

LES PLAQUES CUISSON QUI SE TORDENT? à LA CUISSON

L'article

<https://cuisinedaubery.com/plaques-cuisson/>

Je vous donne mes conseils pour choisir une plaque cuisson qui ne se torde pas... à la cuisson

Le problème des plaques qui se tordent

Voilà le problème : vous enfournez une préparation liquide au four sur une plaque, et pendant la cuisson, BAM !, la plaque se tord, la préparation liquide penche, ou déborde....

Mon pire souvenir, c'était un jour où je cuisais des "Mi-cuit au chocolat" pour un dîner, en cylindre (donc sans fond), et en milieu de cuisson la plaque s'était penché, toute la préparation liquide avait coulé, et s'était retrouvée cuite en une énorme crêpe... La gueule de mes invités...

J'étais alors allé au magasin de matériel de cuisine, et la vendeuse m'avait dit "mon pauvre Monsieur, sachez que toutes les plaques se tordent...".

Et pourtant - Quelques mois plus tard, pendant mes études en pâtisserie, notre professeur de pâtisserie m'avait présenté des plaques qui ne tordaient jamais !

J'ai donc décidé d'écrire ce petit article pour vous aider à trouver de bonnes plaques - Celles que j'utilise à la maison ne se tordent plus jamais, et c'est un vrai bonheur !

1er choix : les plaques en métal

Les plaques en métal sont en général très mauvaises. Elles ont tendance à se courber sous l'effet de la chaleur. Il y a des exceptions, mais je les évite autant que possible

2ème choix, les plaques Aluminium pleines

Le bon choix, c'est d'utiliser des plaques en Aluminium

Par contre, il faut éviter les plaques pleines qui ne laissent pas passer la chaleur

3ème choix, les plaques sans rebord

Il faut éviter les plaques sans rebord. Elles n'ont pas l'"armature" pour faire face aux pressions thermiques, et la plupart du temps, elles se courbent à la cuisson

Il y a des exceptions. J'ai des plaques sans rebord qui tiennent bien en cuisson (deBuyer), contrairement à d'autres marques qui ne tiennent pas

4ème choix, les plaques aluminium avec rebord renforcé

Voilà les plaques que j'utilise depuis des années à la maison, et qui ne tordent pas. Ce sont des plaques :

- En aluminium. L'aluminium est meilleur pour la stabilisation de la plaque
- Percée de trous. Ceci laisse passer la chaleur, et l'aération permet de stabiliser la plaque
- Avec cadre renforcé. Mes plaques ont une structure autour de la plaque, permettant un renforcement qui évite à la plaque de se tordre

LES PLAQUES CUISSON QUI SE TORDENT? à LA CUISSON

Et pourtant...

Malgré toutes ces indications, j'avais acheté d'autres plaques qui remplissaient tous ces critères : Aluminium, trous, structure renforcée, et pourtant, ces plaques se tordaient également...

Je suspecte que ces plaques étaient trop fines... mais je n'ai pas d'autre explication

EN CONCLUSION

En conclusion, pour vous aider à choisir une plaque, je vous conseille des plaques [1] en aluminium, [2] percée de trous, [3] avec une structure renforcée autour de la plaque, et [3] assez épaisse. Cependant, je vous conseille de "tester" la plaque dans votre four, en la chauffant à vide. Et si vous trouvez la bonne plaque... achetez-en plusieurs, que vous garderez plusieurs années