

Annexes : Table de séchage de fruits :

Fruit	Préparation	Temps séchage	T°c séchage (T°c appareil)	Ratio poids sec/ poids frais	Texture
Abricots	En 2 ou quartiers , face interne en haut	10-18h	70 °c	20,00%	Souple
Agrumes	Ne pas peler. Tranches de 6mm Citrons : raper après séchage	4-15h			Souple
Ananas	Pelés, tranches 8mm	10-13h	70°c	25-30%	Très souple
Bananes	Pelées, en 2 ou 4 dans la longueur, ou rondelles de 3mm	8-12h	70°c	25,00%	
Baies	Laisser entières. Blanchir ou « rayer » les baies « cirées »	10-16h	70°c		Coriace et croquant
Cerises	Entières, équeutées, Dénoyautées, en 2, face interne vers le haut	10-18h 12-15h	70 °c 70°c	25-30%	Coriaces, collants
Ecorces d'orange /	Peler en longues lanières. Ne raper qu'au moment de l'utilisation. Ne pas stocker en sacs papier	6-12h	70°c		Cassant
Figues	En 2 , face interne en haut Si entière, inciser en croix sur le dessus	10-12h	50°c	20,00%	
Fraises	En 2 ou entières	9-15h	70 °c	20,00%	Souple
Kakis	Enlever chapeau et peler. Tranches 6mm	8-15h			Coriace
Kiwis	Peler, tranches de 6mm	8-15 h			Coriace et croustillant
Mangues	Peler, évider, tranches de 6 mm	7-15h			Souple
Melons	Ecorcer, évider, tranches de 6mm	6-12h			Souple et collant
Pêches	Peler éventuellement Tranches ou cercles 8mm	6-13h	70°c		Souple
Poires	En 2 , face interne en haut, ou en tranches 8mm	15-30h 6-10h	70 °c	20-25%	Souple
Pommes	Tranches 8mm	6-8 h	70 °c	10-15%	Souple
Prunes et pruneaux	En 2, face interne en haut (bon en cuir également) Blanchir les prunes jaunes ou vertes	10-18h	70 °c	20,00%	
raisin	Grains partagés en 2 entiers , equeutés (blanchir ou rayer les peaux 1 minute)	12-15h 10-24h	70 °c	20%	Souple
Rhubarbe	Laver, couper en morceaux de 2,5 cm	8-14h	70°c		Coriace

Table de séchage de légumes :

Légume	Préparation	Temps séchage	T°c séchage	Ratio poids sec/ poids frais	Texture
Ail	Détacher les gousses. Peler et trancher. Possibilité hachage après séchage	4-12 h	70°C		friable
Artichauts	Couper les coeurs en lanières 3mm ; Blanchir 5 à 8 minutes dans eau citronnée	6-12h	70°C		Cassant
Asperge	Couper en morceaux de 2 cm	4-10h	70°C		Cassant
Aubergine	Peler, tranches de 8mm	6-14h	70°C		Cassant
Betteraves	Cuisson vapeur préalable Refroidir, peler Couper en tranches de 6mm ou minces batonnets	4-8h	70°C		Cassant
Brocoli	Parer, couper(détacher fleurons) , laver à fond. Cuisson vapeur préalable	4-10h	70°C		Cassant
Carottes	Pelées, rond, 8mm Blanchir éventuellement	6-8h	70°C	15,00%	dures
Céleris	Pelés, tranches 8mm, blanchis	6-10h	70°C	15,00%	durs
Champignons	Champignons jeunes. Brosser ou essuyer légèrement avec chiffon humide pour nettoyer. Tremper dans jus de citron En tranches de 6-10mm	5-10h	70°C		Coriace
Choux	Lanières 3mm épaisseur	4-10h			Coriace
Choux-fleurs	Détacher les fleurons, laver. Blanchir ou cuisson vapeur jusqu'à tendresse.	6-15h			Coriace
Concombres	Pelage facultatif, rondelles 1cm	6-8h	70°C	15,00%	durs
Courgettes	Non pelées, rondelles 8mm	7-8h	70°C	15,00%	souples
Epinards	Laver, enlever tiges. Blanchir jusqu'à état « fanés »	4-10h			Très friable
Haricots verts	Entiers, blanchis	6-10h	70°C	15,00%	cassants
Maïs	Blanchir les épis Egrener, sécher. Brasser pendant séchage.	4-12h			friable
Navets	En tranches ou dés de 6 mm Blanchir	20-30 h			Coriace
Oignons	Peler. Enlever têtes et pointes de racine. En lanières, anneaux ou hachés. Brasser pendant le séchage.	6-10h	55°C		cassants
Panais	En tranches ou dés de 6 mm Blanchir	6-12h			Coriace
Petits pois	Entiers, cuits	8-10h	70°C	25,00%	durs
Piments fts	Laver et sécher entiers	6-12h	70°C		coriaces
Poireaux	Coupés en 2 dans la longueur, mcx de 6 cm, blanchis		70°C	20,00%	cassants
Poivrons, piments dx	Tranches 8mm. Enlever pépins		70°C	20,00%	souples
Pommes de terre	Que sur pommes de terre nouvelles. Ne pas peler. Tranches de 1cm et cuire vapeur 5 minutes (jusqu'à translucides), puis rincer à l'eau froide.	8-12h	70°C		cassants
Potirons	Eplucher, épépiner. En lanières ou tranches 6mm	4-15h			Coriace
Tomates	Pelées, partagées en 2, face plate en haut Tranches de 6mm Les tomates les plus acides sont - sensibles à oxydation.	10-14h 7-10 h	70°C	15% 10%	Souples dures

Table de séchage des herbes :

Herbe	Préparation	Temps séchage	T°c séchage (T°c appareil)
Aneth , basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	Entières ou coupées : laver les herbes, poser sur morceau de cellulose ou gaze et laisser sécher	3-7h	40°c
Basilic	Petites feuilles entières. Morceler les grandes	4-6h	40°c
Ciboulette	Tiges entières	6-8h	40°c
Gingembre	Trancher	6-8h	40°c
Menthe	Mettre tiges sur plateaux , ou émonder avant séchage	6-8h	40°c
Origan	Mettre tiges sur plateaux ,	6-8h	40°c
Persil	Défaire en petits bouquets. Hacher après séchage	4-6h	40°c
Thym	Tiges entières	4-6h	40°c

Pour éviter le parasitage des plantes, Il est préconisé de les congeler 24 à 48 h, lorsqu'elles sont séchées. Pour ce faire, les envelopper en sac kraft ou papier, sur enveloppé dans un ou 2 sacs plastiques empêchant toute reprise d'humidité.

RECONSTITUTION ALIMENTS SECS :

Pour réhydrater les aliments secs (pour lesquels c'est nécessaire) :

- Ne pas inclure de sucre ou sel dans le bain de trempage. Cela limiterait la réhydratation.
- Si besoin , sucrer ou saler après quelques minutes de trempage.

Plusieurs méthodes de réhydratation par trempage :

Dans un liquide : eau, jus de fruits, cidre, jus de légumes, lait

Placer les produits en récipient large et peu haut, recouvrir d'eau et laisser tremper 8 à 12 heures.

Pour accélérer ce procédé, possibilité d'utiliser de l'eau bouillante (10-20 minutes de trempage seulement)

Il est possible également d'inclure les produits secs directement dans des sauces ou autre liquide pendant la préparation de plats cuisinés.