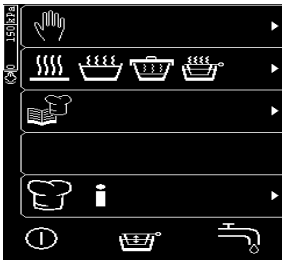
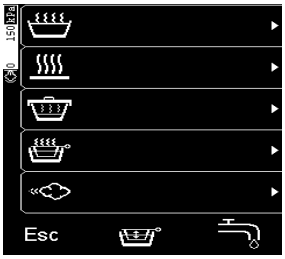
Cuire un rôti braisé pendant la nuit

Les méthodes de production les meilleures et les plus efficaces pour un rôti braisé juteux

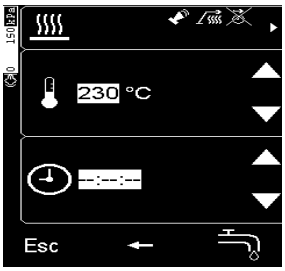
Ci-dessous, vous trouverez les principales phases et ajustages pour réaliser un rôti braisé juteux



Enclencher l'appareil

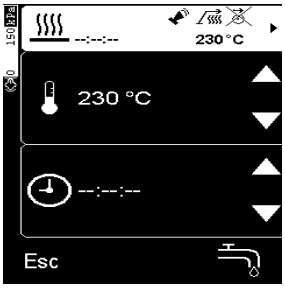


Sélectionner la fonction rôtir

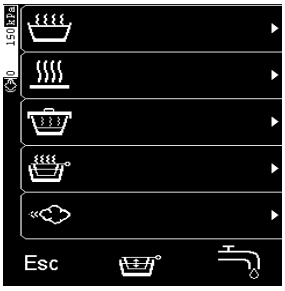


Choisir selon la quantité

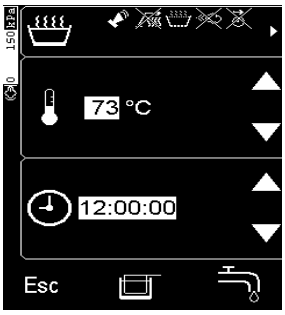
190℃ – 240℃
Temps illimité



Démarrer le processus
Dès la température souhaitée atteinte, commencer par faire revenir les morceaux de viande, retirer la sauce, glacer, ajouter du liquide, assaisonner, mais ne plus porter à ébullition.
Dès le processus terminé, arrêter.
Contrôler que la viande soit complètement recouverte de liquide

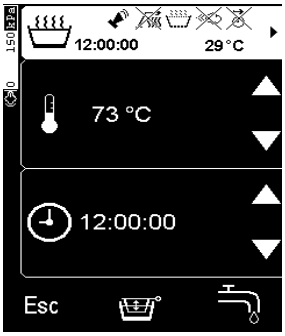


Choisir la fonction cuire



Choisir dans les options la fonction Optitherme

Choisir une température entre 70℃ – 75℃ selon la qualité de la viande et le mode de cuisson, régler un temps de cuisson de 12 heures au minimum



Commencer le processus

Cordialement

Dirk Neumerkel

Chef de cuisine/Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch