

Cuisson sous vide pour les professionnels de la restauration



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



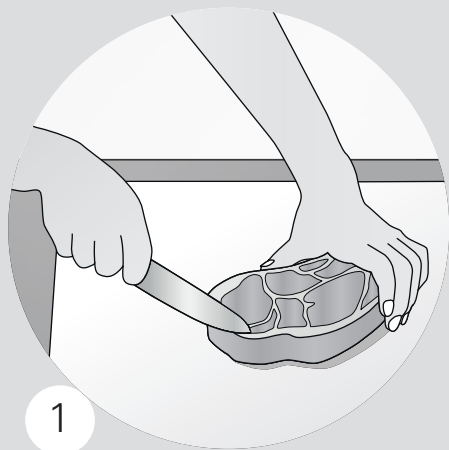
Servez des menus savoureux de grande qualité même plusieurs jours après la cuisson.



La cuisson à juste température vous permet de servir à vos clients des mets dont la saveur est authentique et la consistance naturelle. Les composants du menu sont à la hauteur des critères de qualité les plus exigeants, offrant ainsi aux convives une expérience gustative exceptionnelle. Elle vous permet aussi de mieux planifier le déroulement de votre travail et de cuire les aliments sans risques et avec moins de contraintes de temps. De plus, votre rentabilité augmente.

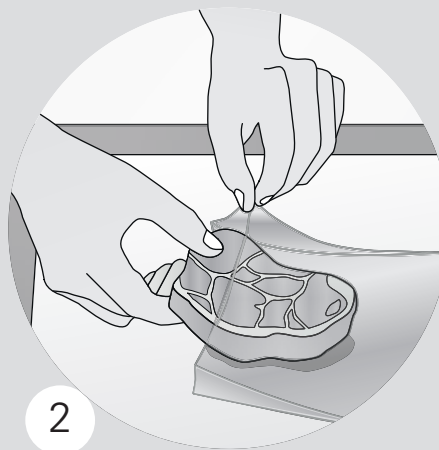
Le sous vide est aussi simple que ça	6
<hr/>	
À quoi devez-vous faire attention ?	8
<hr/>	
Composants	10
<hr/>	
Vos avantages	12
<hr/>	
Machines à cloche : la base du sous vide	14
<hr/>	
Degré de vide élevé pour des résultats optimums	16
<hr/>	
Facile d'entretien – hygiène fiable	18
<hr/>	
MULTIVAC – Better Packaging	22

Le sous vide est aussi simple que ça



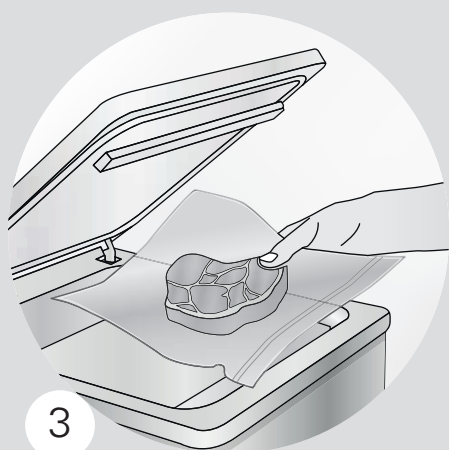
Préparer la marchandise

Utiliser uniquement des matières premières d'une grande fraîcheur. Respectez les précautions d'hygiène les plus strictes. Les herbes et autres épices confèrent aux aliments un arôme plus intense que d'habitude.



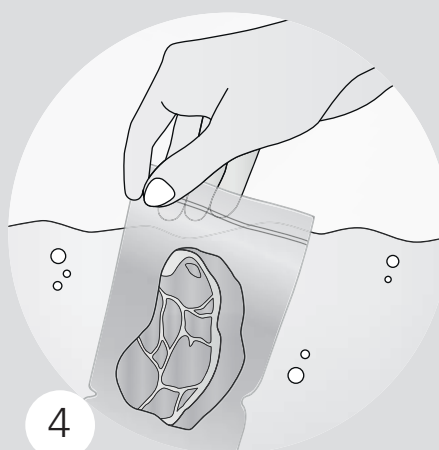
Remplir les sachets

Utilisez uniquement des sachets sous vide spéciaux.



