

Cocedor a vapor electrónico FS 1/1 CA , FS 1/1 DESC Manual de cocción

Franke Food
Services Equipment
(Barcelona)

www.frankehosteleria.com
Telf: 902 240 021
Fax: 900355 355

FRANKE



MANUAL DE COCCION

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

10/07/2002

Cocedor CA de FRANKE ESPAÑA, S.A.

(CA = asistido por microprocesador)

Cocedor a presión ultramoderno con selección progresiva de la temperatura entre 60° y 119°C.

INDICE

	Página
Introducción	4
Instrucciones de servicio	
Consejos para economizar energía y reducir gastos	5
Limpieza	5
Consejos interesantes	5
Regeneración	6
Funcionamiento	6
Utilización (modo de empleo)	
Utensilios adecuados de cocina	7
Carga correcta del aparato	8
Selección óptima de la temperatura	8
Factores que pueden influir en la duración de la cocción	9
Instrucción y formación	9
Consejos culinarios	
Condimentación	11
Preproducción	11
Verduras y patatas	12
Pastas, arroz, guarniciones	16
Carnes, aves	17
Pescados y mariscos	20
Frutas y postres	21
Preparación de comidas	22
Valores de referencia para la elección de la temperatura y los tiempos de cocción	23 - 27

INTRODUCCION

El Cocedor a presión, equipado con la tecnología más avanzada.

Este es un perfeccionado Cocedor a presión a toda prueba e integrando una tecnología electrónica de la más modernas que Franke a realizado en autococción, presentando todas las nuevas posibilidades de aplicación, dado que puede ser utilizado con presión o a baja temperatura (sin presión).

El manejo ha sido simplificado al máximo. El panel de mandos, diseñado pensando en las necesidades de su utilización, ha sido claramente dispuesto, permitiendo verificar y ajustar rápidamente el tiempo de cocción exacto y la temperatura grado a grado, condiciones esenciales para garantizar una cocción adecuada y una calidad óptima.

No es posible comprar el tiempo. Nos lo tenemos que ganar. He aquí porque la utilización ideal del Cocedor de Franke se sitúa con prioridad en la cocina. Solo la presión permite calentar el vapor a una temperatura superior, sin que pierda demasiada humedad. Es primordial –especialmente para los productos delicados- poder regular la temperatura adecuada continuamente, igual cuando estos productos son cocidos bajo presión.

El Cocedor CA de Franke es pues el aparato apropiado para toda cocina de gran rendimiento, ofreciendo un gran surtido de posibilidades, disponiendo de un espacio reducido.

Recomendamos efectuar la explicación y aprendizaje a todas las personas que tengan que utilizar el aparato. Podemos darles consejos e ideas, pero el toque personal de su cocina dependerá de sus recetas.

Estamos convencidos que este manual le será de utilidad y nos alegraría saber que usted se podrá aprovechar diariamente de las múltiples ventajas del Cocedor de Franke.

INSTRUCCIONES DE SERVICIO

Consejos para economizar energía y reducir gastos

- Informar e instruir correctamente a los colaboradores sobre la utilización del aparato.
- Planificar y preparar correctamente la puesta en marcha del aparato. Cocer eventualmente diferentes productos en un mismo tiempo.
- Calentar el aparato algunos minutos antes de la utilización, (alrededor de 5 minutos), después de iniciar el servicio.
- Cerrar la puerta correctamente, (evita la pérdida de energía), igualmente en el momento de preparar productos delicados (pastas, etc.).
- Después de haber extraído el alimento cocido, volver a cerrar bien la puerta para evitar que la cámara de cocción se enfríe.
- Cuando se prevea producir grandes cantidades de productos congelados, (banquetes, comidas colectivas), es aconsejable descongelar los productos en el refrigerador. Lo mismo para el pescado congelado, las aves y la carne.
- No utilizar sistemáticamente las temperaturas máximas (puede haber pérdida de calidad en los productos).

Limpieza

- Limpiar y enjuagar, diaria y minuciosamente, la cámara de cocción y el recogedor de goteo. Vigilar que todos los residuos de sal sean eliminados del aparato (corrosión).
- Limpiar regularmente la contrapuerta, el alojamiento de la junta y las superficies deslizantes. No aconsejamos engrasarlas.
- Untar con aceite de cocina usado, en frío, la junta de la puerta.
- Únicamente utilizar productos suaves para la limpieza exterior del aparato.
- No lavar el aparato con presión de agua.
- Limpiar el panel frontal rojo con un paño húmedo. No utilizar productos abrasivos, estropajos, etc.
- Dejar la puerta del aparato abierta durante la noche.

Consejos interesantes




- Proteger el aparato contra los grandes calores ambientales, humos, vapores y proyecciones de grasa (grill, freidoras, etc.), especialmente por la parte derecha del aparato.
- Verificar regularmente el manómetro (entrada de agua fría). Presión de paso 1,8 a 2 bars.
- No dañar el panel frontal rojo (ralladas, etc.).
- No dar portazos.
- El filtro-tamizado del desagüe debe estar presente en la cámara de cocción.
- Cambiar la junta usada de la puerta.
- Las averías deben ser inmediatamente comunicadas al Servicio Post-Venta.
- Situar la dirección y el nº de teléfono del Servicio Post-Venta, en un sitio visible.
- Regenerar el descalcificador de agua con sal limpia.
- Eliminar minuciosamente los residuos de sal del conducto de llenado (falta de estanqueidad, corrosión).



Regeneración (descalcificador de agua)

El parpadeo del piloto rojo indica que el descalcificador de agua deberá ser regenerado en el curso de las 2 próximas horas de servicio.

En caso de no regenerar, el aparato quedará bloqueado después de 2 horas.


Solo después de la regeneración podrá proseguir la cocción. La regeneración deberá ser efectuada de la siguiente forma:

- 1) Verificar si el proceso de cocción ha terminado.
- 2) Apretar simultáneamente sobre las teclas   . El piloto rojo se ilumina y el piloto verde parpadea.
- 3) Abrir inmediatamente el tapón del descalcificador hasta que el agua haya desaparecido y esperar alrededor de un minuto. El piloto verde se apaga.
- 4) Verter alrededor de 400 grs. de sal y cerrar cuidadosamente el tapón.
- 5) Apretar la tecla  , el piloto verde se ilumina (duración de la regeneración: alrededor de 45 minutos). El transcurso del tiempo sale en pantalla. Una vez finalizada la regeneración, el aparato se desconecta (el piloto verde se apaga).





Atención: En caso de que el piloto rojo  continuará intermitente después de la regeneración, deberá repetir la operación tras proceder cuidadosamente a la limpieza del filtro, situado en el fondo del contenedor de sal. Una vez efectuada la limpieza, proceder a la operación de regeneración introduciendo 2 cucharadas de sal en el depósito, como máximo  .


Funcionamiento


Pre calentamiento:

Accionar la tecla  . El generador de vapor se pondrá en funcionamiento en 3 minutos.



Cocción al vapor:

Accionar la tecla de control de tiempo  e introducir el tiempo con la ayuda del teclado numérico  (máx. 999 minutos) (es posible introducir fracciones de tiempo, por ejemplo 2,4). Apretar la tecla de ajuste de temperatura  para memorizar el tiempo y proceder a la introducción de la temperatura, entre 60°C y 119°C, mediante el teclado numérico. Pulsando la tecla  memorizará la temperatura e iniciará el proceso de cocción.

Para memorizar tiempo y temperatura sin ponerlo en marcha, hacerlo mediante la tecla  .

Una vez el tiempo de cocción ha pasado, sonará una señal. Presionar la tecla  para finalizar.

Post-cocción:

Para muchos productos, es aconsejable dejarlos reposar un instante. Para no olvidarlos se puede regular la duración de la post-cocción. A este efecto no hará falta presionar la tecla  cuando suene la señal, pero deberá indicar el tiempo de post-cocción con la ayuda del teclado numérico (minutos enteros solamente). Una vez finalice el tiempo, la señal sonará de nuevo y será posible terminar, apretando la tecla .

UTILIZACION (MODO DE EMPLEO)

Utensilios adecuados de cocina

Recomendamos proveerse de suficientes cubetas Gastro-Norm (GN). Este gasto será rápidamente amortizado gracias al simple manejo, a la mejor utilización del aparato y a la ganancia de calidad.

Utilizar preferiblemente cubetas perforadas para la cocción al vapor. Es muy importante, en particular, para la cocción bajo presión, para que el vapor pueda penetrar por todo el producto. Los tiempos de cocción en las cubetas no perforadas son algo más largos.

La profundidad ideal de una cubeta se sitúa entre 55 y 100 mm. como máximo. Para la cocción de alimentos compactos, (choucroute, sémola de maíz, etc.), y de productos líquidos, (carne en salsa, fondos, etc.), será igualmente posible utilizar cubetas GN de 150 mm. de profundidad.

Cuando cueza grandes cantidades, es preferible utilizar cubetas y bandejas GN 1/1. Para pequeñas cantidades, (por ejem. comidas a la carta), siempre aconsejamos las cubetas y bandejas GN ½, que son más adecuadas y más cómodas.

Cubetas GN:

Utilización

Bandeja GN o
Cubeta GN 1/1 de 40

Preparación (regeneración), de un filete de trozos de carne y de ave, de una crema al caramelo, albóndigas, rodajas de carne, etc.

Cubetas perforadas GN
55 mm., máx. 90 mm.

Verduras, patatas, huevos. Esterilización y blanqueo, etc. Preparación de pastas y de arroz.

Cubetas GN 65 mm.

Pescado, aves, lechuga, hinojo, brécol, patatas a la Savoyana, etc. Puesta en marcha, preparación de comidas, (regeneración), carne en salsa.

Cubetas GN 100 mm. A 150 mm.	Carne en salsa, choucroute, estofado irlandés, fondos, patatas hervidas, puré de patatas, etc.
---------------------------------	--

Carga correcta del aparato

Utilizar preferentemente cubetas de 65 mm. de profundidad. Un máximo de 3 cubetas para la función de alta presión, (97° - 119°C). Para las bajas temperaturas, (60° - 96°C), es preferible solo dos cubetas.

No llenar demasiado las cubetas. A fin de garantizar una cocción uniforme, poner las cubetas dejando una cierta distancia entre ellas (circulación del vapor).

Poner una bandeja o una cubeta GN, debajo de una cubeta perforada, para poder recuperar el fondo (verduras, patatas).

Ainear el producto en la cubeta. Espesor uniforme.

No cerrar con portazos la cámara de cocción.

Selección óptima de la temperatura

La comodidad de empleo de este modelo CA moderno, permite seleccionar la duración de cocción exacta, de regular y seguir la temperatura de cocción grado a grado. Es pues posible, adaptar la temperatura y el tiempo de cocción ideales al producto más delicado. Objetivo: **MEJORAR LA CALIDAD EN UN TIEMPO OPTIMO.**

La cámara de cocción no se encontrará bajo presión en caso de baja temperatura (60° - 96°C). Ella estará bajo presión cuando la función "vapor saturado" habrá sido conmutada (97° - 119°C).

Cuando trabaja con presión, la puerta queda totalmente bloqueada para evitar accidentes.

El sistema de cocción con presión es el único que permite calentar el vapor a temperaturas elevadas sin que pierda su humedad. Una falta de humedad tiene por efecto una mala transmisión calorífica y provoca la desecación de los alimentos (alteración de los colores). He aquí porque solo la cocción con presión permite acortar el tiempo de cocción. La posibilidad de seleccionar progresivamente la temperatura, permite cocer cuidadosamente los alimentos en un tiempo razonable. El Cocedor CA de Franke es pues el aparato apropiado para toda cocción de gran rendimiento. Otras ventajas del Cocedor a presión: el color de los alimentos queda más bonito que si estuvieran cocidos en una olla a presión; consumo energético económico y gastos de producción reducidos, (duración del trabajo), menos mermas, etc.

A parte de las "urgencias", es desaconsejable cocer rápidamente, (es decir, utilizando temperaturas extremadamente elevadas), la carne, las aves y los pescados. Llegado el caso, la mercancía perderá peso y la calidad se verá alterada. Una razón mas para utilizar lo mejor posible los mandos CA. Usted podrá, entre otras cosas, cocer más económicamente y más ventajosamente la carne hervida, el tocino, etc., escogiendo un momento con poco trabajo (p.e.: por la tarde o de madrugada).

Por otra parte, este Cocedor es ideal para preparar comidas "sous-vide" (65° - 97°C). Este aparato facilita considerablemente el trabajo en el momento del servicio. El Cocedor presenta aquí también un gran surtido de posibilidades en cuanto a la preparación de comidas, (regeneración), temperatura ideal: 85° - 105°C.

El nº de productos por los que la cocción a vapor a obtenido los mejores resultados es enorme. Su utilización desde el punto de vista económico, será igualmente apreciable.

