

## Indications pour griller, rôtir et cuire pour le Turbo Gril BGT et le Rotinio

### Généralités

Nous recommandons l'usage de paniers suspendus pour les articles suivants:

- poulets, cuisses de poulets et ailes de poulets
- tous les rôtis
- poitrine de veau ou de porc farcie
- roastbeef
- gigot
- fromage d'Italie etc.

Nous recommandons l'usage de doubles broches pour les articles suivants:

- poulets et cuisses de poulets
- lard à rôtir et lard à rôtir aux épices
- pointes de poitrine de porc
- rôti de poitrine de veau etc.

### Comment griller des poulets

1. Préchauffer l'appareil à 200°C pendant environ 15 minutes.
2. Embrocher les poulets assaisonnés (frais ou décongelés) bien formés sur les doubles broches ou les poser dans les paniers suspendus.
3. Commencer la cuisson entre 180 – 200°C, selon la charge de l'appareil, la température peut-être baissée à 160°C après que les poulets ont atteint la couleur désirée. A pleine charge, terminer la cuisson à 180 - 200°C.
4. Durée de grillage, selon la taille des poulets, environ 45 - 70 minutes.

### Comment griller des cuisses de poulets

1. Embrocher les cuisses de poulets sur les doubles broches ou les poser dans les paniers suspendus et les griller comme des poulets entiers.
2. Durée de grillage, selon la taille, environ 25 - 35 minutes.

### Comment rôtir du fromage d'Italie

1. Eteindre l'éclairage du côté client.
2. Préchauffer l'appareil à 100°C pendant environ 10 minutes.
3. Poser les moules à fromage d'Italie dans les paniers suspendus.
4. Commencer la cuisson à environ 100°C jusqu'à ce que la température à coeur ait atteint 68°C (environ 3 – 3 ½ heures, contrôle avec thermomètre à viande).
5. Pour que le fromage d'Italie brunisse parfaitement, nous recommandons de le badigeonner à l'état cru d'un mélange onctueux fait de lait en poudre et d'eau!

## Comment griller des rôtis

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Poser les rôtis assaisonnés dans les paniers.
3. Commencer la cuisson à 180°C jusqu'à l'obtention de la couleur désirée. Ensuite retourner les rôtis dans les paniers. Une fois que les rôtis ont brunis régulièrement, ramener la température à 120°C environ et laisser tirer jusqu'à ce que la température à coeur ait atteint 72°C. Pour les carrés, la température à coeur doit atteindre 68°C, pour les carrés fumés 64°C (contrôle avec thermomètre à viande.)

## Comment griller du roastbeef

1. Préchauffer l'appareil à 200°C pendant environ 15 minutes.
2. Si possible, entreposer les roastbeefs à température ambiante pendant 2 - 3 heures, puis assaisonner et les déposer dans les paniers suspendus.
3. Température de cuisson de 200°C pendant environ 20 minutes; ensuite retourner les roastbeefs dans les paniers suspendus et terminer la cuisson jusqu'à une température à coeur de 45 – 48°C (contrôle avec thermomètre à viande). Pour la vente „froide“ recouvrir ensuite de feuille d'aluminium et laisser tirer.

## Comment griller de la poitrine de veau

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Embrocher la poitrine délicatement assaisonnée sur la double broche.
3. Température de cuisson de 180°C pendant environ 1 heure, puis ramener à 120°C pendant 15 – 30 minutes pour terminer la cuisson.

## Comment griller de la poitrine de veau / porc farcie

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Poser la poitrine assaisonnée dans le panier.
3. Température de cuisson de 180°C jusqu'à l'obtention d'un peu de couleur. Retourner la poitrine dans le panier. Une fois que la poitrine a brunis régulièrement, déclencher l'éclairage du côté client et ramener la température à 100°C environ jusqu'à ce que la température à coeur ait atteint 68°C (contrôle avec thermomètre à viande).
4. **Recommandation: pendant la cuisson, badigeonner une à deux fois la poitrine de veau avec de l'huile.**

## Comment griller du lard à rôtir et des pointes de poitrine de porc

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Embrocher les pointes de poitrine de porc (costini) ou un lard entier sans couenne délicatement assaisonnés sur les doubles broches.
3. Température 180°C jusqu'à ce que la viande soit saisie, ensuite ramener la température à 120°C et laisser tirer. Temps de cuisson environ 75 – 90 minutes.

## Comment griller du lard à rôtir aux épices

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Retirer les cartilages du lard salé, encocher la couenne en croix etembrocher sur la double broche.
3. Assaisonner sur les deux faces avec un mélange d'ail haché menu et de cumin haché ou concassé menu.  
Par lard:
  - env. 1 cuillère à soupe rase de cumin et
  - env. 1 cuillère à soupe pleine d'ail haché menu
4. Température 180°C jusqu'à ce que le lard soit saisi, ensuite ramener la température à 120°C et laisser tirer. Temps de cuisson environ 75 – 90 minutes.