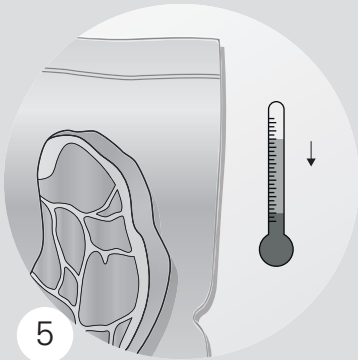
Mettre sous vide

Scellez les sachets sous vide dans une machine à cloche MULTIVAC.

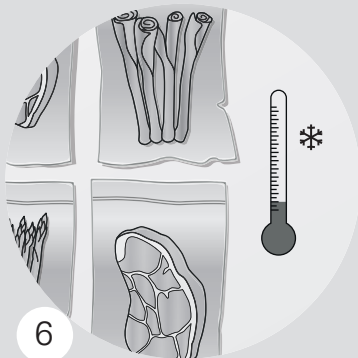


Cuire

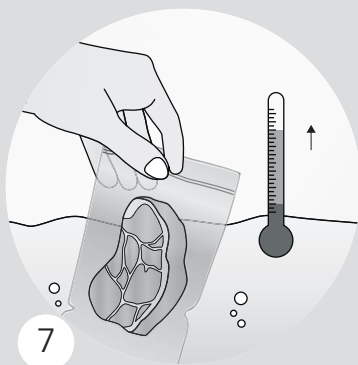
Préservez les aliments en les faisant à une température comprise entre 55 et 95° C. Vous pouvez garnir ensuite les composants du menu comme vous en avez l'habitude ou bien les réfrigérer et les stocker.



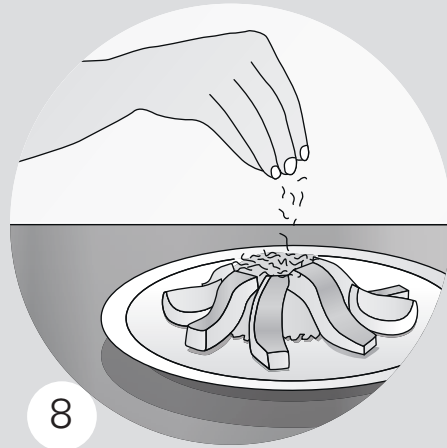
5



6



7



8

Garnir, servir

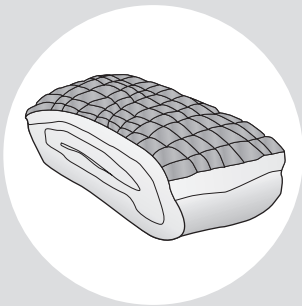
Avant de la servir, la viande, généralement, doit être cuite de chaque côté pendant très peu de temps, mais à feu vif, étant donné que la réaction de Maillard contribue grandement au développement de la saveur. Tous les autres aliments peuvent être servis de suite.

Réfrigérer, stocker, régénérer

Si vous souhaitez stocker les produits, vous devez les soumettre rapidement à une réfrigération-choc dans un refroidisseur ! Stockés entre 0 et 3° C, les composants du menu conservent leur qualité pendant une à trois semaines. Avant de servir, il vous suffit de les régénérer rapidement au bain-marie jusqu'à obtention de la température voulue au cœur du produit.

Exemples de températures de cuisson

68° C



Rôti de porc

55° C



Steak

85° C



Girolles

65° C



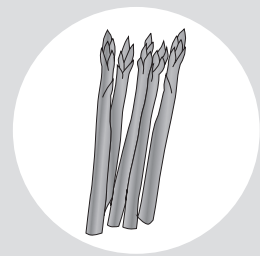
Langoustines

80° C



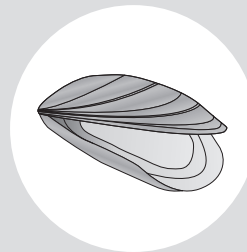
Cuisse de canard

84° C



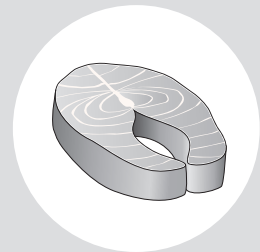
Asperges

60° C



Moules

45° C



Saumon

À quoi devez-vous faire attention ?

