

Four Mini Combi
Professionnel

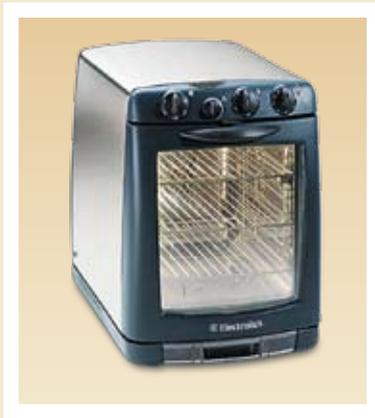


Thinking of you

Electrolux



Un grand four dans un petit espace. Tout ce dont vous avez besoin pour cuire à la vapeur, cuire, rôtir ou griller.



- **Compact, facile à utiliser**, le four à convection à vapeur idéal pour un service rapide, les bars, cafés et petits restaurants
- Préparez des petits déjeuners, des déjeuners, des dîners et même des desserts
- **Extrêmement Polyvalent** grâce à ses nombreuses fonctions (vapeur max. vapeur à basse température, convection et combiné vapeur/convection)
- **Démontage facile** des parties internes pour le nettoyage
- **Sécurité garantie** grâce à la porte auto-équilibrée du four
- **Aucun** raccordement spécial à l'eau **n'est nécessaire**
- **Il suffit de le brancher**, de remplir le réservoir avec de l'eau et il fonctionnera où vous voudrez

Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Phases	1
Puissance (kW)	2,2 kW
Dimensions (wxdxh)	350x560x465 mm



Réservoir d'eau

Créatif, polyvalent et professionnel.
Une recette parfaite chaque fois grâce à la vaste
gamme d'accessoires.



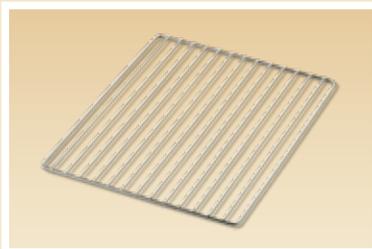
Réceptient simple



Réceptient perforé



Plaque de cuisson anti-adhésive



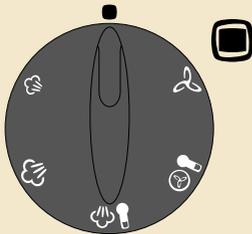
Grille en fil métallique



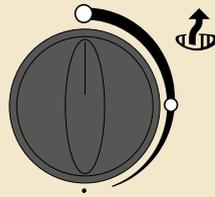


Panneau de commandes simple et facile à utiliser

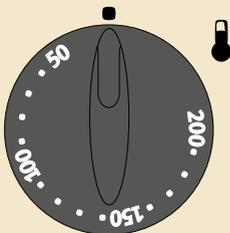
Avec le four Mini Combi de Electrolux, vous devez vous occuper seulement de 4 réglages :



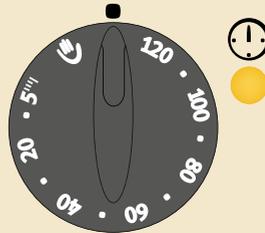
Mode cuisson



Ventilation



Température



Minuteur



Vapeur max. - une méthode rapide de cuisson adaptée pour les aliments que l'on cuit normalement dans l'eau

- La température de la vapeur est supérieure à 98°C
- Des résultats parfaits : les aliments conservent les vitamines ainsi que leur forme et leur couleur
- Idéale pour tous les légumes et les pommes de terre



Salade de filet de lapin



Vapeur basse - pour une cuisson lente au four

- La température de la vapeur est d'environ 85°C
- Elle protège vos plats tout en conservant les minéraux et les vitamines ainsi que le goût, la forme et la couleur.
- Idéale pour le poisson, les plats de viande et pour le chauffage des produits sous vide



Tourte de brocolis





Cuisson Combi

- une combinaison d'air chaud et de vapeur, une manière intelligente de cuire

- Un flux intense d'air chaud et de vapeur conserve le goût et réduit la perte de poids au minimum
- Elle conserve les vitamines et les minéraux sans altérer le goût
- Idéal pour le poisson, les légumes et la viande



Médaillons de saumon



Cuisson par Convection

- la meilleure méthode pour rôtir tous les types d'aliments

- Un résultat parfait chaque fois, sans le risque de brûler grâce à la ventilation intégrée
- Cuisez de tout, des filets de poisson, de la viande et des légumes jusqu'aux desserts et aux biscuits