No olvide que: ***El cocinero debe programar el aparato, no el aparato al cocinero.***

Factores que pueden influir en la duración de la cocción

Desgraciadamente no es posible indicar en este manual de cocina , los tiempos de cocción exactos. No tratamos mas que con valores de referencia. Debe ser el cocinero el que evalúe la duración exacta de la cocción del producto. Según sus conocimientos profesionales.

- Calidad de los productos:
- Del tiempo (p.e. patatas)
 - Grado de madurez
 - Frescura (p.e. verduras)
 - Joven o vieja (p.e. carnes)
 - Tiempo de almacenamiento
 - Conductividad calorífica del producto (fuerte contenido en almidón = disminuye)
- Dimensiones de ración:
- Más pequeños los trozos, más rápida la cocción
 - Si es posible, calibrar
 - Repartir grandes cantidades en 2 o 3 cubetas
 - Es desaconsejable descongelar productos congelados en bloque (alteración de la calidad)
- Cubetas:
- Perforadas o no perforadas
 - Inox., porcelana, cristal, etc.
 - Altura de la cubeta
- Cantidad:
- Influye en primer lugar la duración de la cocción
- Temperatura producto:
- Fresco refrigerado, congelado
- Temperatura cocción:
- 60°C – 96°C = sin presión (baja temperatura)
 - 97°C – 119°C = presión (vapor saturado)

Instrucción y formación

Gracias a la simplicidad de los mandos, orientados hacia las necesidades de su utilización, las instrucciones en cuanto al manejo del aparato, le ocuparán poco tiempo y no necesitará ningún conocimiento específico por parte de las personas que lo tengan que utilizar.

No ponemos en duda, sin embargo, que hará falta perder algún tiempo para conocer las posibilidades de utilización óptimas de este aparato, para retener las ideas recibidas y para adaptar la organización habitual del trabajo. A este efecto, una pequeña "ayuda" será a veces necesaria. Recomendamos en todo caso, al principio, reservarse bastante tiempo para explicar la utilización práctica de aparato. Si usted no lo hace, lo lamentará sin duda y deberá ciertamente asumir gastos suplementarios.

Nosotros nos esforzamos para darle una amplia información y consejos en este manual. Esperamos que le permitirá familiarizarse rápidamente con este aparato para el mejor empleo posible. Franke les da los consejos y las ideas, sin embargo, el toque personal de su cocina solo dependerá de sus recetas.

La instrucción y formación práctica de sus colaboradores son particularmente importantes. No espere al último momento para efectuarlo, prevea algunas horas en el momento propicio. Vera como valdrá ciertamente la pena.

Y ahora para terminar, una recomendación infalible:

Una buena puesta en marcha es ya la mitad del trabajo.

Incluso las más modernas tecnologías no harán mejor trabajo.

No podemos comprar el tiempo, pero podemos ganarlo.

CONSEJOS CULINARIOS: Verduras y patatas

Una buena organización del tiempo y una colocación adecuada pueden hacer milagros.

(valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción, ver pág. 23 + 24).

Condimentación

Si usted sala las verduras antes de cocinarlas, la sal será eliminada, en gran parte, por el agua de condensación. He aquí porque les recomendamos no salar las verduras después de la cocción, añadiendo al mismo tiempo las hierbas, las cebollas, los ajos, etc., para aumentar el gusto.

Ejemplo 1: Judías “a la cocinera”

Poner las judías en una cubeta perforada, en el Cocedor. Cortar tocino, cebollas y ajos, y sofreír en una sartén (utilizar p.e. una sartén basculante para las grandes cantidades). Retirar las judías del Cocedor, salándolas y condimentándolas antes de sacarlas de la cubeta. Vaciar la cubeta en la sartén, añadir un poco de sal, remover, probar y condimentar.

Ejemplo 2: Zanahorias glaseadas

Poner las zanahorias en una cubeta perforada en el Cocedor. Calentar aceite en una sartén (o sartén basculante). Sacar las zanahorias del Cocedor y sazonar con sal y un poco de azúcar. Verter a continuación el contenido de la cubeta en la sartén, añadir un poco de sal, etc., remover, probar y condimentar antes de helar a voluntad.

Ejemplo 3: Coli-nabo a la crema

Poner el coli-nabo, cortado a tiras pequeñas, en una cubeta perforada, en el Cocedor. Si es necesario se puede recuperar el fondo, con la ayuda de una cubeta o una bandeja suplementaria. Preparar una salsa Bechamel relativamente espesa. Sacar el coli-nabo y salar. Añadir un poco del fondo de verduras en la salsa Bechamel y añadir el coli-nabo. Mezclar, probar y condimentar.

Preproducción / Descongestión de las horas punta

Según el establecimiento, para descongestionar las horas punta, es aconsejable precocer antes las verduras y las patatas, que serán servidas **el mismo día**. Acabándolas justo antes de servir (regeneración).

Es importante proceder como sigue:

Después de haber condimentado, verter el producto en una cubeta GN de 65 mm. de profundidad. Tapar inmediatamente con una tapa y dejar enfriar. Para enfriar poner la cubeta en agua fría, sobre un lecho de hielo o en un refrigerador de choque.

Procediendo de esta manera, la calidad de las verduras no será alterada (espinacas, brécol, etc.).

Según necesidades, acabar el producto en el Cocedor (regenerar), justo antes de servir.

Atención: Precocinar la cantidad diaria estrictamente necesaria. Es preferible producir posteriormente una nueva cantidad.

Verduras para ensaladas

1. Poner las verduras, sin salar, en una cubeta perforada, en el Cocedor. Recuperar el fondo con la ayuda de una cubeta suplementaria.
2. Salar las verduras cocidas sin sacar de la cubeta. Añadirles seguidamente al fondo de las verduras, salar nuevamente y tapar la cubeta con una tapa.
3. Enfriar rápidamente. Poner la cubeta en agua fría, sobre cubitos de hielo o en un refrigerador de choque.
4. Después de enfriar preparar la ensalada de verduras como es habitual.

Verduras verdes

Muchos cocineros están acostumbrados al color verde de las verduras cocidas en el agua salada. Las verduras cocinadas al vapor, toman a menudo un color ligeramente pardusco. Esto lo puede impedir vapor saturado (solo el Cocedor a presión permite este proceso). Condición: utilizar si es posible verduras frescas y no verduras conservadas durante un tiempo en el refrigerador. Salar inmediatamente después de la cocción y tapar con una tapa. Enfriar o servir inmediatamente. La ventaja del sabor intrínseco compensa ciertamente el verde habitual de las verduras preparadas en agua salada.

