matière grasse. Cuire **4 à 5 minutes de chaque côté pour les galettes, 6 à 7 minutes pour les boulettes** en les retournant régulièrement. **Déconseillé pour les nuggets.**



FRITEUSE

Chauffer l'huile à **180°C**. Plonger les **galettes, boulettes, nuggets 2 minutes** environ, et plonger les **falafels 2 minutes 30** environ.

CONSEILS : De préférence, servir immédiatement les produits, sinon les maintenir au chaud (couverts).
Attention à ne pas laisser les produits trop longtemps en cuisson pour ne pas les assécher.

LIAISON FROIDE

OPTION 1 : DÉCONGELÉ

1. **Disposer les produits surgelés sans les chevaucher directement** en bacs gastro ou barquette, sans sauce.
2. **Stockage au froid positif (jusqu'à J+4).**
3. Cuisson sans couvercle **au four en cuisine satellite à 100°C.**

Temps de cuisson :

- Galettes : 1 heure
- Boulettes : 45 minutes
- Émincé : 45 minutes
- Égréné : 1 heure

OPTION 2 : CONGELÉ

1. **Disposer les produits surgelés sans les chevaucher directement** en bacs gastro ou barquette, sans sauce.
2. Cuisson sans couvercle **au four en cuisine satellite à 140°C pendant 35 minutes.**
3. Mise en cellule et en étuve pour la suite de leur utilisation.

Possibilité de stocker jusqu'à 5 jours les produits en froid positif. Remise en température 63°C à coeur obligatoirement.