

La cuisson SOUS VIDE est une méthode où les aliments, scellés sous vide dans un sac en plastique, mijotent dans un bain à une température donnée très précise. Comparée à d'autres techniques de cuisson, elle offre un meilleur contrôle et permet d'obtenir chaque fois le même résultat. Cette méthode est très facile à maîtriser et diminue sensiblement le stress. Elle a été inventée par le chef français George Pralus, réputé pour ses résultats dans la préparation du foie gras. Actuellement, la cuisson sous vide est utilisée par de nombreux chefs du monde entier, car elle permet d'obtenir un meilleur goût et une texture plus agréable. La cuisson sous vide ne remplace pas la cuisson traditionnelle, au contraire, mais elle améliore vos recettes.

Fondé en 1963, POLYSCIENCE est un des plus importants producteurs au monde d'équipements de laboratoire. Son cœur de métier est la création et la mise au point de solutions permettant de contrôler les températures de manière extrêmement précise. Le gérant de PolyScience, Philip Preston, est, à titre privé, un chef passionné et il a mis à profit ses expériences pour mettre sur le marché un appareil très précis pour les chefs les plus exigeants. Cette technique culinaire fait de PolyScience un acteur très important dans le domaine des appareils de cuisson sous vide.



réf. VID 01A
Dimensions: 35,2 x 9,5 x 17 cm - 2,1 kg

AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE

CULINAIRES:

- il est important que les aliments délicats soient cuits à une température très précise
- texture extrêmement tendre, sans sécheresse
- sensations gustatives améliorées
- résultats parfaits qui peuvent être reproduits facilement et selon la même méthode
- préservation des qualités nutritionnelles
- possibilité de conserver la nourriture à la température de service durant un temps plus long que prévu, sans risquer qu'ils ne soient trop cuits

ECONOMIQUES:

- limitation de la perte de masse et 30% de produit en plus
- la viande de deuxième choix se métamorphose et devient aussi tendre que les découpes habituellement plus chères
- absence de gaspillage et de perte due à une cuisson trop longue
- possibilité de cuisson à l'avance, ce qui permet d'équilibrer la charge de travail
- contrôle parfait des portions
- utilisation facile, peu de formation nécessaire

COMPARAISON ENTRE CUISSON TRADITIONNELLE ET CUISSON SOUS VIDE



QUELQUES POSSIBILITÉS

MAGRET DE CANARD



ŒUFS POCHÉS



QUEL BAIN-MARIE?

L'avantage de l'appareil "Sous vide professional" de PolyScience c'est qu'il peut être installé sur tous types de bains-marie, y compris les récipients de grandes dimensions.

Détail important pour la cuisson de longue durée, le bac d'eau est protégé par un couvercle !

C'est pourquoi nous vous présentons un récipient spécial en polycarbonate, équipé d'un couvercle sur mesure.

réf. VID 04 - Couvercle polycarbonate
Dimensions: l. 45 x larg. 30 cm

réf. VID 02 - Bac polycarbonate
Dimensions: l. 45 x larg. 30 x h. 23 cm

réf. VID 05 - Bac et couvercle en polycarbonate

