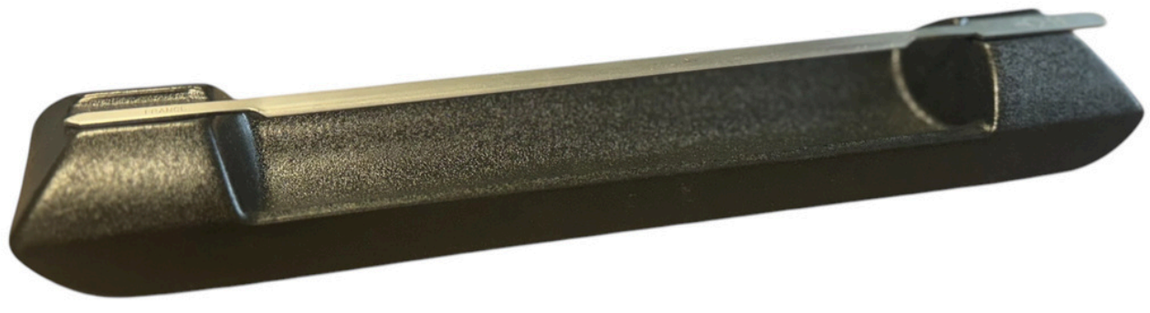
LA COQUE DE CUISSON

COOKGREEN

La Coque Cookgreen permet une cuisson complète de viandes, poissons, crustacés et fromages grâce à son espace dédié à la brochette. Avec notre gamme de Secret de Cuisson à haut degré d'alcool, vos aliments seront parfaitement cuits en seulement **4 minutes.**



Recettes

Une bonne préparation des brochettes (taille, découpe, positionnement) garantit une cuisson optimale. Le contact direct entre le Secret de Cuisson et les ingrédients permet un allumage instantané sans préchauffage, avec un visuel de flambage-cuisson couvrant toute la brochette. Ce procédé assure une tendreté exceptionnelle des aliments en ne desséchant pas les produits mais les gardants juteux. Le film d'alcool protège les ingrédients, évitant ainsi de les noircir comme sur un barbecue traditionnel. La quantité de gel de cuisson doit être ajustée en fonction du type d'ingrédient, du poids et du niveau de cuisson souhaité (bleu, saignant, rosé, à point).

Préparation

Découpage et Pesée :

- Coupez les morceaux de viande ou de poisson en cubes réguliers d'environ 3 cm de côté.
- Pesez les morceaux, en visant un poids de 150g sans pic ou 180g avec pic par brochette.

Assemblage :

- Positionnez les morceaux sur la partie la plus large de la brochette, en les centrants et sans laisser d'espace entre eux pour éviter l'échauffement de la poignée.

Marinade et Garniture :

- Marinez les viandes blanches (huile, citron, soja, etc.) pour préparer la cuisson.
- Préparez la garniture (salade et/ou cassolette) pour maintenir au chaud pendant la cuisson à table.

(environ 20 cuissons par flacon de 500 ml).

Service

- Apporter la coque **COOKGREEN** en salle avec ou sans garniture (servie dans un 2ème temps après cuisson).
- Proposer le Secret de Cuisson.
- Doser selon la cuisson attendue ou utiliser les mignonnettes.
- Verser de manière homogène sur la brochette.
- Enflammer la brochette avec l'allume feu.

Durée de cuisson 3-4mn.

- Le jus de cuisson aura pris l'arôme du gel et peut être consommé sans modération pendant la dégustation. (pas nécessaire d'ajouter des sauces)

Après service

Nettoyage : Rincez les coques puis placez -les au lave-vaisselle pour un nettoyage optimal.

Astuces

- Ajouter du sel au-dessus pendant la cuisson permet une meilleure visibilité de la flamme.
- Baisser l'intensité lumineuse de la table pour augmenter l'effet visuel.
- Le client peut tourner la brochette s'il le souhaite.

Matériels

Pour une base de 50 couverts

- 48 coques
- 2 packs de 24 brochettes en complément
- 2 set de 3 verres doseurs
- Allume feu élégant rechargeable

Pratique

La flamme peut venir tiédir les verres en face de la coque. Si la surface de la table le permet, les positionner sur le côté.

IMPORTANT

• Respecter une taille de 3 à 4 cm de côté pour les ingrédients, afin d'assurer une cuisson optimale. Des morceaux trop épais peuvent **compromettre** la cuisson.
• S'assurer que toute la **partie plate de la brochette** est bien recouverte d'ingrédients pour éviter une mauvaise conduction de la chaleur.
• Ne pas ajouter le Secret de Cuisson pendant la cuisson.
• Il est inutile de soulever la brochette durant la cuisson.

1

2

3