

HOLDOMAT	MAINTIEN AU CHAUD		
Produits	Préparation	Maintien au chaud	Déshumidification
MAINTIEN AU CHAUD DE PETITES PIÈCES ROTIES :			
Service à la carte	Cuisson terminée	95 degrés, idéal 45 minutes	Ouvert
Escalope panée, cordon bleu	Cuisson terminée	82 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Escalope de porc	Cuisson terminée	75 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Escalope de veau	Cuisson terminée	72 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Filet de poulet, suprême de pintade	Cuisson terminée	75 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Cuisse et aile de poulet	Cuisson terminée	84 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Entrecôte, onglet, bavette	Cuisson terminée	65 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Filet de selle d'agneau	Cuisson terminée	68 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Magret, suprême de pigeon	Cuisson terminée	70 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
Gibiers : chevreuil, sanglier...	Cuisson terminée	68 degrés, idéal 2 heures	Ouvert
MAINTIEN AU CHAUD DE GROSSES PIÈCES			
Faux-filet	Cuisson terminée	65 degrés, max. 3 heures	Ouvert
Carré de porc	Cuisson terminée	78 degrés, max. 3 heures	Ouvert
Filet de bœuf Wellington	Cuisson terminée	65 degrés, max. 1 heures	Ouvert
Gigot d'agneau	Cuisson terminée	72 degrés, max. 3 heures	Ouvert
Cuissot de chevreuil	Cuisson terminée	68 degrés, max. 2 heures	Ouvert
Carré de veau	Cuisson terminée	72 degrés, max. 3 heures	Ouvert
Jambon cuit	Cuisson terminée	80 degrés, max. 3 heures	Fermé
POISSONS			
Poisson poché tel que cabillaud, etc.	Pochage terminé	68 degrés, max. 2 heures	Fermé
Poisson rôti	Rôtissage terminé	80 degrés, max. 2 heures	Fermé
Poisson frit, par ex. perche en pâte	Friture terminée	85 degrés, max. 1 heures	Ouvert
PRODUITS DE BOULANGERIE			
Croissant au jambon, rissolé à la viande, tarte à l'oignon, quiche	Cuisson terminée	85 degrés, max. 2 heures	Ouvert
Petits fours, apéritif en pâte feuilletée, Allumette au fromage	Cuisson terminée	85 degrés, max. 2 heures	Ouvert
ACCOMPAGNEMENTS			
Légume cuit à la vapeur	Cuisson terminée	92 degrés, max. 1 heures	Fermé
Riz/Pâtes	Cuisson terminée	88 degrés, max. 2 heures	Fermé
Spaëtzle	Cuisson terminée	88 degrés, max. 2 heures	Ouvert
Gratins, soufflés	Cuisson terminée	92 degrés, max. 2 heures	Moitié/moitié
Rösti, Galettes de pommes de terre	Cuisson terminée	110 degrés, max. 2 heures	Ouvert
Plats aux œufs : Omelettes, œufs pochés	Préparation conventionnelle	Idéal : 68 degrés 1 heure	Moitié/moitié
Œuf parfaits	Cuisson terminée	66 degrés : max 2 heures	Fermé
Naturellement il y a encore d'autres possibilités d'utilisation individuelles et ingénieuses !!! Ces propositions offrent des indications de base élémentaires !!!			

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

GROSSES PIÈCES ROTIES

Colorer la pièce de viande de façon traditionnelle avant de la placer sur grille dans le Holdomat. la température de cuisson doit être de +/- 20°C supérieure à la température à cœur désirée

PRODUITS	Température à cœur	Température de cuisson	DUREE	CLAPET
carré de porc	68	85	5 à 6 heures	Ouvert
Filet de bœuf saignant	52	75	3 à 4 heures	Ouvert
filet de bœuf rosé	56	75	3 à 4 heures	Ouvert
filet de bœuf à point	60	80	3 à 4 heures	Ouvert
faux-filet saignant	52	75	3 à 4 heures	Ouvert
gigot d'agneau saignant	58	90	6 à 7 heures	Ouvert
gigot d'agneau à point	62	90	6 à 7 heures	Ouvert
carré d'agneau rosé	54	75	2 à 3 heures	Ouvert
carré de veau	62	85	5 à 6 heures	Ouvert
rôti de veau épaule	74	90	5 à 6 heures	Ouvert
jarret de veau	75	90	6 à 8 heures	Ouvert
jambon à l'os	68	80	20 heures	Fermé
cuissot chevreuil	58	80	3 à 4 heures	Ouvert

PETITES PIÈCES

filet mignon de porc	60	80	2 à 3 heures	Ouvert
filet mignon de veau	62	80	2 à 3 heures	Ouvert
magret de canard, suprême de pigeon	56	75	2 à 3 heures	Ouvert
filet de poulet, suprême de pintade	64	80	2 heures	Ouvert
filet d'agneau	54	75	2 à 3 heures	Ouvert
os à moëlle		80	3 heures	Ouvert

VIANDE EN SAUCE

Démarrer la cuisson en casserole d'une manière classique avec fond, marinade ou bouillon bien chaud en bac gastro prof 65 ou 110 maxi. **Toujours couvert et mouiller au 3/4.**

Pré cuire légèrement les légumes avant de mettre dans le Hold-o-mat.

La cuisson des légumes ne se fait qu'à partir de 90 °C

cuisse de canard		80	8 à 10 heures	Fermé
cuisse de poulet		80	3 à 4 heures	Fermé
ragoût de bœuf		80	12 à 14 heures	Fermé
blanquette de veau		80	10 à 12 heures	Fermé
osso-buco		80	10 à 12 heures	Fermé
civet		80	10 à 12 heures	Fermé
kassler, palette fumée		80	4 à 5 heures	Fermé
pot-au-feu		80	14 à 16 heures	Fermé

POISSONS POUCHES

filet, pavé, darne	sur plaque+mat. Grasse+ film	90	30 à 45 min	Fermé
--------------------	------------------------------	----	-------------	-------

DIVERS

foie gras	50	65	2,5 à 3 heures	Fermé
terrines	80	95	4 à 5 heures	Fermé
Œuf parfaits		66	2.5 heures	Fermé

DESSERTS

meringues		80	3 heures	Ouvert
tomates confites	sur plaque avec huile d'olive et assaisonnement		80 °C 16 heures	Ouvert
fruits séchés 2mm épaisseur : pomme, kiwi, ananas, orange, citron	sur grille avec papier sulfu. + sirop tant pour tant et jus citron		70 °C 12 heures	Ouvert
Légumes séchés : fenouil, pommes de terre, poireaux, tomates	sur grille avec papier sulfu. + huile d'olive et assaisonnement		70 °C 12 heures	Ouvert

IMPORTANT : 10 °C de plus dans le holdomat permet de réduire le temps de cuisson d'environ moitié à l'inverse 10° de moins double le temps de cuisson