



MAISON
MAURIN
TRAITEUR

CONSEILS
DE
PRÉPARATION



CONSEILS DE PRÉPARATION & DE REMISE EN TEMPÉRATURE

LES APÉRITIFS

BOUCHONS TROYENS, GOUGERES, CROQUE A LA TRUFFE & CAKES

- A réchauffer pendant 5 à 7 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

PAIN SURPRISE, NAVETTES & MINI VERRINES

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur.

BROUILLADE D'ŒUF

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur. Peut aussi se manger tiède.

LE FOIE GRAS

FOIE GRAS SOUS-VIDE

- Sortir le foie gras du sous-vide au minimum 2h avant la dégustation et conserver au réfrigérateur. A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur

FOIE GRAS A LA COUPE

- A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur.

LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTREES

LANGOUSTE, TERRINES DE POISSONS, SAUMONS & VERRINE

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur.

COQUILLE SAINT-JACQUES

- A faire gratiner et réchauffer à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

ESCARGOTS

- A faire gratiner à 200°C environ pendant 8 minutes. Le beurre doit « chanter ».

BOUDINS BLANCS

- A faire colorer à la poêle dans une noisette de beurre ou bien au four environ 10 minutes à 180°C en ayant pris soin de faire des incisions dans la peau.

LES FEUILLETES & LES PÂTÉS EN CROÛTE

TOURTES

- Sortir environ 45 minutes à l'avance du réfrigérateur.
- Réchauffer environ 45 minutes à 150°C. Le cœur doit être chaud lorsqu'on y insère un couteau.
- Ne pas hésiter à couvrir d'aluminium pour éviter que le feuilletage noircisse.

BOUCHÉE A LA REINE

- Sortir 30 minutes à l'avance du réfrigérateur. Réchauffer environ 15 minutes à 160°C.

PÂTÉS EN CROÛTE

- A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur. Ne pas réchauffer.

LES POISSONS, LES VIANDES & LES GARNITURES

De manière générale, nous vous déconseillons l'utilisation du four à micro-ondes.

POISSONS & VIANDES

- Sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur et réchauffer au four durant environ 20 minutes à 160°C à couvert. Vérifier la température à cœur du produit.

GARNITURES (SAUF PURÉE)

- Sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur et réchauffer au four durant environ 20 minutes à 160°C à couvert. Vérifier la température à cœur du produit.

PURÉE

- Idéal de la réchauffer au micro-ondes pour éviter la formation d'une croûte en surface ou à réchauffer à la casserole à feu doux jusqu'à remise à température.

LES DESSERTS

A sortir environ 20 à 30 minutes à l'avance du réfrigérateur.

Les conseils de préparation et de remise en température sont donnés à titre indicatif pour une dégustation optimale. Chaque four étant différent, il est possible d'ajuster à la hausse ou la baisse la température ainsi que le temps.

03 25 40 28 03

contact@maisonmaurin.fr

Marché des Halles
Place de l'Hôtel de Ville
10000 Troyes

www.maisonmaurin.fr

