

premium sous vide
collection



Français

fusion ChefTM
by **Julabo**



„Je suis un chercheur très exigeant. J'ai besoin de précision,
d'un produit de confiance et de qualité pour un bon prix.
fusionchef me satisfait sans problème. Merci beaucoup.“

Dr. Bruno Goussault | Directeur scientifique | CREA | France

La technique de la cuisson Sous Vide

La méthode de cuisson Sous Vide, à savoir la cuisson à basse température, fut décrite pour la première fois en 1799 par Sir Benjamin Thompson, comte du Saint-Empire.

Les avantages du procédé furent ensuite reconnus en France au milieu des années 60 et utilisés pour minimiser les pertes de cuisson. Aujourd'hui, des chefs étoilés du monde entier emploient cette méthode de préparation en raison de ses nombreux avantages.

La cuisson Sous Vide est une méthode consistant à conditionner sous vide des aliments frais, tels que les poissons, viandes ou légumes, puis à les faire cuire dans une eau portée à une température extrêmement précise.

Une nourriture saine -

La conservation des arômes, des vitamines et du goût.

La technique du Sous Vide produit des mets sains et riches en vitamines. Avec les méthodes traditionnelles de cuisson, les vitamines et arômes contenus dans les aliments sont perdus soit dans l'eau de cuisson, soit dans l'air. Dans le cas de la cuisson Sous Vide, les aliments étant conditionnés sous vide à l'état frais, toutes les vitamines et arômes se concentrent dans le sachet, avec les aliments, et ne subissent par conséquent aucune perte. Non seulement le résultat contient les vitamines et nutriments qui disparaissent généralement, mais il conserve également les arômes de l'aliment dans leur support.

Ce procédé garantit des saveurs beaucoup plus intenses des aliments. Par ailleurs, la fraîcheur, la couleur et l'apparence des aliments sont préservées jusqu'à leur consommation.

Avantages

- Une méthode de cuisson reproductible
- Une concentration des arômes
- Une cuisine efficace mais sans stress
- Des pertes de cuisson minimisées
- Une technique reproductible et exacte
- La surcuisson devient quasi impossible
- Les mets attendent les convives - et non l'inverse
- Une durée de conservation prolongée sans perte de qualité
- Faible consommation d'énergie
- Une cuisson moderne et économique



4 SOUS VIDE



„Nous avons mis le thermostat **fusionchef** à rude épreuve et avons ainsi pu tester sa robustesse et sa fiabilité. Beaucoup de chefs connaissent les avantages de la technique du Sous Vide: l'anticipation de la cuisson, la réduction des coûts, le gain de temps, la rationalisation du travail et une durée de conservation allongée des aliments si leurs qualités organoleptiques sont respectées - le **fusionchef** maîtrise toutes les demandes et toutes les situations. Le thermostat est facile à transporter et ne nécessite pas beaucoup de place lors de son utilisation en cuisine. Dans notre cuisine, il est devenu un outil incontournable.“

Quique Dacosta | Chef | El Poblet | Espagne

Le principe

1) Préparer

Utilisez uniquement des ingrédients très frais et de très bonne qualité. Préparez les denrées brutes.

2) Conditionner sous vide

Garnissez le sachet approprié à la technique de cuisson Sous Vide avec les ingrédients crus et refroidis et conditionnez-les à l'aide d'un appareil à emballer sous vide adapté.

3) Cuire

Remplissez la cuve avec de l'eau chaude et portez-la à la température souhaitée avec votre appareil **fusionchef**. Lorsque la température désirée est atteinte, placez le sachet contenant les denrées dans le bain d'eau. Laissez cuire en douceur à basse température et, par conséquent, pendant une durée très longue. Si vous ne possédez aucune valeur empirique en matière de températures et temps de cuisson, vous devez impérativement consulter un livre sur la cuisson Sous Vide.

4) Refroidir

Si vous ne servez pas immédiatement après cuisson les aliments préparés, vous pouvez les laisser refroidir et les conserver au frais. Après le processus de cuisson, laissez refroidir le produit pasteurisé pendant 90 minutes à 3 °C. Pour ce faire, l'idéal est d'utiliser un bain d'eau glacée ou un surgélateur rapide.