Focaccia



Refroidissement

- pour cuire rapidement différents types d'aliments sans perdre de temps à refroidir le four

- Utilisation du ventilateur intégré pour un refroidissement rapide
- Idéal quand vous devez passer de la viande rôtie aux aliments sensibles comme le poisson ou les légumes



Calamar Arlequin

pour 4 personnes

Ingrédients

4 calamars frais moyens
 ½ aubergine, 1 poivron rouge
 2 courgettes, 1 carotte
 1 oeuf, 2 tranches de pain
 20 g de pignons, ½ gousse d'ail
 ½ filet d'anchois, basilic frais
 ½ tasse d'huile extravierge d'olive, sel, poivre

Accessoires

Réceptacles perforés

- 1 Coupez les aubergines, les courgettes, la carotte et le poivron en dés
- 2 Dans une casserole anti-adhésive, faites sauter l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne brun, puis ajoutez les légumes sans trop les cuire
- 3 Ajoutez un peu de sel et laissez refroidir
- 4 Ajoutez le pain (en miettes), l'oeuf, dosez le sel et le poivre et farcissez le calamar avec le mélange
- 5 Enveloppez dans du papier transparent et cuisez pendant 25 min à la vapeur max.

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur max.	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	25 min.

Pommes de terre en robe des champs

pour 6 personnes

Ingrédients

1/1,5 kg de pommes de terre moyennes

Accessoires

Réceptacles perforés

- 1 Lavez les pommes de terre et mettez-les dans le réceptacle perforé
- 2 Cuisez pendant 35 à 45 min à la vapeur max.

Remarque : Pour accompagner des plats de fromages comme les raclettes ou les fondues

Variation: Vous pouvez les couper à moitié, les recouvrir d'une sauce et les cuire au gratin

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur max.	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	35 to 45 min.



Truite aux légumes

pour 4 personnes

Ingrédients

4 truites moyennes

100 g de pommes de terre, 100 g de tomates

100 g d'aubergine, 100 g de courgettes

1 cuillère d'échalotes coupées en morceaux

huile d'olive, chapelure grillée

sel, poivre

Accessoires

Récipients simples

- 1 A l'aide d'un couteau, enlevez l'arête centrale de la truite en partant de l'arrière
- 2 Placez la truite dans le récipient simple
- 3 Couvrez avec : échalotes, légumes, sel, poivre et arrosez d'huile
- 4 Cuisez pendant 15 min à la vapeur max. et garnissez avec la chapelure

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur max.	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	1, 3 et 5	15 min.

Salade de filet de lapin

pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de filets de lapin

100 g d'oignons de Tropea

200 g de légumes verts

tranches de tomates

pignons, raisins secs

sel, poivre, vinaigre balsamique

Accessoires

Récipients simples

- 1 Placez les filets de lapin dans un récipient simple et cuisez pendant 15 min à la vapeur max.
- 2 Coupez en tranches
- 3 Mélangez la salade de légumes verts avec les autres ingrédients et servez

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur max.	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	15 min.



Crème Catalane

pour 12 personnes

Ingrédients

6 oeufs
260 ml de lait
260 ml de crème fraîche
1 gousse de vanille
130 g de sucre cristallisé

Accessoires

*Réipients simples
Moules en céramique*

- 1 Mélangez tous les ingrédients
- 2 Filtrez le mélange et versez-le en portion individuelle dans des moules en céramique
- 3 Placez les moules sur le réceptier perforé et recouvrez d'un plateau anti-adhésif
- 4 Cuisez à vapeur basse pendant 20 min.

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur basse	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	20 min.

Tourte de brocolis avec sauce tomate épicée

pour 6 personnes

Ingrédients

½ kg de brocolis verts, ½ tasse de crème fraîche
2 blancs d'oeuf, 1 jaune d'oeuf
½ tasse de fromage parmesan râpé
100 g ricotta, sel, poivre

pour la sauce:

tomates cerises (en morceaux), gousse d'ail
huile d'olive, une pincée de paprika/poivre de Cayenne

Accessoires

*Réipients perforés
Moules en aluminium*

- 1 Coupez les brocolis en fleurs et cuisez à la vapeur max. pendant 10 min. Laissez refroidir
- 2 Battez les brocolis, placez-les dans le réceptier avec les autres ingrédients et mélangez complètement
- 3 Remplissez les moules en aluminium, recouvrez avec du papier transparent et cuisez à basse vapeur pendant 30 min.
- 4 **pour la sauce:** faites sauter l'ail, retirez-le et ajoutez les tomates cerises. Cuisez jusqu'à ce qu'elles deviennent souples, retirez-les, battez-les et étendez-les, puis ajoutez la paprika
- 5 Faites refroidir légèrement avant de servir avec la sauce épicée

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur basse	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	30 min.



