

Guide du Thermapen thermomètre

Prendre des températures avec votre Thermapen

Il n'y a pas de bouton sur le Thermapen. Il s'allume automatiquement lorsque vous sortez la sonde et s'éteint automatiquement lorsque vous rangez la sonde sur le côté. Il y a aussi une fonction automatique qui éteint le thermomètre au bout de 10 minutes de non-utilisation afin de préserver les piles.

Votre Thermapen possède une micro sonde thermocouple située tout au bout de la sonde. Grâce à ce micro-thermocouple, vous avez seulement besoin d'insérer la sonde au minimum 3 mm pour déjà obtenir une lecture de température précise au lieu de 13 mm ou plus que demandent les autres thermomètres.

Pour prendre une température avec votre Thermapen, insérez simplement la pointe de la sonde dans la partie de la nourriture que vous désirez prendre. Dans la plupart des aliments, la partie la plus froide se situe au centre de la plus grande portion. Avec les grandes pièces, vous pouvez faire pénétrer votre sonde à plusieurs endroits pour vérifier que toute la pièce soit cuite. Si vous congelez l'aliment, le centre de la plus grande partie sera la dernière à geler.

Ne stagner pas dans la nourriture avec votre thermomètre et n'immerger pas entièrement la sonde. Insérez gentiment la sonde dans la nourriture. Le pointe de la sonde est coupante et devrait pénétrer la viande et les autres aliments avec facilité. Eviter les os, les parties dures.

N'utiliser pas votre Thermapen pour tourner la viande ou bouger votre viande, la sonde pourrait casser. Si elle est manipulée avec soin, la sonde devrait durer de nombreuses années.

Comment obtenir de bons résultats pour la volaille, le poisson, la viande ?

Généralement, ce n'est pas une bonne idée de cuire de la viande ou la volaille ou le poisson encore congelés. Même si l'extérieur de la viande est décongelée, si le centre est encore gelé, les parties extérieures seront trop cuites pendant que vous essayez de ramener la température désirée à coeur.

Dégel

Prenez soin de décongeler entièrement et gentiment avant de la cuire. La façon la plus simple est de laisser décongeler votre aliment gentiment au réfrigérateur. Vérifier avec votre Thermapen si elle est bien dégelée partout. Si vous avez besoin d'accélérer le processus de dégel, vous pouvez l'immerger dans de l'eau. Attention, l'eau ne doit pas dépasser les 5°C afin d'éviter la prolifération des bactéries.

Vérifier régulièrement la température de l'eau avec votre Thermapen et refroidissez l'eau si nécessaire. Utiliser à nouveau votre Thermapen pour vérifier à plusieurs endroits que votre aliment à une température uniforme.

Choisir une température cible

Chose importante - la plupart des viandes continue à cuire une fois que vous les avez enlevées de la chaleur de plusieurs degrés - même jusqu'à 6 degrés ou plus. Quand vous choisissez une température que vous devez avoir à coeur de la viande, que ce soit au gril, au four ou sur une plaque de cuisson, il faudrait retirer la viande 3°C en dessous. c'est à dire , si vous désirez un steak entre bleu-saignant ou à 54°C, vous devez prévoir de le retirer de la chaleur à 52°C (température prise dans partie la plus épaisse).

Utilisé l'alarme du four avec votre Thermapen

Pour rôtir au barbecue ou au four, beaucoup de personnes utilisent avec succès la sonde du four ou un thermomètre alarme en conjonction avec leur thermapen.

Souvenez vous que le Thermapen ne peut pas être laissé dans le four. ! Vous devez ouvrir la porte du four pour prendre une température avec votre Thermapen. Mais comme le Thermapen donne une lecture rapide, le four perdra très peu de chaleur.

Les thermomètres "fours", peuvent être directement insérer dans la nourriture étant donné qu'ils ont des sondes très résistantes à la chaleur. Le problème avec les thermomètres conçus pour le four est que vous ne pouvez prendre la température de votre viande qu'à un seul endroit. Ils sont aussi beaucoup plus lents et moins précis que votre Thermapen.

C'est pourquoi en les utilisant les deux ensembles peut devenir un grand avantage. Le thermomètre "four" vous donne une indication de la température quand vous êtes proche de la température que vous désirez atteindre et le Thermapen confirme la température exacte en le faisant pénétrer à différents endroits.

Vous pouvez utiliser votre Thermapen pour vérifier les températures et les aliments avariés dans votre cuisine. Les bactéries se développent entre 5 et 60°C. La nourriture ne devrait pas être stockée dans cette tranche de température pendant une longue période. Certains aliments devront être chauffés à une température minimum pour garantir que les bactéries ou parasites soient tués.

Conserver la nourriture au chaud 60°C ou plus haut

Conserver la nourriture au froid moins de 5°C

Température du réfrigérateur 5°C ou moins

Température du congélateur -18°C à -23°C

Nettoyage et soins de votre Thermapen

• Chaque fois que vous testez la viande qui n'est pas assez cuite, la sonde de votre Thermapen peut être exposée à des bactéries. Vous devez l'essuyer chaque fois qu'elle est exposée aussi à de la viande crue et particulièrement avant de mettre la sonde dans un aliment cuit. Prenez les mêmes précautions que lorsque vous utilisez un couteau. Essuyez la sonde avec une lingette anti-bactérienne ou vaporisez-la avec un spray nettoyant

• Le corps du Thermapen doit être nettoyé après chaque utilisation. Le thermomètre est résistant aux éclaboussures. Il ne doit pas être immergé dans un bain ou un autre liquide. Son boîtier n'est pas étanche

• Ne jamais mettre le Thermapen au lave-vaisselle.