5) Conserver au frais

Retirez les sachets refroidis de l'eau glacée et conservez le produit au frais, à une température maximale de 3 °C.

6) Régénérer

Peu avant de servir, réchauffez les sachets réfrigérés dans le bain d'eau.

7) Faire revenir

Faites brièvement revenir les aliments à grand feu, peu avant de servir. Cela présente l'avantage suivant: les composants des arômes peuvent de nouveau se régénérer (réaction de Maillard).

8) Servir & Savourer



La recette du filet de veau sur
compotée de mangue par
Andreas Miessmer est
détaillée dans notre banque
de recettes sous
www.fusionchef.de

Pearl



Pearl

Le modèle *Pearl* garantit une constance de température de ± 0.03 °C quel que soit le récipient d'une capacité maximale de 58 litres. La grille de protection, livrée avec l'appareil, empêche le contact du sachet sous vide avec la résistance chauffante, la pompe et le flotteur. La pompe ultra puissante assure une constance de température optimale et un brassage uniforme de l'eau dans toute la cuve. Cela a également un impact positif sur les temps de chauffe et la conservation des aliments réfrigérés.

La minuterie incorporée vous indique constamment le temps de cuisson restant.

L'appareil est également équipé d'une protection anti vapeur, une alarme de niveau d'eau bas et une protection anti éclaboussures conformes IPX4. Ceci assure un travail en toute sécurité.

La tête de thermostat en inox anti trace et l'écran avec un affichage puissant en font un objet design pour votre cuisine.

Diamond



Diamond

Le modèle *Diamond* combine les avantages uniques du *Pearl* avec des fonctions innovantes supplémentaires, dont des touches mémoires préenregistrées pour le poisson, la viande et les légumes, un enregistrement de données simple et conforme HACCP et des fonctions de calibration.

Équipé également d'une sonde de température à cœur, une alarme se déclenche lorsque la température à cœur, réglée par précision, est atteinte. Grâce au logiciel *Easy fusionchef*, vous pouvez simultanément piloter jusqu'à 24 appareils *Diamond* et visualiser et enregistrer les données pertinentes HACCP.

Les minuteries, qui peuvent être déclenchées séparément, vous permettent de conserver toujours une vue d'ensemble, même en cas de situations de stress. La prochaine minuterie à expirer s'affiche en permanence et un signal visuel et sonore vous informe de la fin du temps de cuisson souhaité.

Ensuite, la minuterie décompte le temps écoulé, afin que vous sachiez toujours depuis combien de temps le temps de cuisson est dépassé.

Les données techniques de *Pearl* & *Diamond* ainsi qu'une description technique sont disponibles sous www.fusionchef.de



Pearl - Diamond

Les solutions pour vos différentes exigences:

- *Pearl*, le thermostat de base
- *Diamond*, le thermostat professionnel

En comparaison:

	Pearl	Diamond
Constance de température	±0.03 °C	±0.01 °C
Puissance de chauffe	2 kW	2 kW
Puissance de pompe	14 l/min	14 l/min
Domaine de température	20-95 °C	20-95 °C
Alarme du niveau d'eau minimum	+	+
Minuterie	1	3
Finition en inox hygiénique	+	+
Film anti éclaboussure	+	+
Ecran	LED	VFD
Indication de la température en °C ou °F	+	+
Protection de la vapeur	+	+
Grille de protection	+	+
Connexion d'une sonde externe		Pt100
Indicateur de la température à cœur		+
Enregistrement des paramètres, conforme à HACCP		+
Pilotage par PC et représentation graphique		+
Touches mémoires (poisson, viande, légume)		+
Affichage simultané de la température de consigne, réelle, à cœur et minuterie		+
Autocalibration par l'utilisateur		+





Pearl

9FT1000

Montage simple sur tout récipient grâce à la pince de fixation (incluse).
Montage et démontage rapide.
Grande mobilité.

Dimensions totales (I*P*H)	133 x 212 x 330 mm
Poids	4.8 kg
Profondeur d'immersion	165 mm

Pearl



Pearl Z

9FT1113

Montage simple sur toutes sortes de récipient grâce à son pont extensible.
Des caoutchoucs évitent de glisser.
Grande mobilité.