La température de cuisson dépasse très légèrement (d'environ 0,5° C) la température ciblée au cœur du produit et préserve celui-ci. Cette température dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité.

Pour les cuissons de longue durée, une température de cuisson inférieure à 55° C est déconseillée. Seule exception : quand il est très frais, le poisson préparé à cet effet peut également être cuit à une température de 45° C.

Pendant la cuisson au bain-marie, veillez à ce que les sachets soient entièrement plongés dans l'eau et ne soient pas trop serrés les uns contre les autres. L'utilisation d'une grille de recouvrement empêche les sachets de remonter à la surface de l'eau lorsque la température de cuisson est élevée.

Les temps de cuisson sont plus longs que dans le cas des méthodes de cuisson traditionnelles et dépendent de l'épaisseur du produit. Dans la cuisson sous vide, le réglage exact de la température joue un rôle capital. Grâce à un dispositif de commande numérique, vous pouvez obtenir une température absolument constante dans un bain-marie.

Pour la cuisson à juste température, on peut également utiliser des combinés cuiseur vapeur. Il est important, dans ce cas, de sélectionner une puissance de ventilation réduite. Une plus grande quantité de condensat de vapeur reste alors sur le sachet sous-vide, ce qui permet une transmission optimale de la chaleur. À l'aide d'une sonde piquée à cœur et reliée à un thermomètre, vous pouvez mesurer la température du produit.

Après la cuisson sous vide, la plupart des aliments ont l'aspect de mets pochés. Vous pouvez donc garnir les composants du menu comme vous en avez l'habitude. Si vous le souhaitez, vous pouvez également les réfrigérer et les stocker.

Pour en savoir plus sur les temps de cuisson et la technique sous vide, vous pouvez consulter le livre de Heiko Antoniewicz intitulé « Sous Vide » et disponible en allemand et en anglais (éditions Matthaes Verlag, Stuttgart).

Composants

Produits sous vide MULTIVAC :