Brochet à la sauce à la crème

pour 4 personnes

Ingrédients

1/1,5 kg de brochet
105 ml de crème fraîche
10 cl de vin blanc
2 échalotes en morceaux
estragon, persil
sel, poivre
beurre, farine

Accessoires

Récipients simples

- 1 Mélangez la crème fraîche, le vin blanc, les échalotes en morceaux, l'estragon, le persil, le sel et le poivre
- 2 Versez le mélange sur le brochet lavé et égoutté
- 3 Cuissez à vapeur basse pendant 25 à 30 min.
- 4 Après la cuisson, enlevez le brochet et épaississez la sauce en la réchauffant quelques minutes dans une casserole avec un peu de beurre et de farine

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur basse	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	3	25 à 30 min.

Panier de Bar

pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de filets de bar
100 g de courgettes
100 g de poireaux
100 g de carottes
graines de pavot
sel, poivre, huile d'olive

Accessoires

Récipients perforés

- 1 Coupez les légumes en julienne
- 2 Farcissez les filets de poisson avec les légumes en tranches et incorporez
- 3 Sel et poivre à votre goût
- 4 Saupoudrez de graines de pavot
- 5 Cuissez pendant 15 min à vapeur basse et servez

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Vapeur basse	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
/	2 et 4	15 min.



Médallions de saumon en Papillote

pour 4 personnes

Ingrédients

800 g de steaks de saumon
8 moules, 12 clams, 4 couteaux
tomates, brocolis
thym, basilic
sel, poivre
huile d'olive

Accessoires

*Récipients perforés
Feuilles transparentes*

- 1 Placez le saumon au centre de la feuille transparente
- 2 Autour du saumon, placez les mollusques, les légumes et les condiments
- 3 Enveloppez chaque portion individuelle et attachez-la avec un morceau de papier transparent, comme un paquet
- 4 Cuisez à 180° pendant 25 min en mode Combi

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Combi	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
180°	1	25 min.

Poulet rôti

pour 6 personnes

Ingrédients

1 poulet (environ 1,4 kg)
4 cuillerées d'huile
sel, poivre

Accessoires

Plat résistant au four

- 1 Préchauffez le four à 200° pendant 10 min au réglage Combi
- 2 Huilez bien le poulet
- 3 Ajoutez le sel et le poivre
- 4 Cuisez à 200° pendant 50 à 55 min en mode Combi

Remarque: pour un poulet croustillant, recouvrez le poulet de moutarde avant la cuisson

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Combi	ouvert	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
200°	3	50 à 55 min.



Carré d'agneau en croûte de pommes de terre

pour 5 personnes

Ingrédients

1 kg de carré d'agneau
500 g de pommes de terre
100 g de moutarde
sel, poivre
huile d'olive
thym

Accessoires

Plaque de cuisson anti-adhésive

- 1 Faites dorer le carré d'agneau dans une poêle à frire pendant quelques secondes de chaque côté
- 2 Sel et poivre à votre goût
- 3 Quand il a refroidi, recouvrez-le de moutarde
- 4 Coupez en lamelles les pommes de terre ; puis, enveloppez le carré d'agneau avec les pommes de terre coupées en lamelles, saupoudrez de thym et placez sur un plaque anti-adhésive
- 5 Cuisez à 200° pendant 15 à 20 min en mode Combi

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Combi	fermée	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
200°	2 et 4	15 à 20 min.

Gratin d'endives

pour 6 personnes

Ingrédients

12 pieds d'endives
12 tranches de jambon
1 litre de lait
80 g de farine, 80 g de beurre
sel, poivre, muscade
300 g de gruyère

Accessoires

*Récipients perforés
Récipients simples, casserole, fouet*

- 1 Lavez et épluchez les endives, vapeur max. pendant 30 à 35 min. Égouttez-les et mettez-les de côté
- 2 Préparez la sauce blanche ; dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez de la farine et mélangez bien ; puis, versez dans le lait, assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade. Faites cuire plusieurs minutes pour l'épaissir
- 3 Beurrez le récipient et enroulez les endives dans le jambon, puis recouvrez de sauce blanche et saupoudrez de Gruyère
- 4 Cuisez à 200° pendant 25 à 30 min en mode Combi

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Combi	ouvert	oui
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
200°	2 et 4	25 à 30 min.



