



Cuisson sous vide

Qualité et choix exceptionnels pour
satisfaire les plus fins gourmets.
Simple, constante et avantageuse.

*Le meilleur de l'emballage



MULTIVAC
BETTER PACKAGING*

Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

Employée à l'origine pour cuire un produit noble tel que le foie gras, cette technique de cuisson a ensuite intéressé les restaurateurs pour valoriser les viandes de deuxième et troisième catégorie (macreuse, paleron, jarret...). Elle est désormais utilisée pour tous types de produits tels que le poisson, les fruits, les légumes etc. La cuisson sous vide est un procédé consistant à conditionner les produits frais dans un sachet spécial, mis sous vide avant d'être directement cuits au bain-marie ou au four vapeur, à une température précisément définie. Cette méthode de cuisson douce est aujourd'hui reconnue pour ses qualités organoleptiques et comme l'un des outils de création culinaire les plus novateurs, apprécié par un nombre toujours plus grand de chefs à travers le monde.

Cuisson sous vide

Un résultat parfait :

Les plats conservent tous les arômes et textures désirés.

Remarquable maintien des teneurs en eau.

Aucune oxydation des graisses.

Réduction minimale du volume des ingrédients.

Temps de conservation accru pour les produits pasteurisés.





8 étapes simples et rapides...

1. Préparation

N'utilisez que des ingrédients crus très frais et de la meilleure qualité et travaillez-les en cuisine dans de parfaites conditions d'hygiène.

* * * *

2. Remplissage des sachets

N'utilisez que des sachets conçus pour la cuisson sous vide.

* * * *

3. Mise sous vide des sachets

À l'aide d'une machine d'emballage Multivac, scellez hermétiquement chaque sachet sous vide.

* * * *

4. Cuisson

Cuisez les sachets suivant la température et la durée souhaitées.

* * * *

5. Refroidissement

Un refroidissement rapide à 3 °C dans les 90 minutes suivant la cuisson assure des conditions incomparables de conservation.

* * * *

6. Conservation au frais

De 0 à 3 °C. Les plats ainsi préparés et stockés conservent leurs qualités gustatives allant de quelques jours à quelques semaines selon les ingrédients utilisés.

* * * *

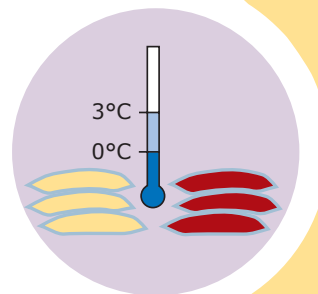
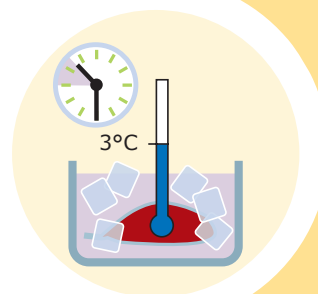
7. Restitution pour le service

Réchauffez les produits en quelques minutes. Faire dorer ou gratiner si nécessaire.

* * * *

8. Présentation et service en salle

Bon appétit !



La cuisson sous vide offre de nombreux avantages :

Excellente qualité culinaire

Le procédé de cuisson est particulièrement doux et progressif et n'entraîne aucune évaporation d'eau hors du plat. Les goûts, les saveurs et les arômes sont donc ainsi préservés. La cuisson ne dessèche pas les aliments et offre tendreté et fondant. Le rendu cuisson est amélioré : la température est maîtrisée du début à la fin du cycle de cuisson, ce qui enlève le risque de sur-cuisson. En matière de diététique, les adjuvants diminuent, facilitant une cuisine légère, digeste et savoureuse.

* * * *

Commodité

Les ingrédients cuits sous vide peuvent être stockés dans leurs sachets. Il ne reste plus ensuite qu'à les réchauffer / remettre à température, composer les assiettes et servir. De ce fait, les charges de travail sont régulées et les problèmes de « coups de feu » sont maîtrisés. La carte des plats est plus variée. La cuisson est différée et les plats envoyés rapidement. La préparation des banquets se fait ainsi sans stress. La cuisson sous vide est également idéale pour les environnements avec cuisine centralisée.

* * * *

Organisation rationnelle des cuisines : économies, gains de temps et réduction du stress

Gérez au mieux les surcharges, les heures supplémentaires, les temps morts et autres « coups de feu ».

Organisez vos approvisionnements selon les meilleurs critères de qualité et de prix. La préparation des repas à l'avance permet une excellente gestion de l'alternance heures de services et heures creuses.

Meilleur contrôle des portions. Nettoyage plus simple, plus rapide et moins coûteux.

Une gestion plus adaptée des matériels et équipements. Réduction au minimum des pertes de produits.



Quel matériel faut-il pour cuisiner sous vide ?

Sachets spéciaux pour la cuisson sous vide

Ces sachets, conçus pour supporter des températures jusqu'à 100 °C, permettent d'envelopper chaque ingrédient cuits sous vide, les préservant non seulement durant la cuisson mais aussi tout au long de la période de stockage qui s'ensuit.



Une machine à cloche d'emballage sous vide

La gamme des machines d'emballage sous vide Multivac est conçue pour répondre aux exigences particulièrement rigoureuses de la restauration professionnelle.