① Machine à cloche

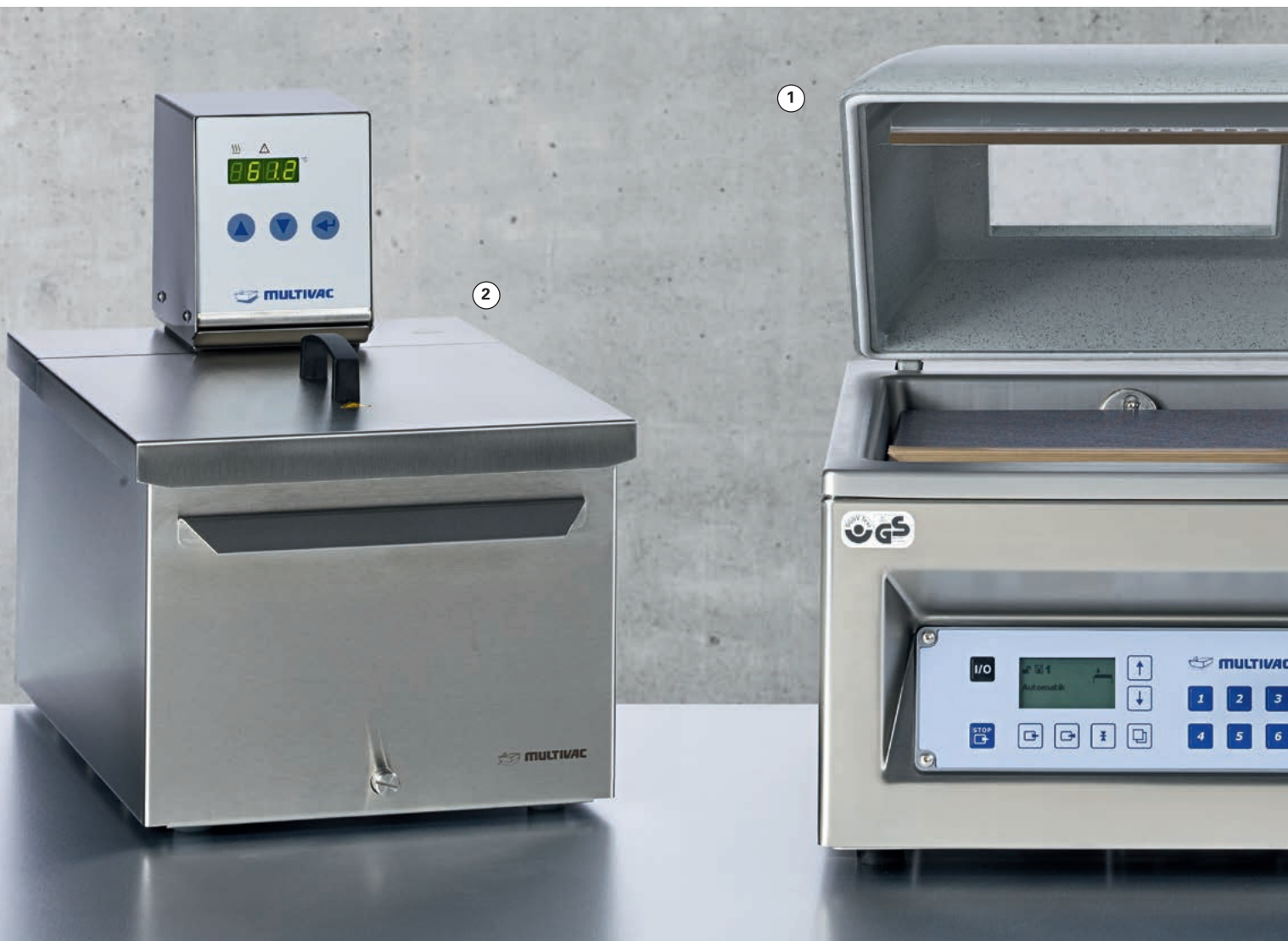
Une mise sous vide efficace et fiable est la base d'une excellente qualité. Les machines à cloche MULTIVAC vous garantissent de parfaits résultats et se distinguent par leur grande longévité.

② Bain-marie avec thermostat

La cuisson a lieu à basse température, mais cette température doit rester constante. Les thermo-plongeurs MULTIVAC garantissent une température constante de $\pm 0,03^{\circ}\text{C}$.

③ Accessoires

Plusieurs accessoires très pratiques comme les grilles de recouvrement, les boules anti-vapeur, les fixations pour bain-marie et autres supports facilitent votre travail quotidien.



+ Il vous faut en plus les composants suivants :

④ Sachets sous vide spéciaux

Ces sachets spéciaux n'altèrent ni la saveur ni l'aspect des aliments et garantissent la fermeture hermétique des cordons de soudure jusqu'à une température de 100° C. Ils assurent en outre la conservation des produits pendant leur stockage.

Refroidisseur

Si vous souhaitez stocker les aliments, ceux-ci doivent être soumis à une réfrigération-choc dans un refroidisseur. Un refroidissement à 3° C (maximum) en l'espace de 90 minutes permet de réduire la germination.

Dispositif de cuisson

Un bain-marie traditionnel avec contrôle exact de la température convient à la cuisson et à la régénération. Vous pouvez également utiliser un combiné cuiseur vapeur.



Profitez des avantages

Une excellente qualité

Une cuisson qui préserve les denrées permet de conserver leur propre et véritable saveur ainsi que leur consistance naturelle ; les mets dégustés sont délicieusement tendres et juteux. Rien n'est desséché ni calciné. Dans de nombreux cas, les produits cuits sous vide sont même plus légers et plus diététiques. Leur teneur en vitamines est préservée.