## Recette pour la glaçure Beer pour jarrets de porc et lard à rôtir

500 g de miel ou de sucre bruni  
500 g de moutarde, mi-forte  
2 dl d'huile  
3 dl de bouillon, fort  
(env. 100 g de concentré pour 2 dl d'eau)

### Assaisonner avec env.:

100 g d'Aromate  
40 g de paprika  
20 g de poivre moulu  
8 g de clous de girofle moulus

## Comment griller du lard à rôtir avec la glaçure au miel et à la moutarde

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Retirer la couenne du lard fumé cuit.  
Enduire le côté de la couenne avec la glaçure.
3. Déposer le lard dans le panier suspendu et le faire dorer à 160°C (environ 15 – 20 minutes).

## Comment griller des jarrets de porc ou des pointes de poitrine avec la glaçure au miel et à la moutarde

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Les jarrets de derrière salés avec ou sans couenne ainsi que les pointes de poitrine sont d'abord rendus tendres en les cuisant comme des jambonneaux salés. Laisser refroidir dans l'eau de cuisson.
3. Enduire avec la glaçure et les déposer dans les paniers ou les embrocher sur les doubles broches.
4. Faire dorer à 180°C (environ 20 – 30 minutes). Retourner dans le panier à mi-cuisson.

## Comment cuire du jambon en croûte (pâte à pain)

1. Poser 2 plaques pour la cuisson au four en travers sur les tôles de fond inclinées.
2. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
3. Poser le jambon sur une plaque à tartes. Poser la plaque à tartes sur les plaques pour la cuisson au four préchauffées.
4. Cuire à 150 - 160°C jusqu'à obtenir une couleur brune uniforme. Recouvrir ensuite le jambon d'une feuille d'aluminium jusqu'à une température à coeur de 62°C environ (contrôle avec thermomètre à viande).  
Si le jambon a été précuit, une température à coeur de 55°C suffit.

## Recommandation pour une coloration parfaite des articles de boulangerie en pâte feuilletée

Battre un oeuf entier et un jaune d'oeuf et en badigeonner les articles de boulangerie avant la cuisson.

## Recommandation pour un bon résultat de cuisson

Recouvrir les plaques pour la cuisson au four bien préchauffées d'un papier pour la cuisson au four, disponible chez Beer Grill AG, déjà coupé au format.

## Comment cuire des pâtés

1. Préchauffer l'appareil à 180°C pendant environ 15 minutes.
2. Poser les pâtés dans les paniers suspendus et cuire à 100°C pendant environ 40 – 60 minutes.
3. Pour obtenir une coloration optimale, une fois le temps de cuisson terminé, pousser brièvement la température à 180 – 200°C.

## Comment cuire des croissants au jambon, saucissons en croûte, pizzas etc.

1. Poser les plaques pour la cuisson au four dans les paniers suspendus.
2. Préchauffer l'appareil à 200°C pendant environ 20 minutes.
3. Recouvrir les plaques pour la cuisson au four préchauffées d'un papier pour la cuisson au four et y déposer les articles de boulangerie.
4. Température de cuisson: 160 - 170°C.  
Pour obtenir une coloration optimale, pousser brièvement la température à 200°C, une fois le temps de cuisson terminé.
5. Temps de cuisson: voir tableau en page 5.

## Temps de cuisson pour les articles de boulangerie dans le Turbo Gril BGT

	Temps de cuisson en minutes env.
a) Jalousies aux fruits	11
Croissants aux noix en pâte feuilletée	19
Articles de boulangerie divers en pâte feuilletée	12 - 15
Gâteaux au fromage en pâte feuilletée, Ø 9 cm	16 - 18
Gâteaux au fromage en pâte feuilletée, Ø 18 cm	22
Pâtés (pâte surgelée)	14
Saucissons en croûte en pâte feuilletée	25-30
Croissants au jambon en pâte feuilletée	25-30
b) Croissants, frais	11
Petits pains, frais	10
Tresse, jusqu'à 250 g	30
Tresse, jusqu'à 500 g	35
c) Gâteaux au fromage, Ø 9 cm	16 - 18
Gâteaux au fromage, Ø 18 cm	22
Gâteaux au fromage, surgelées, Ø 9 cm	22
d) Tartes aux fruits sans liaison, Ø 9 cm	18
Tartes aux fruits sans liaison, Ø 18 cm	35
Tartes aux fruits avec liaison, Ø 9 cm	28
Tartes aux fruits avec liaison, Ø 18 cm	36
e) Pizzas, Ø 18 cm	16 - 18
Pizzas, surgelées et décongelées, Ø 18 cm	10 - 12
Pizzas, surgelées, Ø 18 cm	18 - 20
Quiches lorraines, Ø 18 cm	18 - 22
f) Lasagnes, portions, surgelées	35
Cannellonis, portions, surgelés	35
Stroudels aux pommes, surgelés	40