• En essuyant votre Thermapen après chaque utilisation, vous prolongerez sa durée de vie.

Eviter la surchauffe de votre Thermapen

• Ne jamais laisser votre Thermapen dans un four, un grill, un fumoir ou un micro onde pendant la cuisson. Ne pas le laisser sous des lampes chauffantes ou sur une surface chaude comme le couvercle du grill.

• Quand vous vérifiez la température sur un grill ou un feu, faites attention de ne jamais laisser le boîtier devenir chaud. Le Thermapen est très rapide, donc vous pouvez facilement prendre une température et le retirer de la zone chaude. Si la température est trop chaude pour votre main, c'est trop chaud aussi pour le boîtier.

• Ne jamais mettre la sonde sur des braises, charbons ou dans une flamme, la température atteint plus de 300°C et pourrait causer des dommages irréversibles

• Si vous utilisez votre Thermapen dans des endroits surchauffés, vous pouvez acquérir une protection en silicone qui le protégera non seulement des chocs, mais aussi de la chaleur sur un court terme. La housse s'adapte facilement et il est facile de la retirer pour la nettoyer

Vérifier la température d'un aliment au four

• Si vous utilisez un thermomètre "four", placez la sonde de votre thermomètre "four" dans la partie la plus épaisse de la nourriture qui va être cuite. Mettre en place l'alarme afin qu'elle retentisse au moins entre 10 et 15 °C en dessous de la température désirée. Quand l'alarme sonne, ouvrez la porte du four et insérez votre Thermapen à plusieurs endroits dans la nourriture afin de vérifier si la température finale est obtenue

La précision de votre Thermapen

• Le Thermapen est probablement le thermomètre le plus précis, le plus sensible et le plus rapide que vous ayez eu dans les mains. Un certificat de calibration est inclus avec le Thermapen certifiant que le Thermapen a été calibré dans un laboratoire pour être précis à 0°C (fusion de la glace) et à 100°C (point d'ébullition). Le certificat de calibration est traçable, selon les accords internationaux. Votre thermapen a une précision de $\pm 0.4^\circ\text{C}$.

• Pour vérifier la calibration de votre thermapen, vous pouvez vous-mêmes faire un test dans un bain de glace.

Test de calibration dans un bain de glace

Pour vérifier la justesse de votre Thermapen, la moyen le plus facile est de tester la précision de votre thermomètre dans un bain de glace. Un bain de glace n'est pas juste un verre de glaçons. Suivez pas à pas les 4 étapes du procédé ci-dessous

ETAPE 1: Remplissez un grande verre jusque tout en haut avec des glaçons (avec de la glace pilée de préférence, mais pas exigée)

ETAPE 2 Ajouter gentiment de l'eau très froide jusqu'à que l'eau recouvre la glace, jusqu'à 10mm du bord du verre

ETAPE 3 Mélanger gentiment la mixture et laissez-la reposer 1 ou 2 minutes

ETAPE 4 Insérer la sonde du thermomètre qui doit être vérifié à env 50 mm dans le mélange et mélanger gentiment pendant que vous lisez la température sur l'écran.

Note : Soyez sûr de mélanger gentiment. Si la pointe de la sonde touche la paroi d'un glaçon, il indiquera une température en dessous du point de fusion et si elle touche le bord ou le fond du verre, il indiquera une température plus haute.

Votre Thermapen descendra à 1°C dans les 3 secondes et continuera de descendre pour arriver à 0.0°C dans les 2 ou 3 secondes suivantes. La température finale devrait indiquer entre -0.4°C et 0.4°C.

Si votre Thermapen est précis dans le bain de glace, il sera certainement aussi précis à toutes les autres températures.

** Si le test n'est pas réalisé correctement, il peut y avoir une différence jusqu'à 8°C...



Le chef recommande les températures *

*les températures mentionnées ci-dessous sont indicatives seulement

Viande

	bleu	saignant	à point
Boeuf, agneau, veau	52°C (125°F)	60°C (140°F)	71°C (160°F)
Poulet, dinde et canard	-	-	74°C (165°F)
Rôti de porc, filets et cotelettes	-	63°C (145°F)	71°C (160°F)
Poisson	-	-	60°C (140°F)
Jambon	-	-	74°C

Température de cuisson

Pain riche	77°C
Pain maigre	88-93°C
Température de l'eau à ajouter à la levure	41-46°C
Beurre refroidi	2°C
Beurre mou	18-19°C
Beurre liquide	29-32°C
Cake	95-98°C
Cake aux fruits	98°C à 100°C

Température sirop de sucre

Sirop ou nappe	110-112°C sirop
Soft ball	112-116°C fondants, fudge et pralinés
Boule ferme	118-120°C caramel
Boule dure	121-130°C Meringue et nougat
Bonbon mou	132-143°C Toffy
Bonbon dur	149-154°C Lollipops
Caramel	160-177°C Flan et caramel en cage