Large choix et service rapide

Vous stockez les principaux composants précuits du menu. Il vous suffit ensuite de les régénérer, de les garnir et, si nécessaire, de les passer un instant à la poêle avant de les servir. Ainsi, les fluctuations du nombre de clients ne vous poseront plus aucun problème. Même en fin de soirée, vous pouvez encore répondre aux envies de vos clients. Vous pouvez leur servir sans difficultés les spécialités les plus rares. Quant à vos dépendances, vous pouvez les approvisionner à partir de la cuisine centrale, en tout confort et sans frais excessifs, mais avec l'excellente qualité habituelle.

Optimisez vos processus

La cuisson sous vide vous permet de mieux planifier le déroulement de votre travail et de cuire les aliments sans risques et avec moins de contraintes de temps. Vous pouvez notamment acheter les matières premières le prix et la qualité sont particulièrement intéressants. En effet, la cuisson sous vide vous permet d'acheter en avance et de gérer vos stocks. Résultat : les pertes de produits cuits diminuent et votre rentabilité augmente.



Machines à cloche : la base du sous vide

De la partie dès le début

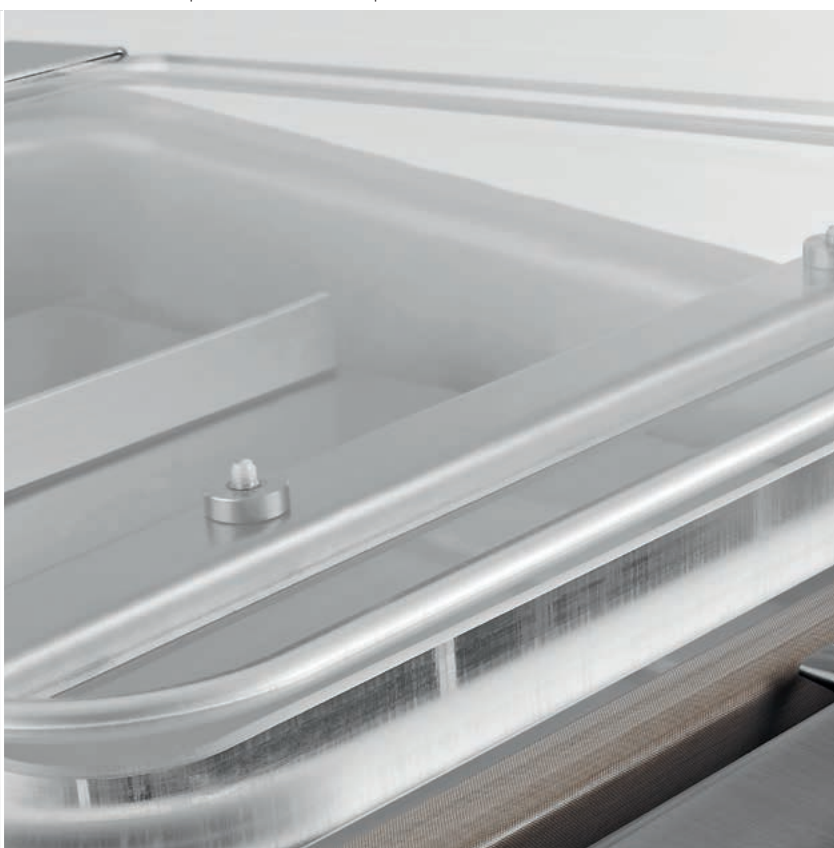
MULTIVAC suit le procédé de cuisson sous vide depuis ses débuts dans les années 1970. Dès cette époque, nos machines à cloche, qui forment la base d'une cuisson sous vide efficace, bénéficiaient d'une grande renommée internationale dans l'industrie agro-alimentaire et dans tous les autres secteurs exigeant aussi un conditionnement fiable et hygiénique.

Vous profitez également de cette longue expérience : en effet, grâce à sa collaboration continue avec le monde de la gastronomie, MULTIVAC est en mesure de vous proposer aujourd'hui un large éventail de machines à cloche qui rendent le procédé sous vide attractif pour les cuisines de toutes tailles.