Dimensions totales (I*P*H)	335 x 190 x 330 mm
Poids	6.1 kg
Dimensions en ext. totale (I*P*H)	680 x 190 x 330 mm
Profondeur d'immersion	150 mm



Pearl XS**9FT1B13**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 13 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/3, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 398 x 374 mm
Poids (à vide) 11.6 kg

**Pearl S****9FT1B20**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 19 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN1/1, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 577 x 374 mm
Poids (à vide) 13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 27 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN1/1, 200 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 577 x 424 mm
Poids (à vide) 15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 44 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/1, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 537 x 697 x 374 mm
Poids (à vide) 20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 58 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/1, 200 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 537 x 697 x 424 mm
Poids (à vide) 22.3 kg





Diamond

9FT2000

Montage simple sur tout récipient grâce à la pince de fixation (incluse).
Montage et démontage rapides.
Grande mobilité.

Dimensions totales (l*P*H)	133 x 212 x 330 mm
Poids	5 kg
Profondeur d'immersion	165 mm



Diamond Z

9FT2113

Montage simple sur tout récipient grâce à son pont extensible.
Des caoutchoucs évitent de glisser.
Grande mobilité.

Dimensions totales (l*P*H)	335 x 190 x 330 mm
Poids	6.3 kg
Dimensions en ext. totale (l*P*H)	680 x 190 x 330 mm
Profondeur d'immersion	150 mm

Diamond XS**9FT2B13**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 13 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/3, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 398 x 374 mm
Poids (à vide) 11.8 kg

**Diamond S****9FT2B20**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 19 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN1/1, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 577 x 374 mm
Poids (à vide) 14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 27 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN1/1, 200 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 332 x 577 x 424 mm
Poids (à vide) 15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 44 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/1, 150 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 537 x 697 x 374 mm
Poids (à vide) 21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

Une solution compacte avec un thermostat monté sur pont fixe, bain de 58 litres (avec isolation thermique), des poignées de transport robustes, un couvercle de bain et un robinet de vidange.

GN2/1, 200 mm de profondeur
Dimensions totales (l*P*H) 537 x 697 x 424 mm
Poids (à vide) 22.5 kg



12 ACCESSOIRES



„Cela fait bientôt 5 ans que j'utilise les thermoplongeurs JULABO. Ils sont devenus d'inséparables outils nous permettant d'utiliser de façon rationnelle les nouvelles techniques de cuisson à juste température. Précis, régulation au degré près. Economique, pouvant être utilisés la nuit. Adaptatif et facile d'entretien et très solide. Ils nous ouvrent la porte vers de nouveaux modes de cuisson, conciliant créativité et tradition pour le plus grand plaisir de nos clients.“

Jean-Paul Jeunet | Chef de cuisine | Jean-Paul Jeunet Arbois | France



Accessoires

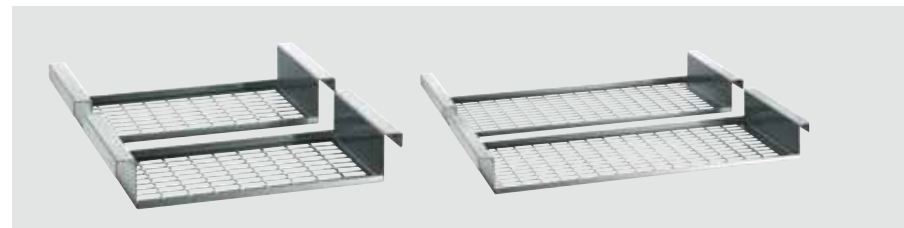
fusionchef propose une gamme étendue d'accessoires, grâce auxquels vous pouvez intelligemment compléter votre équipement Sous Vide. Large choix, indispensables, pratiques. Vous trouverez plus de détails sur nos accessoires sous www.fusionchef.de



Grille de séparation XS-XL

Compartmentez votre bain et conservez ainsi un œil sur les aliments conditionnés sous vide et cuits sur des durées de cuisson différentes.

