




Fiche d'analyse  
technique**Objectifs :**

- Adapter l'utilisation d'un matériel en fonction de la recette
- Respecter les températures et méthodes de préparation

## LES TECHNIQUES DE CUISSON INNOVANTES

**1. Description des produits :**

Produit	Présentation	Avantages
<p><b>iVario</b></p> 	<p>L'iVario est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes qui vous garantit une productivité, une flexibilité et une simplicité maximales pour pocher, sauter et frire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplace quasiment tous les appareils de cuisson traditionnels.</li> <li>• Performance et précision maximales grâce à sa technologie de chauffe unique</li> <li>• Assistants de cuisson intelligents, qui réfléchissent et vous assistent = qualité de plat irréprochable sans contrôle et surveillance permanents.</li> <li>• Par rapport aux appareils de cuisson traditionnels : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jusqu'à 4 fois plus rapide</li> <li>- Permet d'économiser jusqu'à 40 % d'énergie</li> <li>- Gros gain de place.</li> </ul> </li> <li>• le prix d'achat d'un iVario est amorti en seulement quelques mois</li> </ul>
<p><b>Four Rational iCombi</b></p> 	<p>Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec les modes de cuisson volailles, viandes, poissons, produits à base d'œufs, dessert, garnitures légumes, produits de boulangerie et Finishing et les procédés de cuisson, sauter, pocher, cuisson de produits de boulangerie et griller.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fours mixtes conformes à la norme DIN 18866 (en mode manuel).</li> <li>• Pour la plupart des processus de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles.</li> <li>• Pour utiliser la vapeur et l'air pulsé, séparément, successivement ou en association.</li> </ul>
<p><b>Le thermoplongeur</b></p> 	<p>Petit appareil qui se fixe sur un récipient de cuisine. Il peut s'adapter à plusieurs types de récipients (casserole, cuve inox, marmite, bac inox...). Il permet de réaliser des cuissons d'aliments, ou de préparations préalablement emballées dans des sacs de cuisson spécifiques, à <b>basse température</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode de cuisson plébiscité par les chefs en restauration, car il présente plusieurs avantages. Il permet de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des cuissons à basse température saines et savoureuses.</li> <li>- Minimiser les pertes de cuisson tout en conservant à la fois la texture, le goût et les arômes des produits.</li> </ul> </li> </ul>

La cuisson sous vide de la crème anglaise et la cuisson traditionnelle sont deux méthodes distinctes qui permettent d'obtenir une délicieuse crème anglaise, mais elles diffèrent considérablement dans leur approche et leurs résultats. Voici une synthèse comparant ces deux techniques.

## 2. CRÈME ANGLAISE – Méthodes

CUISSON TRADITIONNELLE	CUISSON SOUS VIDE
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer les ingrédients (œufs, sucre, lait, et parfois de la vanille) dans une casserole sur la cuisinière.</li> <li>2. Chauffer lentement les ingrédients tout en remuant constamment pour éviter la coagulation des œufs.</li> <li>3. Surveiller attentivement la température, car une surchauffe peut entraîner la formation de grumeaux.</li> <li>4. Lorsque la bonne consistance est atteinte, refroidir la crème anglaise rapidement, souvent à l'aide d'un bain-marie glacé.</li> </ol> <p><b>Cette méthode nécessite une attention constante et une expérience pour éviter la sur cuisson et garantir une consistance lisse.</b></p>	<p>La cuisson sous vide de la crème anglaise est une approche plus moderne qui utilise la technique de cuisson sous vide, souvent réalisée avec un bain-marie à immersion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients sont combinés dans un sac sous vide, éliminant ainsi le risque de coagulation pendant la cuisson.</li> <li>• La température est contrôlée avec précision, ce qui garantit une cuisson uniforme et évite tout risque de sur cuisson.</li> </ul> <p>Cette méthode offre une <b>plus grande souplesse en termes de timing</b>, car la crème peut être maintenue à une température constante jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée.</p> <p>De plus, la cuisson sous vide peut produire une <b>texture plus onctueuse et une saveur plus intense</b> en raison de la conservation des arômes.</p>

## 3. COMPARAISON

	CUISSON TRADITIONNELLE	CUISSON SOUS VIDE
<b>Précision de la température</b>		Contrôle plus précis de la température, ce qui réduit le risque de sur cuisson.
<b>Facilité d'élaboration</b>		Moins laborieuse, car elle nécessite moins de surveillance constante que la cuisson traditionnelle.
<b>Texture et Saveur</b>		Crème plus crémeuse et qui conserve mieux les arômes, mais cela dépend des préférences individuelles.
<b>Conclusion</b>	La méthode choisie <b>dépend des préférences personnelles, du niveau d'expérience du cuisinier</b> , et du <b>temps disponible</b> . La cuisson sous vide offre une approche plus technologique et précise, tandis que la cuisson traditionnelle peut être appréciée pour son caractère artisanal et son aspect plus traditionnel.	

# COMPARONS LES 2 TECHNIQUES DE PRÉPARATION DE LA CRÈME ANGLAISE

