

























Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Meringues		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pain/Pizza/Fougasse		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Pizzas surgelées		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	4-1	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	4-1	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	4-2	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Rôtis/rôtis farcis		-	2	180-200	100-150***