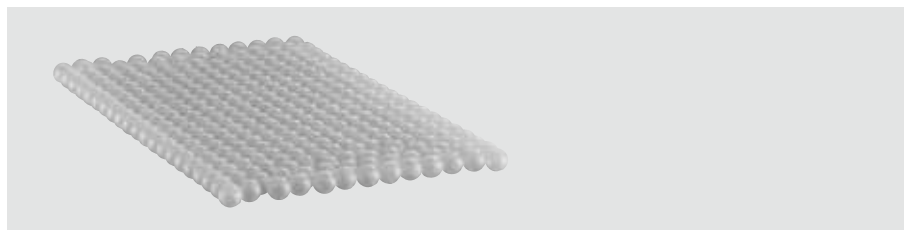
Modèle XS/S	9FX1121	Modèle L	9FX1123
Modèle M	9FX1122	Modèle XL	9FX1124



Grille de recouvrement XS-XL

Maintenez également immergés dans l'eau les sachets aux contenants légers, comme les légumes.

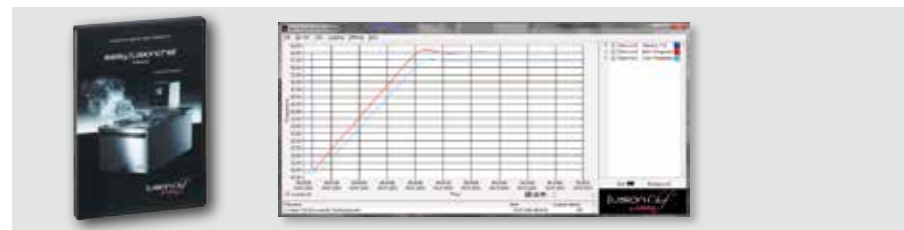
Modèle XS (1 pièce)	9FX1127
Modèle S/M (2 pièces)	9FX1125
Modèle L/XL (2 pièces)	9FX1126



Billes anti-vapeur

Réduisez les pertes de chaleur et d'évaporation dues à l'utilisation de récipients disponibles sans couvercle de protection.

1000 pièces, ø 20 mm	9FX1142
----------------------	----------------



Logiciel *Easy fusionchef*

Grâce au logiciel *Easy fusionchef*, pilotez, visualisez et enregistrez vos procédés de cuisson Sous Vide en conformité avec les textes HACCP.

pour <i>Diamond</i>	9FX1160
---------------------	----------------



Sac de transport (polyester)

Sac de transport en polyester avec deux poignées de transport et une bandoulière amovible. Conçu pour *Pearl* (9FT1000) et *Diamond* (9FT2000).

Dimensions extérieures:
(l*P*H) 440 x 190 x 300 mm

Sac de transport (polyester) **9FX1191**



Valise de transport

Votre compagnon idéal pour transporter un appareil *Pearl* ou *Diamond* et autres accessoires.

Dimensions extérieures:
(l*P*H) 520 x 435 x 230 mm

Valise de transport **9FX1190**



Support pour iSi Gourmet

Fixez dans le bain rapidement et facilement, mais toutefois solidement, les bouteilles iSi Gourmet Whip.

Support pour iSi 0.5 l **9FX1130**
Support pour iSi 1 l **9FX1131**



Produit anticalcaire

Pour dissoudre délicatement les résidus de calcaire.

Produit anticalcaire (1 litre) **9FX1171**



Pince de fixation

Pince extra large pour bain, pour un montage facile des modèles *Pearl* et *Diamond* sur de grandes marmites (jusqu'à 60 mm d'épaisseur de paroi).

pour *Pearl* et *Diamond* **9FX1119**

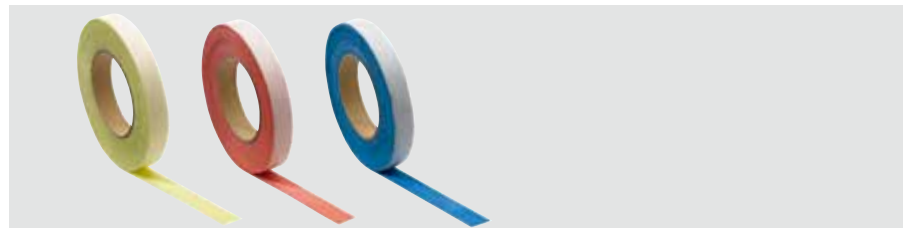


Bande adhésive de perçage

Indispensable pour sceller le trou de perçage du sachet sous vide effectué lors de l'introduction de la sonde de température à cœur.

