TABLEAU UTILE POUR FOUR

Température et fonctions les plus couramment utilisées

Degrés Celsius	Degrés Fahrenheit	Th	Pour	Position
30°C	86°F	1 tiède	La pousse des pâtes levées	Statique ou sole
60°C	140°F	2 très doux	La fonte du beurre, du chocolat cuissons basse température	Statique ou sole cuisson en basse température des viandes
90°C	194°F	3 doux	Maintient au chaud, meringues	Chaleur tournante pour la meringue
120°C	248°F	4 doux	Réchauffage doux, meringues Crèmes aux oeufs, crèmes brûlées	Chaleur statique cuisson basse température
150°C	302°F	5 moyen	Macarons Viande cuissons douces et longues	Chaleur tournante cuisson longues viande blanche
180°C	356°F	6 moyen	Cakes, gâteaux, muffins toutes viandes tartes	Chaleur tournante ou statique pour certains gâteaux
210°C	410°F	7. chaud	Brioches, pâtes feuilletées, pâtes sèche, pâtes feuilletées montées	Chaleur tournante Cuisson rapide
240°C	464°F	8 très chaud	Pains, Pizzas gâteaux comme les coeurs coulants	Chaleur tournante
270°C	518°F	9 brûlant	Pizzas	Chaleur tournante

A retenir

LA chaleur tournante est une cuisson rapide qui déshydrate
La chaleur statique est une cuisson plus douce et donc un peu plus longue
la sole pour chauffer les plats par le fond et redonner du croustillant aux pâtes à tartes
les hautes températures sont « adoucies » par la chaleur statique

Certaines cuissons (les choux et les cannelés se font en 2 temps (enfourner 10 mn à 270° puis baisser la température pour la fin de cuisson)

Si vous n'avez pas la fonction Chaleur statique, cuisez les plats fragiles comme les flans et les œufs au lait au bain marie mais en augmentant légèrement la température
Si vous n'avez pas la chaleur tournante il vous faudra cuire meringues et macarons avec la porte entrouverte et coincée par un manche de cuillère, ou, pour les choux ouvrir la porte toutes les 10 mn

Transformez votre four en étuve en y glissant un bol d'eau bouillante et fumante