Biscuits aux amandes

pour 8 personnes

Ingrédients

500 g d'amandes douces
25 g d'amandes amères
500 g de sucre semoule
2/3 blancs d'oeuf

Accessoires

Plaque de cuisson anti-adhésive

- 1 Coupez les amandes en morceaux, ajoutez le sucre et mélangez, en ajoutant les blancs d'oeuf un par un pour épaissir
- 2 Travaillez la pâte en ajoutant le sucre semoule, si nécessaire, pour former un rouleau (3 cm de diamètre)
- 3 Coupez des rouleaux de 4 cm pour faire les biscuits, placez sur un plaque anti-adhésive
- 4 Cuisez en mode Convection pendant 10 à 15 min à 200°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
200°	1, 3 et 5	10 à 15 min.

Focaccia

3 plats 600 g chacun

Ingrédients

1 kg de farine
730 ml de lait
20 g de sucre cristallisé
30 g de sel
100 g d'huile d'olive
50 g de levure

Accessoires

Récipients simples

- 1 Mélangez à l'aide du Ditomix (mixeur) : farine, sel, sucre, huile et levure
- 2 Ajoutez lentement le lait et malaxez pendant 15 min. Couvrez la pâte avec un chiffon humide et laissez gonfler pendant 30 min à température ambiante
- 3 Divisez la pâte et étendez-la dans 3 récipients simples beurrés Arrosez-la avec un mélange d'eau et d'huile
- 4 Garnissez avec des olives, des tomates cerises, etc. selon votre goût
- 5 Laissez gonfler et cuire à 170° pendant 20 min en mode Convection

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
170°	2 et 4	20 min.



Gâteaux aux pommes

15 portions individuelles

Ingrédients

- 3 oeufs, 150 g de sucre cristallisé
- 225 g de farine "00"
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de vanille en poudre
- 156 ml de crème riche en matières grasses,
- 20 g de beurre en copeaux
- 4 pommes, épluchées, coupées en tranches (2mm)
- pincée de sel, écorce de citron râpée

Accessoires

Moules en aluminium
Plaque de cuisson anti-adhésive

- 1 Conservez les tranches de pommes dans de l'eau et du citron
- 2 A l'aide de Ditomix (mixeur), battez les oeufs avec du sucre, ajoutez de la farine, la levure chimique, la vanille, la crème, l'écorce de citron et une pincée de sel
- 3 Ajoutez les pommes et versez le mélange dans les moules beurrés et enfarinés
- 4 Placez les moules sur les plaques anti-adhésives et cuisez en mode Convection, pendant 15 min à 170°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
170°	2 et 4	15 min.

Crêpes avec Ricotta et Épinards

pour 6 personnes

Ingrédients

- 350 g d'épinards surgelés
- 200 g de ricotta fraîche, 50 g de parmesan râpé
- 1 oeuf, sel, poivre
- 1 litre de béchamel (sauce blanche)
- pour les crêpes:**
- 5 oeufs, 190 g de farine "00"
- ½ litre de lait

Accessoires

Réceptacle perforé (pour décongeler)
Réceptacle simple

- 1 Décongelez les épinards à vapeur max. pendant quelques minutes, puis coupez-les en morceaux et laissez-les de côté. Egouttez le liquide de la ricotta
- 2 Préparez la pâte à crêpes : dans un bol, tamisez la farine, ajoutez une pincée de sel. Battez en ajoutant lentement le lait afin d'obtenir une consistance moelleuse. Recouvrez et laissez reposer quelques heures. Cuisez les crêpes des deux côtés sur une poêle anti-adhésif très chaude avec un peu d'huile
- 3 Préparez la garniture : dans un bol, mélangez la ricotta, le parmesan râpé, l'oeuf et les épinards. Salez et poivrez à votre goût
- 4 Remplissez chaque crêpe, refermez-la et placez-la sur un plat beurré. Recouvrez de béchamel et de beurre. Cuisez en mode Convection pendant 30 min à 180°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
180°	3	30 min.



Entrecôte

pour 5 personnes

Ingrédients

- 1 kg de rôti de boeuf
- 2 cuillerées d'huile
sel, poivre
thym, laurier

Accessoires

Réceptacle simple

- 1 Préchauffez le four en mode Convection pendant 10 min.
- 2 Placez le rôti dans le réceptacle simple avec de l'huile, du poivre et des herbes
- 3 Cuisez en mode Convection pendant 30 à 40 min à 200°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
200°	3	30 à 40 min.