Consejos culinarios

(valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 23 + 24)

Alcachofas:	Después de haberlas preparado, se les añade inmediatamente zumo de limón, poniendo las alcachofas derechas, en una cubeta no perforada de 65 mm.
Coliflor:	Dividir la coliflor en partes iguales (ramos).
Endivias:	Cortar las endibias grandes en dos, quitar el tronco (amargo), añadir trozos de mantequilla y zumo de limón.
Brécol:	Cortar las rosetas y los brotes regulares y ponerlo -la flor debajo- en una cubeta no perforada de 65 mm.
Setas:	Mezclar con zumo de limón. Según necesidad añadir materia grasa o vino blanco (cubeta=máx. 100 mm.).
Hinojo:	Cortar en estado crudo, tal como será servido más tarde. Cubrir el fondo de la cubeta o voluntad con cebollas, tocino, materia grasa, etc. Poner el hinojo y añadir el zumo de limón. <u>Atención:</u> El hinojo verde = tiempo de cocción más largo.

Frijoles:	Mojar los frijoles secos. Verter en una cubeta perforada y cocerlos solos o verterlos en una cubeta GN no perforada, añadiéndoles, a voluntad, un poco de caldo y de hierbas aromáticas.
Coli-nabo:	No cortar a trozos. Eventualmente recuperar el fondo para hacer una salsa.
Lechuga:	Blanquear: cortar en mitades en estado crudo, lavar bien y blanquear en el Cocedor. No dejar enfriar en el agua. Utilizar inmediatamente. Plegar, aderezar: envolver eventualmente en una tira de tocino. Untar la cubeta con mantequilla, cubrir el fondo de la cubeta, a voluntad, con tocino y cebollas sofritas. Poner la lechuga en capas superpuestas y cocerla.
Puerros:	Repartir en una cubeta perforada. Recuperar el fondo. Para servir, no dejarlos enfriar en el agua. tapar y enfriar sobre cubitos de hielo.
Lentejas:	Ponerlas en remojo. Cocerlas con un poco de caldo en una cubeta (máx. 100 mm.). Añadir a voluntad la materia grasa, cebollas, verduras, etc. Ir removiendo.
Pisto:	Preparar y cortar los ingredientes. Cocer los pimientos en el Cocedor de 3 a 4 minutos a 108°C. sofreir las cebollas, ajos, tomate, etc., en una sartén con aceite de oliva. Salar los pimientos y saltearlos en la sartén. Cocer las berenjenas y el calabacín en el Cocedor de 3 a 4 minutos a 103°C. Salar y añadir a la sartén. Calentar los tomates en el Cocedor de 2 a 3 minutos a 95°C. Salar y añadir a la sartén. Remover cuidadosamente, probar y sazonar.
Col Lombarda:	Adobar como tenga por costumbre. Verter en una cubeta GN (máx. 100 mm.). Mezclar con cebollas pasadas por la sartén y trozos de manzana. Añadir corteza de tocino, etc. y sazonar. Remover a media cocción.
Espárragos:	Repartir en una cubeta GN no perforada de 65 mm. y cocer con un poco de caldo. Añadir a voluntad zumo de limón, materia grasa, vino blanco, etc. Precocer grandes cantidades en el Cocedor. Recalentar (regenerar), justo antes de servir.

Espinacas:	Utilizar el producto fresco. Lavar en una cubeta GN perforada (máx. 100 mm.), sin apretarlas. Tras blanquear, utilizar inmediatamente, sin dejar enfriar.
Apio-nabo:	Preparar, cortar en estado crudo, poner en una cubeta, mezclar con zumo de limón y cocer inmediatamente.
Palitos de apio:	Misma preparación del hinojo.
Escorzonera:	Preparar, cubrir con agua y zumo de limón, cocer inmediatamente en una cubeta no perforada. Recuperar el fondo según necesidad.
Choucroute:	Poner en una cubeta GN (máx. 100 mm.). Añadir las cebollas sofritas y las especias. Añadir a voluntad manzanas, patatas ralladas en estado crudo, vino blanco y corteza a caldo de cerdo. Remover a media cocción.
Tomates (pelar):	Incisar, como es habitual y blanquear según el grado de madurez (temperatura y tiempo). Enfriar en agua antes de pelar.
Moldes de verdura:	El tiempo y la temperatura dependerán de la receta, de la temperatura del relleno y del recipiente usado (metálico, porcelana, dimensiones, etc.).
Tarrina de verduras:	Tapa con una hoja transparente.
Verduras blanqueadas: (congelación)	No llenar demasiado la cubeta perforada. La duración no deberá ser demasiado corta. Ver que las verduras no estén apretadas antes de la congelación
Esterilización de verduras:	Verter como es habitual en los tarros y cerrar herméticamente con la ayuda de un resorte. El tiempo de cocción dependerá del diámetro del tarro y del grado de madurez de las verduras. Blanquear si es necesario, brevemente las verduras verdes antes de esterilizarlas. Llenar después directamente los tarros y esterilizarlos inmediatamente. Es importante dejar reposar algún tiempo los tarros en el aparato.
Patatas con piel:	Para las patatas grandes seleccionar una temperatura máx. de 110°C (podrían abrirse).

Patatas al vapor:	Calibrarlas. Según la calidad o la estación, seleccionar una temperatura más baja para evitar que se desintegren antes de estar cocidas. Patatas duras = cocción larga.
Caldo de patatas:	Poner las verduras habituales en una cubeta GN máx. 100 mm. y cocerlo todo con un poco de caldo. Remover a media cocción.
Patatas "Savoyarde":	Poner las patatas en una cubeta GN de 65 mm. y cocer al vapor sin poner agua. Guarnecer con queso rallado y gratinar en Salamandra.
Patatas "Foundes":	Proceder como para las patatas "Savoyarde".
Puré de patatas: (con patatas frescas)	Cocer las patatas a presión en una cubeta GN. Calentar la leche, el agua, etc., en el Cocedor. Pasar las patatas por el colador.
Puré de patatas: (copos, etc. productos acabados)	Calentar la leche, el agua, etc., en una cubeta GN, en el Cocedor. Añadir los copos y remover seguidamente. Calentar de nuevo brevemente en el Cocedor. Atención: ver siempre el modo de empleo impreso en el paquete del puré.
Patatas blanqueadas:	No apropiado para patatas en rodajas. Una vez cortadas en cuadros o bastones, enjuagar de nuevo brevemente las patatas (para eliminar el almidón). Ponerlas en una cubeta perforada y blanquearlas en el Cocedor. No llenar demasiado la cubeta. Freír inmediatamente las patatas en una sartén o poner al horno, sin dejar enfriar.

