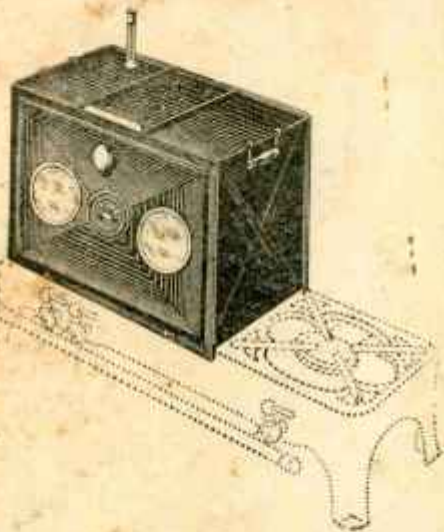


LE "CHOISI"



**S'impose par sa supériorité
et fonctionne sur tous les lieux**

(gaz, pétrole, charbon de bois, etc.)

Exiger la marque et son numéro contrôle

50% D'ÉCONOMIE
PAR L'EMPLOI DU SYSTÈME
"CHOISI"
ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

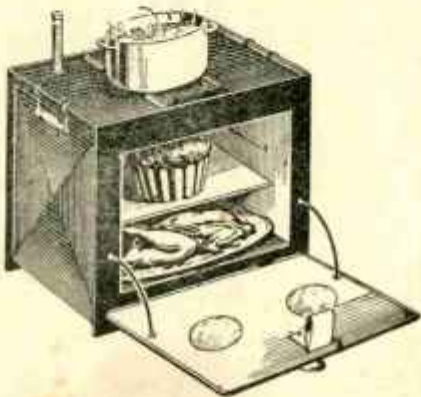


Four portatif LE CHOISI

Marque et Modèle déposés (exigez la marque)

LE "CHOISI"

cuit 3 plats à la fois



Le Choisi modèle 1934

a une porte vitrée et est muni d'un thermomètre
indicateur

Le Choisi ne s'use pas

parce qu'il a un double fond interchangeable

Le Choisi ne rouille pas

parce qu'il est doublé de tôle étamée spécialement

Avec le "CHOISI"



la cuisine meilleure,

plus vite, moins chère

Mode d'emploi du four Choisi

Pour la Viande

Poser le four bien au centre du foyer, ôter toutes les plaques, ouvrir la tirette du haut afin d'établir la circulation d'air chaud. Faire chauffer 15 minutes environ ou à 170 degrés au thermomètre. Glisser le plat de viande à même le fond du four. Ne pas mettre d'eau avec le rôti, simplement : beurre, sel, poivre. Laisser dorer la viande sur toutes ses faces en la retournant. Ceci

fait, mettre quelques gouttes d'eau ou de bouillon dans le plat, le remonter sur un rayon. Fermer la tirette du haut et laisser cuire SANS SURVEILLANCE, feu modéré.

Pour la Pâtisserie

Chauffer le four, tirette du haut ouverte, glisser le petit banc de tôle noire sur le fond du four afin de tamiser la chaleur du bas. Aussitôt le four chaud à 150 degrés, mettre la pâtisserie sur le rayon du milieu, JAMAIS EN BAS.

Fermer la tirette du haut et laisser cuire le gâteau 30 minutes SANS OUVRIR le four. Ce temps passé, ouvrir la tirette pour appeler la chaleur en haut et donner plus de feu pendant 10 à 15 minutes. Retirer le gâteau.

Règle générale. — Les pâtisseries se cuisent toujours sur le rayon grillage. Jamais en bas du four et s'abstenir d'ouvrir pendant la levée d'un gâteau.

Jeu de la Tirette

Ouverte : la chaleur est plus forte en haut.

Fermée : — — — en bas.

Recettes expérimentées dans le Choisi



ROSBIF

Garder bon feu tout le temps de la cuisson, retourner sans arroser.

A four bien chaud, dans le bas du four, environ 12 minutes par livre.

GRATINS

A l'étage supérieur, le plus près possible du plafond, bon feu, environ 30 à 40 minutes sans ouvrir le four.

