

Desserts, pains et viennoiseries au air fryer

TABLEAU DE CUISSON DÉTAILLÉ – PANIER DE 4,5 LITRES

tableau-airfryer.fr
Temps et température de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Cookies — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	8–11 min	—	375 g
Cookies — Format moyen	160 °C	10–13 min	—	375 g
Brownies — Petits formats (12 à 16 pièces)	150 °C	16–21 min	—	375 g
Brownies — Format moyen	150 °C	19–24 min	—	375 g
Muffins — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	11–16 min	—	375 g
Muffins — Format moyen	160 °C	14–19 min	—	375 g
Madeleines — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	8–11 min	—	375 g
Madeleines — Format moyen	160 °C	9–12 min	—	375 g
Gâteau au yaourt — Petits formats (12 à 16 pièces)	140 °C	22–27 min	—	375 g
Gâteau au yaourt — Format moyen	140 °C	25–34 min	—	375 g
Banana bread — Petits formats (12 à 16 pièces)	140 °C	23–32 min	—	375 g
Banana bread — Format moyen	140 °C	27–36 min	—	375 g
Moelleux au chocolat — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	8–11 min	—	375 g
Moelleux au chocolat — Format moyen	160 °C	9–12 min	—	375 g
Crumble — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	15–20 min	—	375 g
Crumble — Format moyen	160 °C	18–23 min	—	375 g
Tarte aux pommes — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	18–23 min	—	375 g
Tarte aux pommes — Format moyen	160 °C	21–26 min	—	375 g
Chaussons aux pommes — Tranches	170 °C	7–10 min	à 4 min	325 g
Chaussons aux pommes — Petites pièces	170 °C	10–13 min	à 6 min	325 g
Croissants — Tranches	170 °C	5–7 min	à 3 min	325 g
Croissants — Petites pièces	170 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Pains au chocolat — Tranches	170 °C	5–7 min	à 3 min	325 g
Pains au chocolat — Petites pièces	170 °C	7–10 min	à 4 min	325 g
Brioche — Tranches	160 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Brioche — Petites pièces	160 °C	9–12 min	à 5 min	325 g
Pain perdu — Tranches	170 °C	5–7 min	à 3 min	325 g
Pain perdu — Petites pièces	170 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Beignets — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	9–12 min	—	375 g
Beignets — Format moyen	160 °C	11–14 min	—	375 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Churros — Petits formats (12 à 16 pièces)	170 °C	9–12 min	—	375 g
Churros — Format moyen	170 °C	11–14 min	—	375 g
Donuts — Petits formats (12 à 16 pièces)	160 °C	8–11 min	—	375 g
Donuts — Format moyen	160 °C	9–12 min	—	375 g
Gaufres — Tranches	170 °C	4–6 min	à 2 min	325 g
Gaufres — Petites pièces	170 °C	6–8 min	à 4 min	325 g
Pommes au four — En quartiers	180 °C	12–17 min	à 7 min	375 g
Pommes au four — En rondelles	180 °C	10–13 min	à 6 min	375 g
Bananes rôties — En quartiers	180 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Bananes rôties — En rondelles	180 °C	6–8 min	à 4 min	375 g
Ananas rôti — En quartiers	180 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Ananas rôti — En rondelles	180 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Pêches rôties — En quartiers	180 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Pêches rôties — En rondelles	180 °C	6–9 min	à 4 min	375 g
Poires rôties — En quartiers	180 °C	10–13 min	à 6 min	375 g
Poires rôties — En rondelles	180 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Pain maison — Tranches	160 °C	11–16 min	à 7 min	325 g
Pain maison — Petites pièces	160 °C	16–21 min	à 9 min	325 g
Petits pains — Tranches	170 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Petits pains — Petites pièces	170 °C	9–12 min	à 5 min	325 g
Scones — Petits formats (12 à 16 pièces)	170 °C	11–14 min	—	375 g
Scones — Format moyen	170 °C	12–17 min	—	375 g