



Guide de référence rapide pour l'achat de plats de cuisson

Table des matières

1. Que sont les plats de cuisson?
2. Comment choisir des plats de cuisson pour les cuisinier(ère)s novices : les indispensables
3. Dimensions et matériaux des plats de cuisson standard
4. Les différentes formes des plats et des accessoires de cuisson
5. L'entretien de vos plats de cuisson

Que sont les plats de cuisson?

Les plats de cuisson sont tous les contenants qu'on utilise pour faire cuire des aliments au four au moyen d'une chaleur sèche.

Comment choisir des plats de cuisson pour les cuisinier(ère)s novices : les indispensables

1. **Plaque à pâtisserie ou de cuisson** : Il s'agit de l'article de cuisson incontournable le plus courant.
 - **Plaque pour roulé à la gelée** : Il s'agit d'une plaque à biscuits peu profonde. Elle est idéale pour la cuisson de plusieurs types d'aliments et pour rôtir des légumes.
 - **Plaque à biscuits sans rebords** : Cette plaque comporte un rebord sur un seul côté pour faciliter sa manipulation. Elle est idéale pour cuisiner des biscuits, mais n'est pas aussi polyvalente que la plaque pour roulé à la gelée.
2. **Moule rectangulaire** : On les utilise couramment pour cuisiner des gâteaux, de grandes portions de brownies, des carrés (comme les carrés de Rice Krispies ou de blé soufflé) et des barres tendres. Ils sont très polyvalents et incontournables dans la cuisine d'un boulanger-pâtissier.
 - **Moule carré** : Le moule carré est utilisé aux mêmes fins que le moule rectangulaire, mais pour de plus petites portions.
3. **Moule à petits gâteaux ou à muffins** : Ce moule confère une forme parfaite à vos petits gâteaux et à vos muffins.

Comment choisir des plats de cuisson pour les cuisinier(ère)s novices : quelques autres articles de base

1. **Moule à pain** : Ce moule est long, étroit et profond.
2. **Moule à gâteau rond** : Le moule à gâteau rond et le moule à charnière créent des gâteaux à la forme parfaite.
3. **Moule à tarte** : Ce moule est utilisé pour former une croûte à tarte. Il est moins profond qu'un moule à gâteau.

Taille des plats de cuisson standards

Pour les meilleurs résultats, il est important d'utiliser un plat de cuisson qui respecte la taille



indiquée dans votre recette. Tous les plats de cuisson énumérés ci-dessus sont offerts en différentes tailles. Cependant, voici les normes générales de l'industrie.

1. **Plaque à biscuits ou de cuisson : 43 x 28 cm (17 x 11 po)**
2. **Moule rectangulaire : 23 x 33 cm (9 x 13 po)**
 - **Moule carré : 20 x 20 cm (8 x 8 po)**
3. **Moule à petits gâteaux ou à muffins : 12 muffins**
4. **Moule à pain : 23 x 13 cm (9 x 5 po)**
5. **Moule à gâteau rond : 23 cm (9 po)**
6. **Moule à tarte : 23 cm (9 po)**

L'achat de plats de cuisson : choisir en fonction des matériaux

Les matériaux que vous utilisez dans votre four ont une incidence importante sur le résultat de cuisson de vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

- Les plats de cuisson plus minces et plus foncés offrent une cuisson plus rapide et brunissent la partie inférieure des aliments.
- Les plats de cuisson transparents, épais et de couleur pâle offrent une cuisson plus lente et la partie inférieure des aliments est plus souple.

L'incidence des différents matériaux de cuisson sur vos résultats de cuisson.

1. **Verre** : Durable, inerte et non soluble. Cuisson plus lente.
2. **Céramique** : Abordable et facile à nettoyer, mais moins durable que les autres matériaux.
3. **Acier inoxydable** : Sécuritaire, durable et facile à nettoyer.
4. **Isolé** : Utilisé principalement pour les plaques à pâtisserie. Sert à distribuer la chaleur uniformément et à empêcher le brunissement sous les aliments.

Les plats de cuisson au fini émaillé : cuisson, rangement et service

1. **Grès** : Couramment utilisé pour la cuisson du pain, des gratins, des soupes et des desserts en portions individuelles. Les plats de cuisson en grès distribuent la chaleur uniformément et comportent souvent un couvercle assorti.
2. **Fonte** : Appréciés pour leur excellente rétention de la chaleur, les plats de cuisson en fonte de haute qualité peuvent durer des générations. Très grande polyvalence.

Plats de cuisson antiadhésifs

1. **Revêtement antiadhésif** : Parfait lorsque vous ne pouvez pas utiliser une toile ou une feuille de cuisson.
2. **Silicone** : Résiste aux températures du four et est flexible, vous permettant de sortir facilement les pâtisseries de leur moule.

Les différentes formes de plats de cuisson.

Pour obtenir des résultats spécialisés ou façonner vos pâtisseries en figurines festives, optez pour des plats de cuisson spécialisés. Les plats de cuisson spécialisés peuvent être fabriqués avec des



matériaux haut de gamme, comporter des motifs du temps des Fêtes ou il peut s'agir de moules à pâtisserie spécifiques, comme ceux utilisés pour cuisiner un gâteau des anges ou les cannelés de Bordeaux.

Les accessoires de cuisson

Voici quelques accessoires de base :

1. **Cuillères et tasses à mesurer** : Pour réussir chaque recette, utilisez les outils de mesure secs et humides appropriés.
2. **Balance numérique** : Plus précise que les cuillères et les tasses à mesurer.
3. **Spatules flexibles** : Pour racler les bols.
4. **Batteurs sur socle et à main** : Facilitent grandement le mélange des ingrédients.
5. **Papier-parchemin** : Idéal pour recouvrir les plats de cuisson auxquels les aliments pourraient coller.

L'entretien de vos plats de cuisson

Avec un entretien adéquat, certains plats de cuisson, comme ceux en fonte et au fini émaillé, peuvent durer plusieurs générations. Vérifiez la température maximale à laquelle chacun d'eux peut être exposé ainsi que les directives en matière de nettoyage ou d'entretien.