VEAU MARENGO

Prendre du veau dans l'épaule de préférence, coupée en morceaux, faire chauffer fortement de l'huile d'olive dans une cocotte, y jeter la viande avec des oignons coupés en tranches.

Quand le tout a une belle couleur dorée, égoutter l'huile, la remplacer par un morceau de beurre

frais, laisser fondre, faire un beau roux, mouiller avec un peu d'eau à peine la viande couverte, assaisonner.

Chauffer au préalable le four pendant 15 minutes, mettre la cocotte, fermée et en ébullition, sur le rayon noir formant banc et laisser cuire environ une heure un quart.

Ainsi cuits, ces mets sont succulents.

Même procédé pour tous les ragoûts.

TERRINES, PATES, etc.

Sur le rayon du milieu à four bien chaud. Cuisson une heure et demie.

BISCUIT DE SAVOIE

150 grammes de sucre en poudre, 130 grammes de farine, 3 œufs.

Bien travailler les jaunes avec le sucre, ajouter les blancs battus en neige et incorporer la farine. Mettre dans un moule bien graissé et saupoudré de farine. A four chaud environ 45 à 50 minutes.

BRIOCHE MOUSSELINÉ



250 grammes farine, 200 grammes beurre,
3 œufs, 3 morceaux de sucre, 10 grammes levure
fraîche, 1 pincée de sel, 1/4 verre de
tiède.

Travaillez les œufs entiers dans un trou de la farine, ajoutez le beurre, ensuite l'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre le sucre, le sel et la levure.

Travaillez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts et laissez reposer dans son moule beurré dans un endroit à l'abri de l'air, pendant 6, 7 et 8 heures, suivant la saison. Mettre à four chaud au rayon du milieu pendant 3/4 d'heure, sans ouvrir le four.

BRIOCHE PARISIENNE INSTANTANÉE

Pour 6 personnes : 3 œufs, 125 grammes de beurre fondu en crème, une pincée de sel, 200 grammes de farine, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, 4 cuillerées à bouche de lait, 1 paquet de levure alsacienne.

Mettre les œufs dans la farine mélangée avec le sel, le sucre, la levure, délayer le tout avec le

beurre fondu en crème et le lait. Bien travailler, cuire 3/4 d'heure à four assez chaud sur le rayon du milieu.

Pour rendre le gâteau plus léger, on peut battre les blancs en neige et les ajouter à la fin.

LANGUE DE CHAT

1/2 livre de farine, 1/2 livre de sucre en poudre et 3 œufs.

Battre les œufs comme pour une omelette, les incorporer tout doucement dans la farine mélangée au sucre en tournant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.


Mettre dans des petits moules ou étendre en minces barettes sur les rayons du four bien graissés. Cuisson 5 à 10 minutes.

TARTE

200 grammes de farine, 200 grammes de beurre, une pincée de sel, 1/2 verre d'eau froide.

Bien manier la farine et le beurre à sec avec le sel, ensuite mettre l'eau doucement jusqu'à consistance d'une pâte ferme et lisse, l'étendre au

rouleau, la mettre dans une tourtière beurrée, la couvrir de fruits, faire un bord avec une bande de pâte que l'on a conservée, dorer au jaune d'œuf et mettre à four bien chaud au rayon du milieu. Cuisson 35 à 40 minutes, sans ouvrir le four.



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

BABA ECONOMIQUE

3 œufs, 3 cuillerées de chapelure, 3 cuillerées de sucre en poudre.

Bien travailler les jaunes avec le sucre, ajouter la chapelure, les blancs battus en neige, à la fin. Mettre dans un moule à couronne et à four chaud au rayon du milieu.

Cuisson 1/2 heure environ.

GATEAU ROULE

Travailler 3 jaunes d'œufs avec une tasse à café de sucre en poudre, y ajouter même quantité de farine et les blancs battus à part. Travailler le tout 10 à 15 minutes, mettre dans un plat rectangulaire, de façon à n'avoir qu'un centimètre de

hauteur de pâte. A four bien chaud au rayon du milieu environ 15 à 20 minutes. Rouler encore chaud, après avoir étendu une couche de confitures ou chocolat fondu.

MADELEINES

125 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de farine, 4 œufs, mélanger bien le tout. Y ajouter 150 grammes de beurre fondu tiède ; laisser reposer la pâte 2 heures.

