

Barbecue au charbon de bois Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775



Pour cuisson directe ou indirecte, fumage, cuisson façon four ou Low & Slow: le nouveau Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775 est un barbecue hors pair et équipé de formidables innovations, telles qu'un couvercle à charnière, une plaque de diffusion et un support pour le thermomètre iGrill – il est temps d'en profiter au maximum! Pour que tu saches tout ce que ton nouveau barbecue est capable de faire et comment en tirer le meilleur parti, voici quelques explications et conseils:



FAIRE DES GRILLADES

CHALEUR DIRECTE: l'idéal pour les steaks, les saucisses ou les burgers et pour de nombreux inserts Gourmet BBQ System (GBS, disponible séparément). Avec les inserts, tu peux préparer très simplement des légumes sautés au wok, un Chili con Carne ou des œufs frits au bacon pour le petit déjeuner – et ce, dans ton propre jardin.

FAIRE RÔTIR

CUISSON LENTE À CHALEUR INDIRECTE: les paniers à charbon de bois (Char Baskets) te permettent de disposer très facilement les briquettes sur les côtés de ta grille de cuisson pour faire cuire un poulet entier ou un rôti au-dessus de la zone indirecte.

FUMAGE, LOW & SLOW ET CUISSON FAÇON FOUR

Avec le nouvel anneau à charbon (Char Ring), la plaque de diffusion et le mode fumage (aération de la cuve sur l'anneau de maintien du bac à cendre), tu peux transformer ton barbecue sphérique en fumoir en un tournemain et fumer des aliments tels que du porc effiloché ou des côtelettes qui deviennent si tendres que la viande se détache presque d'elle-même des os. Préparer un délicieux gâteau sur le barbecue est également très facile.

CONSEIL POUR UN MONTAGE SANS PROBLÈME



APPLICATION «BILT»:

La présentation vidéo en 3D étape par étape, très simple, t'aide à monter ton barbecue.

Il te suffit d'entrer le terme de recherche «Bilt» dans App store et de la télécharger gratuitement.

RÉGLAGE PRÉCIS DE LA CHALEUR

Tu peux réguler la chaleur de ton barbecue sans soulever le couvercle, en réglant tout simplement le clapet d'aération du couvercle et de la cuve. Le clapet d'aération de la cuve permet d'obtenir un réglage précis de la chaleur. En outre, tu peux sélectionner le mode «fumage» pour une cuisson à basse température. Si tu fermes les deux clapets d'aération, l'apport d'oxygène est interrompu et les braises s'éteignent.