Bande adhésive de perçage, 4 m

9FX1141



Bande de marquage minuterie

Marquez et étiquetez vos sachets sous vide selon les couleurs du réglage de la minuterie sur le modèle *Diamond*.

Bande rouge

9FX1145

Bande bleue

9FX1146

Bande jaune

9FX1147



Sonde de température à cœur (Pt100)

Grâce à la sonde de température à cœur, faites cuire vos aliments juste à point. Adaptée aux appareils *Diamond*.

pour *Diamond*

9FX1150



Appareil manuel de mesure de la température à cœur

Contrôlez la température à cœur exacte de vos aliments.

Appareil manuel de mesure de la température à cœur

9FX1151



Câble adaptateur USB

Grâce au câble adaptateur USB, connectez l'appareil *Diamond* à votre PC pour utiliser le logiciel *Easy fusionchef*.

pour *Diamond*

9FX1161



Câble d'interface

Raccordez l'appareil *Diamond* à un PC pour utiliser le logiciel *Easy fusionchef*.

pour *Diamond*

9FX1162



„*fusionchef* a intégré l'ensemble de mes cuisines, le restaurant gastronomique de Valence, le 7, le bistrot chic, le restaurant du Beau Rivage de Lausanne, Scook mon école de cuisine, et nous nous en servons au quotidien. La précision des températures permet des cuissons parfaites, notamment sur certains produits comme les œufs. Et j'aime son côté design, simple, discret, robuste et facilement maniable, autant de qualités qui me semblent essentielles dans une cuisine professionnelle.“

Anne-Sophie Pic | Chef de cuisine |
Maison Pic | France

Le turbot côtier à la vapeur douce croquant et fine mousseline de concombre beurre monté à l'anis vert

de Anne-Sophie Pic

La purée de concombre:

Epluchez, épépinez puis taillez le concombre. Faites-le cuire à l'anglaise puis rafraichissez-le bien. Mixez au blinder. Ajoutez l'anis vert (pour 1 kg de purée, comptez 3,5 g d'anis). Laissez la purée s'égoutter au travers d'un linge étamine puis infuser une nuit. Faites passer au tamis fin puis rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

Les concombres marinés:

Portez le vinaigre et le sucre à ébullition puis laissez refroidir. Faites mariner pendant ½ journée les cubes de concombre (1 cm sur 1 cm) dans le sirop. Egouttez puis réservez.

Le beurre monté à l'anis vert:

Mélangez le beurre doux pommade avec 6 g d'anis. Laissez infuser au frais. Faites réduire le bouillon de légumes avec 2 g d'anis puis ajoutez la crème, faites réduire de moitié. Montez la crème avec le beurre anisé puis rectifiez l'assaisonnement. Filtrez et réservez.

Le turbot:

Mélangez le beurre demi-sel pommade avec l'anis en poudre. Réservez. Assaisonnez les morceaux de turbot puis déposez-les dans un sac sous vide avec une noix de beurre d'anis. Fermez le sac pas trop serré pour ne pas écraser le poisson. Plongez le sac dans une eau à 83 °C pendant 1 minute puis cuisez avec le thermoplongeur (**fusionchef**) à 52 °C pendant 10 minutes. Lorsque les poissons sont cuits, ouvrez-le sac puis sortez les poissons.

La finition et le dressage:

Déposez une quenelle de purée de concombre puis 3 cubes de concombre. Déposez le turbot puis saucez. Terminez avec les fleurs de fenouils puis la poudre d'anis.

Téléchargez cette recette ou d'autres directement sur votre portable. Vous aurez votre liste de commissions directement avec vous.



Ingredients

Préparation: 90 min.

Cuisson: 20 min.