Équipements de cuisson et de régénération des plats

Un bain-marie est en général utilisé pour un contrôle précis de la température de cuisson et de régénération.

Pour certaines applications, il est également possible d'utiliser un four vapeur.

Équipement de refroidissement rapide

Les sachets peuvent être refroidis dans un simple bain d'eau froide contenant des glaçons.

Dans les cuisines professionnelles, l'utilisation d'une cellule de refroidissement est toutefois recommandée.

Autres équipements

Votre équipement actuel de stockage réfrigéré conviendra parfaitement pour la conservation des plats.

Formation à la cuisson sous vide

Un grand nombre de séminaires est organisé par des chefs réputés.

Nous nous ferons un plaisir de vous fournir toutes les informations et contacts à notre disposition.

Machines d'emballage sous vide Multivac :

L'assurance d'un résultat parfait

C'est Multivac qui, en 1961, introduit la première machine à cloche d'emballage sous vide sur le marché. Plus de 120 000 configurations de ce type ont été adoptées depuis par des clients du monde entier, preuve de la réputation et de la confiance qu'ont su gagner notre expertise technique, notre qualité de fabrication et notre service après-vente hors pair. Multivac s'est également distinguée en soutenant la cuisson sous vide en France au début des années 1970. Avec aujourd'hui, plus de 30 ans d'expérience pratique du procédé, accumulée auprès des chefs du monde entier. La garantie que votre solution Multivac répondra exactement à toutes vos exigences professionnelles.

Cuisson sous vide

Une conception 100 % hygiénique - intérieur comme extérieur

Pas de cuisine sans hygiène ! Cela est encore plus vrai avec la cuisson sous vide. L'expérience de Multivac au service des plus grands restaurants du monde nous a permis d'affiner la conception de nos machines pour une hygiène optimale. Toutes les surfaces internes sont en acier inoxydable sans aucun pli ni recoin susceptibles de s'encrasser. Une telle rigueur de construction permet un lavage à grande eau évacuant sans résidus toutes projections de sauces et autres ingrédients des plats, bloquant ainsi tout risque de contamination bactérienne.



choix et qualité pour les chefs les plus exigeants

Taillées pour les cuisines professionnelles

Vitres de contrôle en verre minéral anti-rayures, inserts inclinés pour les produits contenant des sauces, supports de sachets à fixation magnétique et arrêt rapide du vide... autant de fonctions permettant un haut niveau de contrôle et de précision de la mise sous vide des sachets et assurant des conditions idéales pour le conditionnement sous vide de produits comme les soupes et les sauces. Ventilation à flux progressif : l'égalisation de la pression dans la cloche après la mise sous vide s'effectue automatiquement à chaque cycle machine. Résultat : le sachet épouse progressivement les contours de son contenu sans l'endommager ou sans risque de percement à cause des os ou d'autres ingrédients anguleux.

Double cordon de soudure avec découpe de lisière :

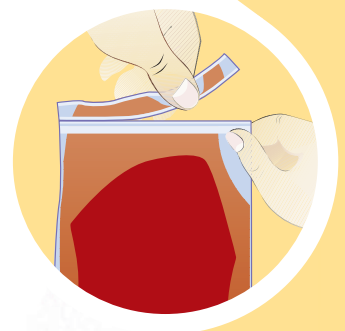
La partie non utilisée des sachets peut facilement être enlevée à la main. Non seulement l'hygiène et l'aspect du résultat y gagnent encore, mais cela facilite également la manipulation et le stockage des emballages.

* * * *

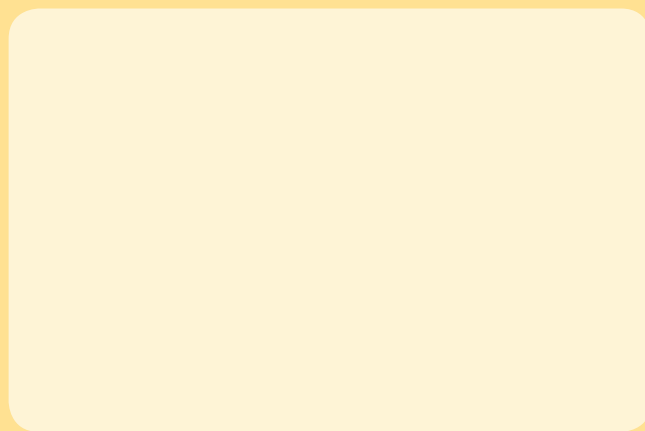
Une simplicité d'utilisation exemplaire

Mémorisation de 30 programmes :

Panneau de commande intuitif et convivial. Pour chacun de vos plats, configurez une première fois les paramètres désirés, puis enregistrez vos réglages afin de permettre leur réutilisation instantanée. Tous les personnels d'une cuisine peuvent très vite apprendre à utiliser une machine d'emballage sous vide Multivac.



Cuisson sous vide



Multivac souhaite particulièrement remercier l'hôtel THE VINEYARD de Newbury au Royaume Uni et son chef John Campbell, ainsi que le restaurant LAMM de Schlat en Allemagne et son chef et propriétaire Jörg Geiger pour leur contribution à cette brochure.

www.multivac.com