On peut parfumer avec quelques gouttes de citron. Mettre dans les moules beurrés et enfarinés. A four chaud, cuisson 20 minutes, rayon du milieu.

PETITS SABLES NORMANDS

250 grammes de beurre, 225 grammes de sucre vanillé, 500 grammes de farine, 10 centilitres de lait et de fleur d'oranger.

Pétrissez longuement le beurre, le sucre et la farine, ajoutez lait et fleur d'oranger, étalez au rouleau, découpez à l'aide coupe-pâte, disposez sur une plaque de four grillagée de préférence. Cuisez dans un four un peu vif.

SAVARIN



2 tasses à thé de farine, 1 tasse à thé de sucre,
1 tasse à thé de lait froid, 1 œuf, 1
levure, 1/4 de raisins de Corinthe.

Mettre dans un récipient farine et sucre, y
incorporer l'œuf battu comme pour une omelette,
ensuite la tasse de lait.

Bien mélanger le tout avant d'ajouter les rai-
sins et la levure en dernier lieu.

A four chaud, cuisson 3/4 d'heure sur le rayon
du milieu dans le four CHOISI.

Faire un sirop à chaud avec 1 verre 1/2 d'eau
et 15 morceaux de sucre, rhum à volonté et bien
arroser le Savarin après sa cuisson.

GATEAU MOUSSELINE

200 grammes de sucre, 50 grammes de farine,
50 grammes de fécule, 4 œufs, 100 grammes de
beurre.

Battre les blancs en neige, les incorporer avec
les jaunes que l'on a auparavant battus avec le
sucre et la farine.

Cuisson 40 minutes, rayon du milieu.

Mettre dans le fond du moule un papier huilé pour que le gâteau se démoule mieux.

POUR UTILISER LES BLANCS D'ŒUFS

100 grammes de farine, 60 grammes de beurre fondu au bain-marie, 150 à 180 grammes de sucre, 5 blancs d'œufs.

Mélanger la farine, le sucre avec le beurre fondu, bien travailler, parfumer avec un zeste de citron, puis battre les blancs en neige, les incorporer dans la pâte et bien mêler le tout. Ajouter quelques amandes hachées. Beurrer un moule et mettre à four chaud de 20 à 30 minutes.

PAIN D'ÉPICES

125 grammes de miel, 160 grammes de sucre en poudre, 250 grammes de farine de seigle (ou autre), 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, fruits confits à volonté, 1 verre de lait froid.

Délayer le miel, le sucre en poudre et le lait, mélanger dans la farine, ajouter le bicarbonate, laisser reposer une demi-heure environ.

Mettre les fruits confits, huiler un moule avec papier autour, mettre au four CHOISI, à four

chaud au début et plus lentement ensuite.

Démouler froid. Consommer au bout de 10 jours.



GATEAU A LA MIE DE PAIN

1 morceau de pain, 1 verre de lait froid, 2 œufs entiers, 1 livre de pommes, beurre à volonté, 1 tasse de sucre en poudre.

Faire tremper le pain dans du lait, pendant quelques heures, bien le presser, en faire une pâte molle, incorporer les œufs, le lait, le sucre, couper des pommes en tranches fines, tout mettre ensemble, beurrer un moule à tarte, le remplir et mettre des morceaux de beurre sur le dessus. Faire cuire 30 à 35 minutes four chaud, rayon du haut. On peut remplacer les pommes par des raisins secs ou des abricots secs, deux cuillères de rhum dans la pâte feront très bien.

QUICHE LORRAINE

Même pâte que pour une tarte pour fonder la tourtière.

Battre 3 œufs avec un bon verre de crème, pincée de sel, et verser le tout sur la pâte, couper

en lames fines du petit salé ou lard de poitrine après l'avoir fait blondir à la poêle, le verser dans la quiche et ajouter dessus quelques petits morceaux de beurre. Mettre au four chaud $3/4$ d'heure à 1 heure.


CAKE

250 grammes de farine de gruau, 125 grammes de beurre fondu légèrement, 150 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de raisins de Corinthe, 100 grammes de fruits confits coupés, 1 paquet de levure alsacienne, 1 verre à Madère de rhum, 3 œufs entiers, une pincée de sel.