Consejos culinarios: Pastas, arroz, guarniciones, huevos.

(Valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 20)

Pastas, arroz, guarniciones

Pastas, ravioli, tortellini,
arroz blanco:

No es necesario cocer grandes cantidades en el Cocedor. Siempre es posible cocer pequeñas cantidades o utilizarlo en caso de urgencia. Prever suficiente agua hirviendo para las pastas o el arroz. Añadir un poco de materia grasa y mezclar bien. Remover a media cocción. El tiempo de cocción es ligeramente más corto que el habitual (alrededor 15%).

Ideal para recalentar (regenerar), pastas precocinadas o arroz en una cubeta perforada GN de 55 a 90 mm. como máximo.
(90°C – 102°C)

Arroz pilaf (blanco):

Pequeñas cantidades: Sofreír cebollas en una sartén y añadir el arroz. Verter caldo, dejar hervir y sazonar. Ponerlo todo en una cubeta e introducirla en el Cocedor, regulando una temperatura de 119°C. Remover a media cocción (utilizar la cantidad de agua habitual).
grandes cantidades: Verter las cebollas ya fritas, el caldo, etc., en una cubeta GN (máx. 100 mm.) y ponerlo en el Cocedor. Añadir el arroz y mezclar. Hacerlo cocer todo a 119°C. En el Cocedor. Remover a media cocción (utilizar la cantidad de agua habitual).

Arroz con leche:

Calentar la leche, el agua, etc., (receta habitual), en el Cocedor. Añadir el arroz lavado. Mezclar a media cocción.

Sémola de maíz / Gachas:

Calentar el fondo en una cubeta GN de 100 mm. como máximo (receta habitual). Añadir el maíz y mezclar bien. Cocerlo todo en el Cocedor. Mezclar de nuevo a media cocción. Añadir y remover, a voluntad, la materia grasa, el queso, las hierbas aromáticas, etc. Terminar la cocción.

Sémola / Rebanadas:

Proceder como para la sémola de maíz (receta habitual).
Rebanadas: enfriar la sémola en una cubeta y cortar seguidamente en rebanadas.

Bolitas de pan y Bolitas a la "Tyrolienne":

Receta habitual. Procurar siempre que la masa esté un poco húmeda. Es preferible no hacer bolitas demasiado grandes. Ponerlas en una cubeta GN, untada con mantequilla. Cocer al vapor (sin agua).

Huevos

No utilizar huevos que estén en el refrigerador (temperatura ambiente). La dimensión de los huevos influye esencialmente en el tiempo de cocción.

Huevos escalfados:

Untar con mantequilla un pequeño molde metálico. Añadir el huevo, salar ligeramente, escalfar al vapor y darle la vuelta. Cubrir con salsa Holandesa, Mornay, etc.

Huevos en "Cocotte":

Untar con mantequilla el recipiente, añadir un poco de crema de leche y salar ligeramente (añadir a voluntad, hierbas, jamón picado, etc.). Añadir un huevo y escalfar al vapor.

Royale:

Calentar la leche en el Cocedor. Batir un huevo, (receta habitual). Añadir la leche caliente y mezclar. Pasar por un colador. Verter en una cubeta GN y escalfar en el Cocedor.

Consejos culinarios: carnes y aves

(Valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 25)

Carne congelada:

Aconsejamos descongelar en el refrigerador.

Blanquear:

Poner individualmente los trozos de carne en una cubeta perforada. Enjuagar brevemente los residuos.

Buey:

Carne hervida:

Después de blanquear, poner en agua hirviendo. Cocer durante 10 minutos a 104°C. Aproximadamente (Temp. I). Sacar la espuma, añadir un ramillete de hierbas, especias, etc. Continuar la cocción a una temperatura de 84°C a 86°C. (Temp II).

Lengua: Enjuagar con un poco de agua. Cocer como la carne hervida.

Cerdo

Chuletas, tocino, jamón: Cocer a presión (sin agua). Verificar, si es posible, la temperatura interior, con la ayuda del termómetro introducido en la carne (68°C – 72°C).

Codillos y pies de cerdo: Si es necesario, enjuagar antes. Cocer con poco agua (ramillete de hierbas).

Ternera

Cabeza de ternera: Cocer con poco agua. Ramillete de hierbas y especias. Precocción Temp. I. Finalizar la cocción Temp. II.

Blanqueta:
Mollejas / Sesos: Blanquear, cocer con poco agua. Proceder como con la carne hervida. Limpiar como es habitual.

Cordero

Pierna: Proceder como con la carne hervida.

Irish-stew:
(Estofado irlandés) Blanquear la carne y cocerla en una cubeta no perforada, sin agua. Precocinar la carne (Temp. I). Añadir las verduras y las especias. Seguir la cocción aumentando la Temp. II. Se recomienda ir removiendo.

Otros

Albóndigas: No hacerlas demasiado grandes. Ponerlas en una cubeta GN untada con grasa de cerdo. Escalfar al vapor sin hervir.

Redondo y Fricando: Freir ligeramente en una sartén. Para seguir la cocción, poner en una cubeta perforada y recuperar el fondo con una cubeta suplementaria.

Tarrinas: Tapar con una hoja transparente. Supervisar la temperatura interior con la ayuda de un termómetro (45°C – 75°C).

Caldo de buey: Blanquear rápidamente los huesos, cortados y lavados. Cocer en agua hirviendo (no demasiada agua), durante unos 15 minutos a 104°C. Espumar, añadir un ramillete de hierbas y especias. Seguir la cocción durante 30 a 40 minutos a una temperatura de 93°C.

Aves

Les aconsejamos descongelar en el frigorífico los productos congelados.

Pechugas: Cocer sin caldo. Evitar las altas temperaturas. Utilizar la función "post-cocción".

Capón: El caldo no es obligatorio. Verduras y especias a voluntad. Guardar el caldo para preparar la salsa.

Tarrinas: Tapar con una hoja transparente. Controlar con el termómetro la temperatura interna (45°C – 70°C).

Caldo de ave: Preparación como el caldo de buey.

Notas

Consejos culinarios: Pescados y mariscos

(Valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 26)

Le aconsejamos descongelar en el frigorífico los productos congelados. Es preferible, para el pescado y marisco, utilizar la función “post-cocción”.