CLAPET D'AÉRATION DE LA CUVE

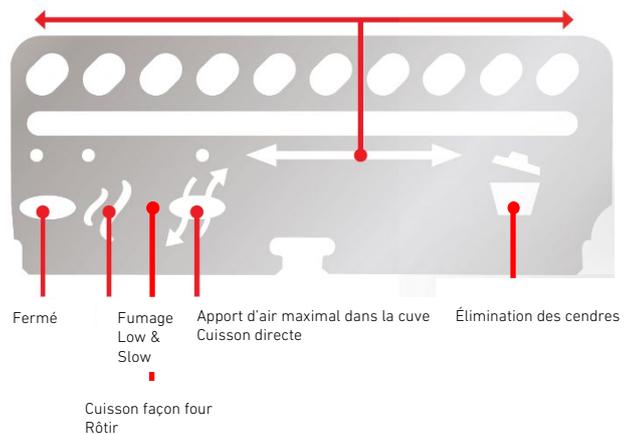


CLAPET D'AÉRATION DU COUVERCLE

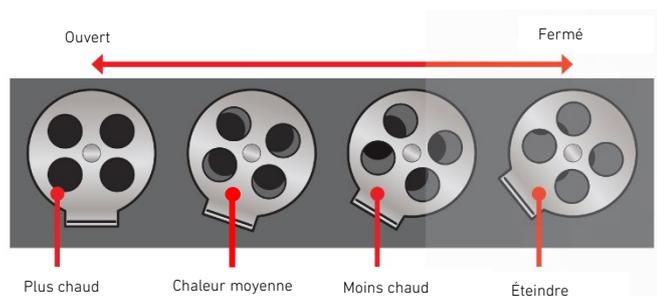
Instructions pour le fumage

1. Ouvre entièrement les clapets d'aération du couvercle et de la cuve.
 2. Place l'anneau à charbon sur la grille pour charbon de bois.
 3. Dépose 3 cubes allume-feu au centre de l'anneau à charbon et allume-les.
 4. Place env. 40 briquettes (2 portionneurs de charbon pleins) sur les cubes allumés dans l'anneau à charbon. Veille à ce que l'anneau à charbon ne soit pas trop plein.
- CONSEIL:** pour savoir si tu as placé trop de briquettes dans l'anneau, il te suffit de déposer la plaque de diffusion sur l'anneau à charbon. Si elle ne repose pas parfaitement sur l'anneau, retire quelques briquettes.
5. Laisse le couvercle du barbecue ouvert jusqu'à ce que les briquettes au centre de l'anneau soient entièrement recouvertes de cendre. Quand les premières briquettes sont recouvertes de cendre, place la plaque de diffusion sur l'anneau à charbon et dépose le bac de récupération rempli d'eau sur la plaque.
 6. Mets la grille de cuisson en place et referme le couvercle pour préchauffer le barbecue pendant env. 15 minutes.
 7. Dépose les aliments sur la grille de cuisson et règle le clapet d'aération de la cuve sur le mode fumage.
 8. Ouvre le clapet d'aération du couvercle à moitié et modifie si nécessaire le réglage pour maintenir la température souhaitée. Tu trouveras des informations – ainsi que des mises en garde et des conseils de sécurité – dans le manuel utilisateur du barbecue.

CLAPET D'AÉRATION DE LA CUVE



CLAPET D'AÉRATION DU COUVERCLE



FAIRE DES GRILLADES CUISSON À CHALEUR DIRECTE

RECETTE DU «STEAK PARFAIT»

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

- 2 steaks de bœuf de 500 g
- sel de mer
- poivre noir

Méthode de cuisson	indirecte/directe
Température de cuisson:	220°C
Température à cœur:	54°C
Durée de cuisson:	30 minutes
Accessoires:	thermomètre iGrill / insert Sear Grate GBS
Niveau de difficulté:	simple



PRÉPARATION

1. Sortir les steaks du réfrigérateur 20 minutes avant la cuisson.
2. Veiller à ce que les steaks soient secs.

SUR LE BARBECUE

1. Préparer le Master-Touch Premium pour une chaleur indirecte/directe à env. 220°C. Remplis la cheminée d'allumage aux $\frac{3}{4}$ de charbon de bois et allume le charbon.
2. Verse le charbon de bois incandescent (dès que tous les morceaux sur les bords le sont) dans les deux paniers à charbon (Char Baskets). Déplace-les l'un vers le bord gauche et l'autre vers le bord droit de la grille à charbon, mets la grille de cuisson en place et dispose l'insert Sear Grate GBS au centre de la grille de cuisson.
3. Commence à faire cuire les steaks sur la zone indirecte jusqu'à ce qu'ils atteignent une température à cœur de 48°C.
4. Déplace les paniers à charbon de bois au centre de la grille à charbon. Dépose maintenant les steaks directement sur l'insert Sear Grate au-dessus du charbon dans la zone de chaleur directe. Laisse cuire les steaks pendant 2-3 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'ils atteignent une température à cœur de 54°C.
5. Retirer les steaks du barbecue et les laisser reposer 3 à 5 minutes.
6. Ajouter du sel marin et du poivre et les couper en fines tranches.

FAIRE RÔTIR

CUISSON LENTE À CHALEUR INDIRECTE MOYENNE

RÔTI DE PORC AU TOURNEBROCHE (À L'ITALIENNE)

Pour 4 personnes:

INGRÉDIENTS:

- 1 kg d'échine de porc
- 4 branches de romarin
- Le zeste d'1 citron
- 2 c. à c. de graines de fenouil
- 4 gousses d'ail
- 3 c. à s. d'huile
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade



Méthode de cuisson	Indirecte/tournebroche
Température de cuisson:	150°C
Température à cœur:	70°C
Temps de préparation	15 minutes
Temps de préparation supplémentaire:	2 heures
Durée de cuisson:	2 heures
Durée totale:	4 heure 15 minutes
Accessoires:	Tournebroche / thermomètre iGrill / grand bac en aluminium
Niveau de difficulté:	simple

PRÉPARATION

1. Effeuille le romarin et éplucher l'ail.
2. Hacher finement le romarin, les graines de fenouil et l'ail, puis mélanger le tout avec le zeste de citron, l'huile, le sel, le poivre et la muscade.
3. Badigeonner le rôti avec le mélange d'épices et laisser mariner pendant env. 2 heures dans le réfrigérateur.
4. Fixer le rôti sur le tournebroche.