▼ Les mémoires du programme retiennent vos paramètres de vide



▼ Le contrôle des processus est facilité par des vitres



Profitez de notre savoir-faire

Le conditionnement est notre spécialité depuis 1961. On trouve les machines d'emballage MULTIVAC dans tous les domaines où un conditionnement fiable et totalement hygiénique est absolument indispensable, notamment dans l'industrie agro-alimentaire et dans le secteur des articles médicaux. Les plus de 120 000 machines MULTIVAC vendues dans plus de 140 pays témoignent de la confiance que nos clients nous accordent.

Notre esprit d'innovation est l'un des piliers de notre constant succès : cales inclinées, double soudure avec pré-découpage, mémoire de programme et facilité d'utilisation ont fait leurs preuves et garantissent également un parfait fonctionnement de la technologie sous vide dans votre cuisine.

▼ La solidité de la structure est un gage de longévité

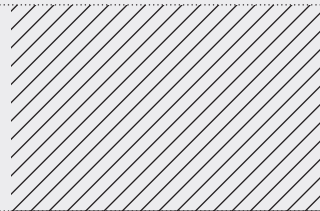


▼ MULTIVAC Hygienic Design™ pour un nettoyage facile



500 mbars

Plage de mise
sous vide des
appareils standard



350 mbars

Valeur de vide
MULTIVAC

8 mbars

Vide absolu

0 mbars



Degré de vide élevé pour des résultats optimums

Pour assurer l'efficacité de la technique sous vide et prolonger la durée de conservation d'un produit, une valeur de vide de 8 millibars maximum est suffisante.

Les machines à cloche sur table et sur socle que propose MULTIVAC permettent d'atteindre facilement et de manière reproductible la valeur de vide nécessaire aux applications sous vide. Elles garantissent également une grande qualité de soudure. Les sachets restent hermétiques pendant la cuisson, le stockage et la régénération.

Les machines à cloche MULTIVAC permettent aussi de mettre parfaitement sous vide des produits contenant des liquides. Grâce aux cales inclinées que vous pouvez ajouter, la zone de soudure reste propre et sèche.

Facile d'entretien – hygiène fiable

En cuisine, l'hygiène joue un rôle essentiel et revêt une importance encore plus grande lorsque viandes et poissons sont cuits à basse température, comme c'est le cas dans la cuisson à juste température.

Grâce à leur construction particulière, les machines à cloche MULTIVAC sont la solution idéale pour la technique du sous vide. Le « MULTIVAC Hygienic Design™ » permet de les utiliser même dans des environnements de production dont les critères d'hygiène sont extrêmement élevés.

MULTIVAC Hygienic Design™

- Les surfaces intérieures et extérieures lisses, inclinées et sans recoins des machines empêchent que des micro-organismes et autres restes de produits ou de nettoyants ne s'y déposent
- Tous les matériaux peuvent être nettoyés et désinfectés avec des liquides
- Les rails de soudure amovibles facilitent le nettoyage de la cloche à vide





La cuisson sous vide vous permet de réinventer saveurs et plaisirs de la table.





BETTER PACKAGING

Notre objectif est de répondre à vos exigences de manière fiable et efficace grâce à nos solutions MULTIVAC. Pour cela, votre équipe d'experts MULTIVAC vous offre un large éventail de prestations de service et de support, allant du tout premier entretien de conseil jusqu'à la livraison sans faille de pièces de rechange pour une durée minimale de 10 ans à compter de la date de mise en service de votre système de conditionnement MULTIVAC.

Des services de conseil complets

De l'idée au premier cycle d'essai : une équipe de projet compétente et expérimentée se tient prête pour vous aider dans la réalisation de votre solution. Celle-ci vous accompagnera depuis l'établissement de l'inventaire à la mise en œuvre de votre solution.

Formation

Afin de vous familiariser avec le fonctionnement, la maintenance et l'entretien de votre machine, vous avez la possibilité de participer aux nombreux cours que nous proposons. Vous pourrez ainsi exploiter au maximum votre solution MULTIVAC.

Service après-vente

Plus de 1 000 experts dans le monde sont au service de MULTIVAC : quelque 400 conseillers concourent au développement, en collaboration avec nos clients, des solutions les plus efficaces et plus de 600 techniciens après-vente assurent le service technique, les travaux de modernisation et les formations.