Filetes, rodajas de pescado:	Repartir, bien estiradas las piezas en una bandeja o cubeta, untada con mantequilla. Si el pescado ha sido descongelado, secar bien antes. Sazonar a voluntad antes de la cocción. Añadir un poco de vino blanco. Utilizar el fondo para preparar la salsa. Poner las porciones individuales, en platos. Añadir la salsa después de la cocción.
Pescados grandes, enteros:	Cocer en una cubeta. No es necesario un fondo (añadiendo eventualmente un poco). Añadir a voluntad, especias y vino blanco. Pescados enteros para los platos fríos: después de la cocción, cubrir inmediatamente con una hoja y dejar enfriar. Controlar la temperatura interior con la ayuda de un termómetro (55°C – 65°C).
Trucha y carpa:	Cocer con caldo reducido.
Tiras de pescado:	Poner en una bandeja untada con mantequilla y cocer sin caldo.
Soufflé de pescado:	El tipo de molde, (metal, porcelana, etc.), influye en la temperatura y el tiempo de cocción.
Moldes:	Cocer las grandes cantidades en una cubeta perforada. Recuperar el fondo con una cubeta suplementaria.
Ostras:	Cocer sobre un lecho de algas.
Bogavante, Cangrejo de río:	Con un poco o sin caldo. Después de la cocción cubrir inmediatamente con una hoja y dejar enfriar.
Tarrina de pescado:	Tapar con una hoja. Controlar la temperatura interior con un termómetro (50°C – 65°C).

Caldo de pescado: Lavar bien las espinas. Blanquear según necesidad. Cocer en una cubeta GN máx. 100 mm., sin demasiada agua, en el Cocedor a una temperatura de 104°C. Aproximadamente, durante 10 minutos. Espumar y añadir vino blanco, especias, etc. Seguir la cocción durante 15 a 20 minutos a 93°C.

Consejos culinarios: Frutas y postres

(Valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 26)

Pelar naranjas o Melocotones:	El tiempo de cocción y la temperatura dependerán del grado de madurez. Enfriar en agua antes de pelar.
Compota de melocotón:	Una sola capa por cubeta. Espolvorear azúcar. No añadir líquido. Añadir zumo de limón a voluntad. Cocer al vapor. Después de la cocción cubrir inmediatamente y dejar enfriar.
Manzanas Mirza, Compota de manzanas o de peras:	Proceder como para la Compota de melocotón.
Castañas (pelar):	Hacer un pequeño corte, como es habitual, antes de cocerlas.
Marrons glacés:	Tras la cocción, glasear en una sartén con un poco de caramelo y mantequilla.
Frutas(esterilización):	Verter las frutas en tarros y cerrar herméticamente, con la ayuda de un resorte. Poner los tarros en una cubeta perforada, en el Cocedor. El tiempo de cocción dependerá del diámetro del tarro y del grado de madurez de las frutas. Dejar reposar.
Flan:	Calentar la leche, con una cañita de vainilla en el Cocedor, (4 a 6 minutos a 110°C). Batir los huevos y el azúcar. Verter la leche hirviendo. Poner los moldes sobre una bandeja GN, llenarlos con la crema y escalfar inmediatamente al vapor, a una temperatura de 102°C durante 2 a 3 minutos. Dejar reposar (post-cocción receta habitual).

Flottante:	Batir a punto de nieve los ingredientes habituales, (clara de huevo, azúcar, azúcar de vainilla, etc.). Dejar las bolitas en una bandeja GN, untada con mantequilla. Escalfar al vapor. Servir con una salsa de vainilla caliente.
Germ-Knödel: (especialidad austríaca)	Receta habitual. Poner las bolitas sobre una bandeja untada con mantequilla. Cocer al vapor a una temperatura máx. de 96°C.

Consejos culinarios: Preparación de comidas (regeneración)

(Valores de referencia – temperatura y tiempos de cocción pág. 26)

La preparación al vapor (regeneración), es un método ideal para los platos precocinados.

Importante: Verificar que la preparación, enfriamiento y almacenamiento sean efectuados correctamente (ver consejos para la preparación de verduras).

Atención: Las verduras precocinadas deberán servirse en 24 horas, si no la calidad se vera alterada.



Porciones: Poner directamente en un recipiente o en un plato (es preferible utilizar recipientes y platos precalentados).



Cantidades más importante: Poner en cubetas (65°C) o en plato a servir. La carne (carne hervida, jamón, lengua, redondo de cerdo o de buey), deberá ser generado en lonchas o rodajas, no entero. Calentar las salsas separadamente en el Cocedor. Cubrir después. La calidad de los platos preparados correctamente, será mejor que la de los productos expuestos al calor durante un tiempo prolongado (p.e. baño-maría).

Valores de referencia para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción



- * = Productos congelados
- ⊖ = Se recomienda descongelar antes de la cocción los productos congelados
- x = Observar los consejos culinarios especificados en pág. 12 – 17
- = Cubeta GN perforada de 55 mm.
- = Bandeja GN
- = Cubeta GN de 65 mm. o 100 mm.
- ∅ = Estante de varilla GN
- I + II = Tiempos de temperatura interdependientes



Valores de referencia para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción

Producto	Bandeja o Cubeta Gastronor	Consejos Culinarios	 Temperatura °C		 Minutos Cocción		Post- cocción
			I	II	I	II	
			Verduras				
Alcachofas	●	X	114 - 116°C		10 - 20		3 - 5
Berenjenas	○		108 - 112°C		4 - 6		1 - 2
Coliflor	○	X	114 - 116°C		4 - 6		2 - 3
Coliflor *	○		110 - 112°C		5 - 7		1 - 2
Judias verdes	○		116 - 118°C		4 - 8		2 - 3
Endivias	● ■	X	112 - 114°C		8 - 10		2 - 3
Brecol	● ○	⊖ X	108 - 112°C		4 - 6		1 - 2
Setas	●	X	104 - 106°C		4 - 6		2 - 3
Guisantes	○		108 - 112°C		4 - 6		1 - 2
Hinojo	● ○	X	114 - 116°C		12 - 20		2 - 3
Frijoles	● ○	X	116 - 118°C		8 - 15		2 - 3
Pepinos	○		104 - 106°C		3 - 4		1 - 2
Zanahoria con bastones *	○	X	114° - 116°C		4 - 6		1 - 2
Zanahoria con bastones	○		110 - 112°C		5 - 7		1 - 2
Zanahorias pequeñas	○		116 - 118°C		5 - 7		2 - 3
Coli-nabo en bastones	○	X	114 - 116°C		4 - 6		1 - 2
Coli-nabo en bastones *	○		110 - 112°C		5 - 7		1 - 2
Tirabeques	○		104 - 106°C		3 - 5		1 - 2
Tirabeques *	○		104 - 106°C		2 - 4		1 - 2
Col cortada	○		114 - 116°C		6 - 8		1 - 2
Tronco de acelgas	○		108 - 112°C		6 - 7		1 - 2
Lechuga blanqueada	○ ■	X	112 - 114°C		7 - 9		
Lechuga hervida	●	⊖ X	114 - 116°C		8 - 10		
Puerros cortadas	○		112 - 114°C		5 - 6		1 - 2
Puerros juliana	○	X	104 - 106°C		1 - 2		1 - 2
Lentejas	●	X	116 - 118°C		15 - 25		2 - 4
Maiz	○		116 - 118°C		6 - 10		1 - 3
Pimientos cortados	○		110 - 112°C		4 - 6		1 - 2
Pimentada	○	X	98 - 106°C		2 - 6		1 - 2
Coles de Bruselas *	○		114 - 116°C		5 - 8		2-3
Coles de Bruselas	○		114 - 116°C		4 - 6		1 - 2
Col Lombarda	● ○	X	114 - 116°C		15 - 20		3 - 5
Esparragos blancos	●	X	106 - 112°C		8 - 12		2 - 3
Esparragos verdes	○		106 - 112°C		6 - 8		1 - 2
Espinacas	○	X	104 - 106°C		2 - 3		1 - 2

Producto	Bandeja o Cubeta Gastronor	Consejos Culinarios	 Temperatura °C		 Minutos Cocción		Post- cocción
			I	II	I	II	
Verduras							
Espinacas *	○	○	10 - 106°C		2 - 4		1 - 2
Apio-nabo	○ ●	X	108 - 112°C		4 - 8		1 - 2
Palitos de apio	●	X	114 - 116°C		12 - 14		2 - 3
Escorzonera *	○ ●	X	114 - 116°C		7 - 12		2 - 3
Escorzonera	○		110 - 112°C		7 - 14		2 - 3
Choucroute	●	X	114 - 119°C		25 - 35		
Tomates(pelar)	○ ■	X	102 - 104°C		1 - 3		1 - 2
Tomates al vapor	■		102 - 104°C		2 - 3		2 - 3
Calabacín	○		102 - 106°C		3 - 5		1 - 2
Cebollas al vapor	■ ●		108 - 112°C		8 - 12		2 - 3
Moldes de verdura	■ ○	X	102 - 103°C		2 - 4		3 - 5
Tarrinas de verdura	○ ∅	X	70 - 85°C		35 - 60		5 - 10
Verduras blanquadas (congelación)	○	X	102 - 104°C		2 - 4		1 - 3
Esterilización verduras	∅ ○	X	102 - 106°C		20 - 30		10 - 20
Patatas							
Patatas con piel	○	X	110 - 116°C		15 - 25		2 - 4
Patatas al vapor	○	X	112 - 114°C		6 - 8		1 - 3
Patatas hervidas	●	X	114 - 116°C		10 - 20		3 - 5
Patatas a la "savoyarde"	●	X	112 - 114°C		6 - 8		2 - 3
Patatas "foufoues"	○	X	112 - 114°C		8 - 10		2 - 3
Puré de patatas fresco	○	X	114 - 116°C		6 - 8		2 - 3
Puré de patatas en copas	●	X	114°C	+105°C	6 - 8	+5	1 - 2
Patatas blanqueadas	○	X	112° - 114°C		3 - 4		1 - 2
Pastas /Arroz							
Acompañamientos							
Espaguettis	●	X	119°C	+119°C	5	+3 - 5	1 - 3
Tallarines	●	X	119°C	+119°C	4	+3 - 5	1 - 3
Ravioli, tortellini	●	X	116°C	+116°C	2	+2 - 3	1 - 2
Arroz blanco	●	X	119°C	+119°C	4	+6 - 8	1 - 3
Arroz pilaf	●	X	119°C	+119°C	4	+6 - 9	1 - 2
Arroz con leche	●	X	119°C	+119°C	4	+6 - 10	2 - 3
Sémola de maíz, gachas	●	X	119°C	+119°C	10	+10 - 15	2 - 3
Sémola, rebanadas			119°C	+119°C	4	+4 - 8	2 - 3
Bolitas de pan a la tyrol			119°C	+119°C			
Bolitas de pan blanco	■	X	114 - 116°C		4 - 7		2 - 3
Germ-Knödel		X	92 - 96°C		5 - 9		2 - 3
Huevos							
Huevos escalfados	○	X	110 - 114°C		2 - 3		1 - 2
Huevos duros	○	X	112 - 114°C		4 - 6		2 - 3
Huevos "poché"	○ ■	X	119°C		1 - 3		1 - 2
Huevos "royale"	● ○	X	10°C	+90°C	2 - 3	+3 - 6	2 - 4
Huevos "cocotte"	● ■	X	119°C		2 - 4		1 - 2

- * = Productos congelados
- ⊖ = Se recomienda descongelar antes de la cocción los productos congelados
- X = Observar los consejos culinarios especificados en pág. 12 – 17
- = Cubeta GN perforada de 55 mm.
- = Bandeja GN
- = Cubeta GN de 65 mm. o 100 mm.
- ∅ = Estante de varilla GN
- I + II = Tiempos de temperatura interdependientes

