Hühnerbrust	Gegart & pasteurisiert	25 mm	64°C	60 min
	Im Eisbad auskühlen	25mm	auf 5°C	25 min
Hühnerschenkel	Am Stück	45 mm	65°C	1:30 h
	Im Eisbad auskühlen	45 mm	auf 5°C	1:21 h
Entenbrust	Saignant	Stück	54,4°C	2h
	A point	Stück	57°C	2h
	Im Eisbad auskühlen	30mm	auf 5°C	36 min
Entenkeulen-Confit	Mit ein wenig Fett vakuumieren	Vorsalzen (6h), abwaschen, trocknen	60°C	48h
Foie Gras	Torchon im Vakuum pochiert	Kerntemp: 54°C	56°C	20 min
Ei	Pasteurisiert	In der Schale	58°C	90 min
	Pochiert	In der Schale	62°C	60 min
	Perfekt, langsam	In der Schale	64,8°C	60 min
	Perfekt, schnell	In der Schale	75°C	18 min
	Vanillesauce, Glacé etc.	Zur Rose gekocht	82°C	15 – 20 min

Neu!
Sous Vide °Celsius
iPhone App
für alle Temperaturen
und Garzeiten