Mettre farine, sel sucre dans un récipient, casser les œufs au centre, mélanger délayer avec le beurre fondu et le rhum, ajouter levure et fruits. Mettre au four à 150 degrés au rayon du milieu. Cuisson 40 minutes, rayon du milieu.

GATEAU CHOCOLAT

125 grammes de chocolat fondu dans du beurre, 2 tasses $1/2$ à thé de farine, une tasse à thé de sucre en poudre, une tasse à thé de lait froid, 2 œufs, 1 paquet de levure.



Mettre la farine dans un récipient, les deux jaunes au centre, délayer avec le lait froid, joindre le chocolat fondu avec le beurre, les deux blancs battus en neige. Mettre au four à 150 degrés au rayon du milieu. Cuisson environ 40 minutes.

LES CROQUETS

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers, 200 grammes d'amandes, 1 paquet de levure, un parfum.

Mettre la farine dans un récipient, casser les œufs entiers au centre, joindre le sucre, travailler le tout en mélangeant doucement la farine. Parfumer à volonté, ajouter beurre et amandes coupées en morceaux, faire avec cette pâte des petits pains longs et carrés, dorer au jaune d'œuf. Mettre au four à 180 degrés au rayon du haut. Une fois les pains retirés du four, couper en tranches de 2 centimètres et conserver en boîte Exquis pour le thé. Cuisson 35 à 40 minutes.

LA GROSSE MADELEINE

300 grammes de beurre fondu, 375 grammes de farine, 300 grammes de sucre en poudre, 6 œufs entiers, 1 parfum, 1 paquet de levure.

Mettre les œufs entiers et battus au centre de la farine, mélanger, travailler le tout avec le beurre fondu, parfumer, joindre la levure, bien travailler la pâte. Mettre au four à 160 degrés au rayon du milieu. Cuisson, 40 minutes.

1 décilitre de lait, 35 grammes de sucre, faire bouillir.

SOUFFLE

Pour 4 personnes

Verser un peu de lait dans lequel on a délayé une cuillerée de farine, faire cuire environ 2 minutes, ajouter beurre ad libitum, retirer et parfumer, verser 2 jaunes d'œufs battus et tourner, ajouter les blancs battus en neige et verser dans le moule beurré et au four, rayon du milieu, 160 degrés.



DEGRÉS DU THERMOMETRE
pour les différentes cuissons avec le four



“LE CHOISI”

ROTIS : (*viandes blanches*)

170 degrés au début,

120 degrés à mi-cuisson et laisser terminer
sans surveillance.

ROTIS : (*viandes saignantes*)

170 degrés toute la durée de la cuisson (12
minutes par livre).

GRATINS :

200 degrés.

PÂTISSERIE :

160 degrés pour les pâtes molles qui lèvent,

200 degrés pour les tartes,

180 degrés pour les petits gâteaux secs.

*Pour la mise en pratique, bien se conformer
aux pages qui suivent.*

Entretien de l'appareil

Les parois extérieures en tôle noire se graissent et les parties étamées s'essuient à chaud.

Bien essuyer le four après chaque service, quand il est encore chaud, et le préserver des endroits humides.

S'il arrivait que, par suite d'un mauvais entretien, le four prenne un goût, il suffirait de le faire chauffer quelques instants à vide pour brûler les dépôts de graisse qui auraient pu s'accumuler dans les rainures.

Pose du bouton

- 1° Enfoncer à fond la tige du bouton par le devant de la porte.
 - 2° Enclencher par l'intérieur la rondelle nickelée.
 - 3° Mettre le loqueteau en position concordante du bouton, la pointe plus écartée de la porte que de sa base.
 - 4° Placer l'anneau fendu.
 - 5° Serrer l'écrou sur le tout.
- En résumé, placer les pièces telles que vous les recevez assemblées sur le bouton.



2240
 1307
 600
 3850
 4000
 22000

 43170

1560
 11000
 2000

 12960

478
 56

 534
 1092

 6432

840

640
 928

 1568
 3136

 4704
 9408

 14112

272

 544

200

680

(120)