Producto	Bandeja o Cubeta Gastronor	Consejos Culinarios	 Temperatura °C		 Minutos Cocción		Post- cocción
			I	II	I	II	
Carne		⊖	○				
Blanquear		X	102 - 104°C		3 - 5		1 - 2
Buey							
Carne hervida I Q.	● 100	X	104°C	+84 -86°C	10	+110 -130	
Carne hervida II Q.	● 100	X	104°C	+84 -90°C	10	+350 -400	
Lengua	● ○	⊖ X	104°C	+86 -92°C	10	+150 -200	
Cerdo							
Costillas (largas)	● ■	X	83 - 86°C		80 - 100		
Costillas (espinazo)	● ■	X	85 - 90°C		80 - 100		
Tocino	● ■	X	90 - 102°C		50 - 100		
Jamón	● ■	X	83 - 86°C		13 - 200		
Codillos, pies	●	X	95 - 102°C		60 - 100		
Ternera							
Cabeza	●		104°C	+95 - 102°C	10	+95 -102	
Blanqueta	●	X	104°C	+95 -90°C	10	+25 - 40	
Mollejas	● ■	⊖ X	95° - 102°C		4 - 7		2 - 3
Sesos	● ■		95 - 102°C		3 - 4		1 - 2
Cordero							
Pierna	●	X	104°C	+85 - 90°C	10	+70 -90	
Irish-stew	●	X	80 - 90°C		20	+30 - 10	
Otros							
Albondigas	■	X	85 - 90°C		6 - 10		2 - 4
Embutido	■ ○		85 - 95°C		4 - 10		1 - 2
Embutido (grande)	■ ○		85 - 95°C		20 - 35		2 - 5
Redondo	○ + ●	X	80 - 90°C		40 - 60		4 - 6
Fricando	○ + ●	X	80 - 95°C		4 - 6		1 - 2
Tarrinas	○ ∅	X	80°C	+90°C	30 - 50		5 - 10
Caldo de ternera	●	X	109°C	+93°C	10	+30 -40	5 - 11
Aves		⊖					
Pechugas	■ ○	X	85 - 96°C		3 - 4		2 - 3
Capón	■ ○	X	85 - 96°C		15 - 20		3 - 5
Tarrinas de hígado	○	X	70 - 75°C		40 - 70		5 - 10
Galantines	○ ■	X	80 - 90°C		30 - 50		5 - 10
Caldo de ave	●	X	104°C	+93°C	10	+20 - 25	5 - 10



Producto	Bandeja o Cubeta Gastronor	Consejos Culinarios	 Temperatura °C		 Minutos Cocción		Post- cocción
			I	II	I	II	
Pescados y Mariscos							
Filetes de pescado	■ ●	○ X	90 - 102°C		15 - 2		1 - 2
Coregone (enteros)	■ ●	○ X	90 - 102°C		3 - 6		2 - 3
Coregone o Filete Trucha	■ ●	○ X	90 - 102°C		2 - 3		1 - 2
Truchas, Carpas al "Bleu"	●	X	95 - 104°C		4 - 7		2 - 3
Filetes Lenguado, Gallo	■	○ X	90 - 102°C		1 - 3		1 - 2
Filetes de pescadilla	■	○ X	90 - 102°C		2 - 3		1 - 2
Rodaj. Salmón, Rodaballo	■	○ X	90 - 102°C		2 - 4		1 - 3
Salmón-rodaballo, Trucha-salmón. (enteros)	■ ●	○ X	85 - 95°C		15 - 30		3 - 5
Croquetas de pescado	■ ●	X	85 - 95°C		3 - 5		1 - 3
Soufflé de pescado (porc.)	■ ○	X	100 - 104°C		3 - 5		1 - 3
Tarrina de pescado	○ ∅	X	75 - 85°C		40 - 70		5 - 10
Moldes	■ ○ + ●	X	102 - 104°C		1 - 3		1 - 3
Ostras	■ ○	X	104 - 106°C		2 - 4		2 - 3
Bogavante	■ ●	○ X	104 - 106°C		4 - 7		2 - 4
Cangrejo del rio	■ ●	X	102 - 104°C		1 - 3		1 - 3
Caldo de pescado	●	X	104°C	+93°C	10	+15 - 20	5 - 10
Frutas / Postres							
Naranja / Melocot. (pelar)	○ ■	X	102 - 104°C		1 - 3		2 - 3
Compota melocotón	■ ●	X	95 - 102°C		2 - 4		2 - 3
Manzanas mirza, Compota manz., peras	■ ●	X	95 - 102°C		2 - 4		2 - 3
Castañas (pelar)	○ ■	X	110 - 118°C		3 - 4		1 - 2
Castañas (cocer)	○	X	115 - 118°C		4 - 5		3 - 4
Castañas	○	X	114 - 116°C		2 - 3		1 - 2
Esterilización frutas	○ ∅	X	102 - 106°C		15 - 25		10 - 15
Flan ,crema	■ ○	X	102°C		2 - 4		2 - 6
Merengue (flotante)	■	X	85 - 90°C		2 - 4		2 - 3
Germ-Knödel	■	X	92 - 96°C		5 - 9		2 - 3
Preparación de comidas (regeneración)							
Lonchas de carne	■ ● ○	X	75 - 90°C		2 - 4		2 - 3
Verduras (porción)	○ ■ ∅	X	102 - 106°C		2 - 4		2 - 3
Verduras (cubeta)	●	X	104 - 108°C		4 - 8		2 - 3
Arroz, pastas (porción)	■ ○ ∅	X	95 - 102°C		1 - 3		1 - 2
Arroz, pastas (cubeta)	● ○	X	95 - 102°C		3 - 4		2 - 3
Salsas (en bolsas)	○	X	104 - 108°C		3 - 5		1 - 3
Salsas (cubeta)	● ■	X	108 - 115°C		5 - 10		4 - 5
Sopa (cubeta)	■ ○		108 - 112°C		3 - 4		1 - 2

Consejos culinarios: Producción “Sous-Vide”.

Las bolsas utilizadas para la producción “sous-vide” son tratadas de manera óptima en el Cocedor a presión, a una temperatura de 102°C.; durante 30 segundos aproximadamente.

No sobrecargar la cámara de cocción en el momento de la producción “sous-vide”. Poner las bolsas en una cubeta perforada, máximo 55 mm. o sobre una parrilla. Utilizar una o dos cubetas como máximo. Este aparato no está concebido para producir grandes cantidades de productos “sous-vide”.

Función principal = cocción a presión. A fin de obtener más amplia información sobre la preparación de los platos “sous-vide”, le aconsejamos tome parte en los cursos especializados.

Producto	Bandeja o Cubeta Gastronora	Consejos Culinarios	 Temperatura °C	 Minutos Cocción	Post-cocción
Sous-vide					
Bolsas retractáreas	○ ∅		102 - 103°C	0,5 - 1	
Producción					
Carne roja, aves rojas, Caza rosada Foie-gras Tarrina de pescado	○ ∅	X	60 - 70°C	Recomendamos ensayar y experimentar sus propios valores de referencia. Según el producto, el tiempo de cocción podrá ser de 1 a 3 veces más largo que el tiempo de cocción normal.	
Carne blanca, aves blancas, Carne en salsa, menudillos, embutidos, tarrinas, royal, etc.	○ ∅	X	70 - 80°C		
Pescado, Marisco, etc.	○ ∅		75 - 85°C		
Verduras, patatas, frutas, guarniciones, etc.	○ ∅		90 - 96°C		