



EQUIVALENCE DES TEMPERATURES SELON LES THERMOSTATS

Position du thermostat	Température	Caractère du four	Utilisations
1	30°C	tiède	fruits séchés
2	60°C	tiède	fruits séchés
3	90°C	tiède	moyen crème renversée, oeufs au lait - biscuits à base de meringue - flans de légumes ou de poisson - plats à réchauffer ou à garder à température - meringues
4	120°C	moyen	- crème renversée, oeufs au lait - flans de légumes ou de poisson - macarons
5	150°C	chaud	- viandes blanches - gibier à plumes - poissons ou volailles en papillote - gratins - légumes farcis - flans pâtisseries - sablés
6	180°C	chaud -	viandes blanches - gibier à plumes - poissons ou volailles en papillote - gratins - légumes farcis - flans pâtisseries - génoises - biscuits de Savoie choux - cake - quatre-quarts - brioche
7	210°C	chaud	- pâtés en croûte - ragoûts - terrines - soufflés salés ou sucrés - pizzas - quiches - lasagnes - poissons entiers - gâteaux de semoule ou de riz - pommes au four - clafoutis - fonds de tarte - tartes salées ou sucrées - tourtes - poulet à la broche
8	240°C	très chaud	- pâtés en croûte - ragoûts - terrines - soufflés salés ou sucrés - poissons entiers - gâteaux de semoule ou de riz - pommes au four - clafoutis - fonds de tarte
9	270°C	très chaud	- grillades d'agneau - viandes rouges grillées
10	300°C et/ou gril	très chaud	- grillades d'agneau - viandes rouges grillées - finition des crèmes brûlées et des gratins de fruits - pain grillé