Lasagnes à la Bolognaise

pour 12 personnes

Ingrédients

- 800 g de tomates épluchées (conservé)
- 70 g de concentré de tomates
- 120 g d'oignons en fines tranches
- 1 paquet de lasagnes
- 1,2 kg de boeuf haché
- 1 litre de lait, 80 g de farine
- 150 g de beurre + 20 g pour les plats
- Gruyère 300 g, marjolaine, sel, poivre, muscade

Accessoires

*Plats multifonctions
1 casserole*

- 1 Faites sauter les oignons dans le beurre ; ajoutez les tomates épluchées et le concentré de tomates. Faites mijoter pendant 15 min environ
- 2 Pendant ce temps, faites dorer le boeuf avec 75 g de beurre. Puis, ajoutez la sauce tomate
- 3 Préparez la sauce blanche ; dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez de la farine et mélangez bien ; puis, versez dans le lait, assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade. Faites cuire plusieurs minutes pour l'épaissir
- 4 Beurrez les plats et versez un peu de sauce blanche, puis une couche de lasagnes, enfin la sauce tomate et le Gruyère. Répétez encore deux fois
- 5 Cuisez en mode Convection, 50 à 60 min à 190°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
190°	2 et 4	50 à 60 min.



Rougets aux Herbes

pour 4 personnes

Ingrédients

6 rougets
romarin
2 cuillères d'huile d'olive
50 g de pain
sel, poivre
persil

Accessoires

Plaque de cuisson anti-adhésive

- 1 Enlevez l'arête et nettoyez les rougets
- 2 Hachez le pain en gros morceaux, ajoutez le romarin et le persil en morceaux et mélangez
- 3 Plongez les rougets dans l'huile et dans le mélange de pain jusqu'à ce qu'ils soient recouverts
- 4 Sel et poivre à votre goût
- 5 Placez les filets sur un plaque anti-adhésive et cuisez en mode Convection pendant 10 à 15 min à 180°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
180°	2 et 4	10 à 15 min.

Tomates farcies

pour 6 personnes

Ingrédients

6 tomates
200 g de viande ou de saucisse hachée
40 g de beurre, lait
50 g de pain (sans la croûte)
1 oeuf, 1 échalote
persil, sel, poivre
chapelure

Accessoires

*Batterie de cuisine résistance au four
Plat en verre ou récipient simple*

- 1 Ouvrez et videz les tomates, saupoudrez de sel, retournez-les pour les égoutter. Laissez le pain gonfler dans le lait chaud
- 2 Préparez la farce ; mélangez la viande ou la saucisse avec l'oeuf, le persil et l'échalote
- 3 Ajoutez le pain trempé, salez et poivrez, puis mélangez bien
- 4 Remplissez les tomates avec le mélange, ajoutez des copeaux de beurre et saupoudrez de chapelure
- 5 Serrez les tomates entre elles sur le plat. Cuisez en mode Convection pendant 30 min à 170-180°

Mode cuisson	Ventilation	Eau
 Convection	ouvert	no
Température °C	Niveau de grille N°	Temps de cuisson
170 à 180°	1, 3 et 5	30 min.

