

Comment apprivoiser son four...

Dénomination	Températures	Exemples de cuissons courantes
FOUR À PEINE TIÈDE	30°C à 90°C 85°F à 195°F	Poivrons confits 1/2 tomates confites aubergines entières pour caviar d'aubergines.
FOUR TIÈDE	100°C à 110°C 200°F	<u><i>Gigot de 7 heures.</i></u> Meringues.
FOUR DOUX	110°C à 150°C 250°F à 300°F	Meringues. Biscuits gros gâteaux légers macarons.
FOUR MOYEN	150°C à 180°C 300°F à 350°F	<i>Impression de chaleur sur la main.</i> Petits fours, pain de Gênes pain d'épices, marbrés sablés, crèmes prises.
FOUR CHAUD	180°C à 220°C 350°F à 420°F	<i>Impression de chaleur vive sur la main.</i> pâtés. Merlans et poissons petits à cuire vite Soufflés, brioches, quiches tartes, cakes, feuilletages.
FOUR TRÈS CHAUD	220°C à 270°C 450°F à 520°F	<i>Impression de grande chaleur sur la main.</i> <i>Un morceau de papier blanc posé dans le four devient brun.</i> Tomates farcies. Choux, madeleines, feuilletages petites pièces à cuisson rapide gratins.
FOUR TRÈS TRÈS CHAUD	300°C 570°F	<i>On ne peut pas laisser la main.</i> <i>Un morceau de papier blanc posé dans le four devient marron.</i> Gratins.

Un point de thermostat = 30 ° C soit :

Dénomination	Températures	Exemples de cuissons courantes
FOUR À PEINE TIÈDE	30°C à 90°C 85°F à 195°F	Poivrons confits 1/2 tomates confites aubergines entières pour caviar d'aubergines.

FOUR TIÈDE	100°C à 110°C 200°F	<u><i>Gigot de 7 heures.</i></u> Meringues.
FOUR DOUX	110°C à 150°C 250°F à 300°F	Meringues. Biscuits gros gâteaux légers macarons.
FOUR MOYEN	150°C à 180°C 300°F à 350°F	<i>Impression de chaleur sur la main.</i> Petits fours, pain de Gênes pain d'épices, marbrés sablés, crèmes prises.
FOUR CHAUD	180°C à 220°C 350°F à 420°F	<i>Impression de chaleur vive sur la main.</i> pâtés. Merlans et poissons petits à cuire vite Soufflés, brioches, quiches tartes, cakes, feuilletages.
FOUR TRÈS CHAUD	220°C à 270°C 450°F à 520°F	<i>Impression de grande chaleur sur la main.</i> <i>Un morceau de papier blanc posé dans le four devient brun.</i> Tomates farcies. Choux, madeleines, feuilletages petites pièces à cuisson rapide gratins.
FOUR TRÈS TRÈS CHAUD	300°C 570°F	<i>On ne peut pas laisser la main.</i> <i>Un morceau de papier blanc posé dans le four devient marron.</i> Gratins.