Le turbot:

4 pavés de turbot de 80 g pièce

100 g de beurre demi-sel

1 g d'anis vert en poudre

sel fin

La purée de concombre:

1 concombre

2 g d'anis vert en grains

sel

Le concombre mariné:

1 concombre

90 ml de vinaigre balsamique blanc

80 g de sucre

fleur de sel

Le beurre monté à l'anis vert :

200 g de beurre doux

8 g d'anis vert en grains

50 ml de crème liquide

50 ml de bouillon de légumes

La finition:

Fleurs de fenouil (facultatif)

Poudre d'anis

„J’ai travaillé et testé beaucoup de modèles et de fabricants de thermostats différents, et maintenant j’ai ce qu’il me faut! Ce thermostat est idéal pour les mets que je prépare au Mozaic. Il est également parfait pour les démonstrations dans notre école de cuisine. Il est petit, ce qui en fait un appareil mobile, mais tout de même extrêmement puissant. Sa grande différence avec les autres appareils: la précision et la sensibilité du thermostat - l’élément essentiel pour obtenir une perfection permanente. Je recommande le *Diamond M* de *fusionchef*, je n’utilise plus d’autres marques.“

Chris Salans | Chef | Mozaic | Bali



Internet

Vous êtes à la recherche de plus d'informations sur la technique de la cuisson Sous Vide? Visitez notre page web et profitez de nos sujets traitant de la cuisine Sous Vide!

Besoin d'inspiration?

Avec des exemples d'utilisation - avec vidéo, des recommandations de livres et de formations, vous allez être préparés au mieux pour une utilisation quotidienne de ces appareils. Vous ne pourrez plus rien rater avec la cuisine Sous Vide!

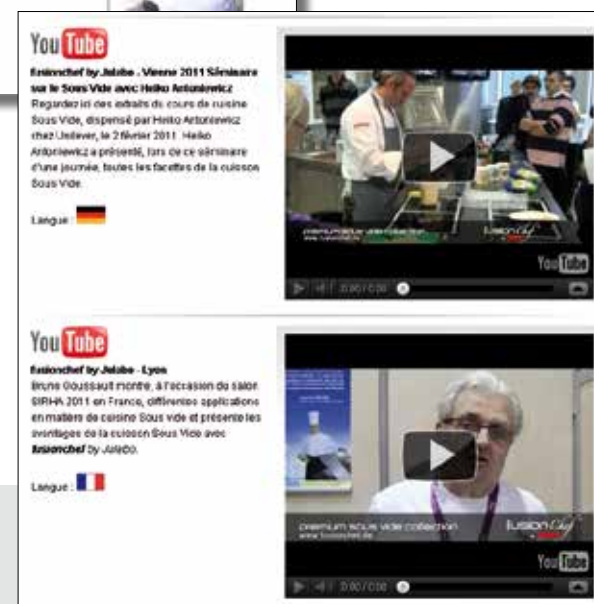
Coté économique!

Vous obtiendrez non seulement de superbes résultats culinaires, mais aussi économiques. Nous vous révélons ce que vous ne voyez pas du premier coup d'œil! Savez vous que vous consommez un minimum d'électricité en cuisinant avec notre appareil, qu'avec un planing efficace et judicieux vous réduisez énormément les pertes de produits? Apprenez comment économiser dans votre cuisine.

Pas envie de cuisiner?

Aujourd'hui vous n'avez pas envie de cuisiner ou êtes en vacances et cherchez un restaurant Sous Vide? Pas de problème, la liste **fusionchef** des restaurants vous aide à choisir. Une liste de spécialistes de la cuisine et ce au niveau mondial!

Rejoignez nous sur www.fusionchef.de et prenez part à la révolution de la cuisine.



Des conseils de chefs expérimentés et des vidéos sur YouTube-Channel

Informations, service & support à travers le monde



GERMANY | USA | JAPAN | CHINA | SINGAPORE | FRANCE | ITALY |
NETHERLANDS | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | LATIN AMERICA

Contact

Sous réserve de changements | Imprimé en R.F.A. | JULABO No. 1.932.2414/0714

fusionchef by Julabo
Julabo GmbH
Eisenbahnstrasse 45
77960 Seelbach
Germany

Tel. +49 7823 51-170
Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de
www.fusionchef.de

Join us on



*fusion Chef*TM
by **Julabo**