Guide de cuisson

Recette	Quantité	Ingrédients	Cycle	Temps	Temp.°C	Accessoires
Lasagnes	1/1,2 kg	1 kg sauce à la viande 1½ litres de béchamel fromage parmesan	combi	25/30 min.	180°/190°	réipients simples
Gnocchi à la Romaine	500/800 g	semoule, oeufs, parmesan, lait	combi	18/20 min.	170°/180°	réipients simples
Crêpes avec ricotta/épinards	1/1,5 kg	épinards, ricotta, oeufs, lait	combi	20/22 min.	180°	réipients simples
Bar au sel	2x350 g	bar, sel, épices	convection	35/40 min.	160°/180°	plaques anti-adhésives
Dorade en papillote et cuite au four	2x350/400 g	dorade, légumes mixtes	combi	35/40 min.	160°/170°	réipients perforés
Calamar farci	500/800 g	calamar, chapelure	combi	15/18 min.	160°/170°	réipients perforés
Crevettes (30/42)	½ kg par plat	décongelées	vapeur max.	8/10 min.	100°	réipients perforés
Coquilles Saint-Jacques au gratin	6/9 coquilles Saint-Jacques	coquilles Saint-Jacques, chapelure, huile	convection	20/25 min.	170°/180°	plaques anti-adhésives
Pied de cochon aux câpres	2,5 morceaux de	pied de cochon, légumes, vin blanc	convection	1/1½ heure	160°/180°	réipients simples
Longe d'agneau aux pistaches	1/1,3 kg	agneau, 300 g de pistaches, légumes	convection	1/1½ heure	150°/160°	réipients simples
Rouleau d'aubergines avec jambon San Daniele	3 aubergines	aubergines, fromage, jambon San Daniele, fromage parmesan	convection	20/25 min.	150°/160°	réipients simples
Longe de porc avec chapelure	12 steaks de longe	longe de porc, viande sèche, pâte feuilletée à pâtisserie	convection vent ouvert	30/35 min.	160°/170°	plaques anti-adhésives
Cordon bleu	12/16	décongelé	convection vent ouvert	20 min.	200°	plaques anti-adhésives
Bâtonnets de poisson	1,5 kg	décongelés	convection vent ouvert	15 min.	200°	plaques anti-adhésives
Pommes de terre en morceaux	1 kg par plat	potatoes	vapeur max.	25/30 min.	100°	réipients perforés
Courgettes rondes ou bâtonnets	1 kg par plat	courgettes	vapeur max.	18 min.	100°	réipients perforés
Pommes de terre et carottes (en dés)	½ kg par plat	potatoes, carrots	vapeur max.	15/18 min.	100°	réipients perforés

Recette	Quantité	Ingrédients	Cycle	Temps	Temp.°C	Accessoires
Petits pois	½ kg par plat	petits pois surgelés	vapeur max	15/18 min.	100°	réipients perforés
Tomates farcies	10/12 tomates	tomates, parmesan, chapelure, persil, jambon	convection vent ouvert	25/30 min.	160°/170°	plaques anti-adhésives
Pommes de terre rôties	1 kg par plat 3 plats	potatoes de terre étuvées 10 min	convection vent ouvert	50 min.	200°	réipients simples
Choux-fleurs au gratin	1/1½ kg de choux-fleurs	choux-fleurs, parmesan, lait, farine, thon	convection	30/35 min.	150°/160°	réipients simples
Croquettes de pommes de terre	800 g par plat 2 plats	décongelées pré-frites	convection vent ouvert	12/15 min.	200°	plaques anti-adhésives
Pâte feuilletée à Hors-d'oeuvres	½ kg par plat 2 plats	congelée	convection vent ouvert	12/15 min.	200°	plaques anti-adhésives
Poivrons farcis	6 poivrons	viande hachée, parmesan, pain, oeufs, lait	convection	40/45 min.	170°/180°	réipients simples
Strudel aux pommes	1,5 kg de pommes	potatoes, yaourt, sucre, biscuits secs, pâte à pâtisserie feuilletée	convection vent ouvert	40/45 min.	150°/160°	plaques anti-adhésives
Biscuits aux amandes	0,5 kg d'amandes	amandes, sucre, miel	convection vent ouvert	10/15 min.	200°	plaques anti-adhésives
Gâteau à l'ananas	1 boîte d'ananas	ananas, oeufs, beurre, sucre	convection	40/45 min.	160°/170°	grille à pâtisserie
Gâteau Paradis	1 boîte d'ananas	farine, oeufs, beurre, sucre	convection	35/40 min.	160°/170°	grille à pâtisserie
Gâteau aux poires et chocolat	4 poires 1kg	poires, sucre, farine	convection	40/45 min.	160°/170°	grille à pâtisserie
Gâteau de Savoie	2 gâteaux	farine, oeufs, sucre	convection	30/35 min.	180°	grille à pâtisserie
Gâteau aux pommes	2 gâteaux	potatoes, farine, oeufs, beurre, sucre, crème	convection vent ouvert	40/50 min.	150°	grille à pâtisserie
Gâteaux au chocolat portion simple (16)	8 par plat 2 plats	congelé	convection vent ouvert	12/15 min.	200°	plaques anti-adhésives
Muffins (24)	8 par plat 3 plats	farine, beurre sucre, noix de coco	convection vent ouvert	20/23 min.	180°	plaques anti-adhésives
Croissants (12)	4 par plat 3 plats	Croissants levés surgelés	convection vent ouvert	20 min.	160°	plaques anti-adhésives

www.electrolux.com/foodservice

Partageons plus que nos idées sur www.electrolux.com



La Société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis.

9JEDUF