SUR LE BARBECUE

1. Préparer le Master-Touch Premium pour une cuisson indirecte à env. 150°C avec le dispositif de tournebroche. Remplis la cheminée d'allumage aux 2/3 de briquettes et allume-les.
2. Verse les briquettes incandescentes dans les deux paniers à charbon (Char Baskets), déplace-les l'un vers le bord gauche et l'autre vers le bord droit de la grille à charbon et place un bac en aluminium avec env. 1 l d'eau sur la grille à charbon entre les paniers.
3. Insérer le tournebroche dans le moteur et faire cuire le rôti pendant env. 2 heures au centre de la zone indirecte (au-dessus du bac à eau) jusqu'à ce qu'il atteigne une température à cœur de 70°C.

FUMAGE, LOW & SLOW ET CUISSON FAÇON FOUR

UTILISATION DE L'ANNEAU À CHARBON DE BOIS (CHAR RING) ET DE LA PLAQUE DE DIFFUSION: IDÉAL POUR LA CUISSON ET LE FUMAGE LENTS À CHALEUR INDIRECTE ET À BASSE TEMPÉRATURE, AINSI QUE LA PRÉPARATION DE GÂTEAUX, PAIN, ETC.

INSTRUCTIONS

1. Ouvre entièrement les clapets d'aération du couvercle et de la cuve.
2. Place l'anneau à charbon sur la grille pour charbon de bois.
3. Dépose les briquettes dans l'anneau à charbon et allume-les conformément aux instructions ci-dessous (selon la méthode de cuisson employée):

FUMAGE

FUMAGE BREF

Dépose 3 cubes allume-feu au centre de l'anneau à charbon et allume-les. Place env. 25 briquettes (1 portionneur de charbon plein) sur les cubes allume-feu allumés dans l'anneau à charbon. Disposer les copeaux de fumage égouttés sur les briquettes incandescentes.

- Réglage de l'aération de la cuve: Fumage
- Réglage de l'aération du couvercle: Clapet ouvert à moitié (chaleur faible)

Exemple de plat: Truite fumée

FUMAGE LONG

Former deux fers à cheval (env. 40 briquettes) dans l'anneau à charbon (Char Ring) et placer 6 briquettes incandescentes à l'une des extrémités. Si nécessaire, ajouter des copeaux de fumage secs sur les briquettes.

- Réglage de l'aération de la cuve: Fumage
- Réglage de l'aération du couvercle: Clapet ouvert à moitié (chaleur faible)

Température entre 90°C et 130°C = durée de combustion: 6-20 heures

Exemple de plat: Porc effiloché

LOW & SLOW

Former deux Minion Rings (44 briquettes) dans l'anneau à charbon (Char Ring) et placer 6 briquettes incandescentes au centre. Si nécessaire, ajouter des copeaux de fumage secs sur les briquettes.

- Réglage de l'aération de la cuve: Fumage
- Réglage de l'aération du couvercle: Clapet ouvert à moitié (chaleur faible)

Température entre 120°C et 170°C = durée de combustion de 4 ½ -7 ½ heures

Exemple de plat: Travers de porc

CUISSON FAÇON FOUR

Remplir aux ¾ la cheminée d'allumage et placer les 30 briquettes incandescentes dans l'anneau à charbon (Char-Ring).

- Réglage de l'aération de la cuve: Au centre, entre fumage et apport d'air max.
- Réglage de l'aération du couvercle: Clapet ouvert à moitié (chaleur moyenne)

Température entre 170°C et 180°C = durée de combustion de 1-2 h.

Exemple de plat: Gâteau aux carottes



4. Place la plaque de diffusion sur l'anneau à charbon et dépose le bac de récupération rempli d'eau sur la plaque.

5. Mets la grille de cuisson en place et referme le couvercle pour préchauffer le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.

6. Dépose les aliments sur la grille de cuisson et règle les clapets d'aération du couvercle et de la cuve (conformément aux instructions, en fonction de la méthode de cuisson employée). Modifie si nécessaire le réglage du clapet d'aération du couvercle pour maintenir la température souhaitée.

CONSEIL: pour l'utilisation de la plaque de diffusion, il est recommandé d'utiliser des briquettes (pas de charbon de bois).

FUMAGE

FUMAGE BREF

TRUITE FUMÉE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

- 4 truites de 500 g
- 3 l d'eau
- 180 g de sel
- 5 g d'herbes de Provence
- 5 g de baies de genièvre
- 2 oignons
- 1 c. à s. d'huile de colza

Méthode de cuisson

Température de cuisson:

Température à cœur:

Temps de préparation

Temps de préparation supplémentaire:

Durée de cuisson:

Durée totale:

Accessoires:

Niveau de difficulté:

Fumage

90°C

60°C

10 minutes

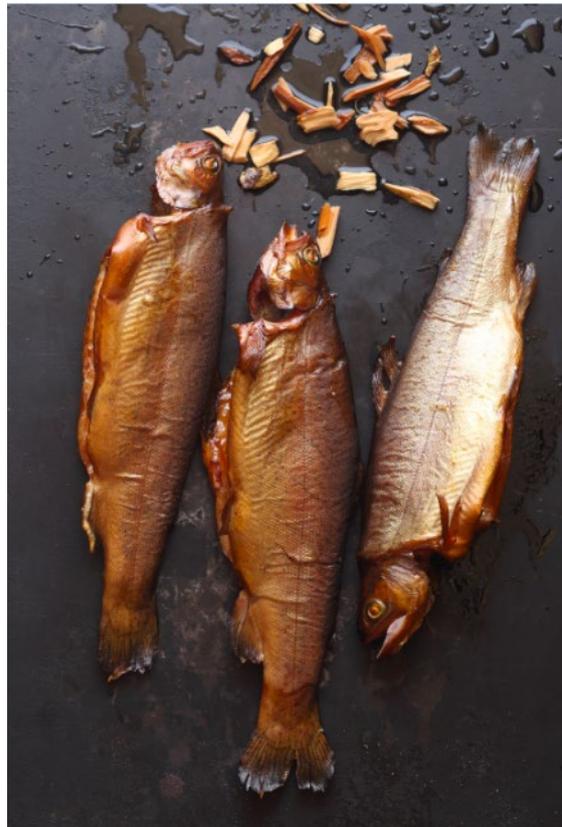
16 heures

1½ heure

17 h et 40 min.

Plaque de cuisson / grand bac en aluminium / copeaux de fumage Seafood

moyenne



PRÉPARATION

3. Laver et nettoyer les truites.
4. Mélanger le sel dans 3 l d'eau jusqu'à ce qu'il soit dissous, écraser les baies de genièvre et les ajouter à l'eau avec les herbes de Provence.
5. Placer les truites dans la saumure et faire mariner pendant env. 12 heures.
6. Retirer les truites de la saumure, les laver, les tamponner avec de l'essuie-tout et les suspendre pendant env. 4 h pour les faire sécher.
7. Faire tremper 2 poignées de copeaux de fumage Seafood dans de l'eau pendant au moins 30 minutes et les laisser égoutter.
8. Graisser la plaque de cuisson avec de l'huile de colza, éplucher les oignons, les couper en deux dans le sens de la longueur et les déposer sur la plaque de cuisson. Déposer les truites avec l'abdomen sur les oignons.

SUR LE BARBECUE

9. Préparer le Master-Touch Premium pour le fumage à env. 90°C. Déposer pour ce faire 3 cubes allume-feu au centre de l'anneau à charbon et les allumer. Placer env. 25 briquettes (1 portionneur de charbon plein) sur les cubes allumés dans l'anneau à charbon.
10. Après env. 10 min., disposer les copeaux de fumage égouttés sur les briquettes incandescentes.
11. Mettre la plaque de diffusion en place sur le Char Ring et placer un grand bac en aluminium avec env. 1 l d'eau sur la plaque.
12. Placer la plaque de cuisson au-dessus du bac à eau, régler l'aération de la cuve sur «fumage» et fermer à moitié le clapet d'aération du couvercle.
13. Fumer les truites pendant env. 1½ h jusqu'à ce qu'elle soit dorées et que les nageoires dorsales se retirent facilement ou que la température à cœur de 60°C soit atteinte.

FUMAGE FUMAGE LONG

PORC EFFILOCHÉ

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS:

- 2 kg d'échine de porc prête à cuisiner

MÉLANGE D'ÉPICES:

- 1 c. à s. de sel de mer
- 1 c. à s. de sucre roux
- 1 c. à c. de paprika en poudre
- ½ c. à c. de poivre noir moulu
- ½ c. à c. d'ail en poudre
- ½ c. à c. d'oignon en poudre
- ¼ c. à c. de poivre de Cayenne
- ¼ c. à c. de cumin moulu



Méthode de cuisson:	Fumage
Température de cuisson:	120°C
Température à cœur:	90°C
Temps de préparation:	10 minutes
Durée de cuisson:	10 heures
Durée totale:	10 h et 10 min.
Accessoires:	4 gr. poignées de copeaux de fumage Pork / grand bac en aluminium / thermomètre iGrill
Niveau de difficulté:	moyenne

PRÉPARATION

1. Faire tremper une poignée de copeaux de fumage dans de l'eau pendant au moins 20 minutes.
2. Mélanger toutes les épices et bien badigeonner la viande avec le mélange.

SUR LE BARBECUE

1. Préparer le Master-Touch Premium pour le fumage à 120°C. Pour ce faire, former deux fers à cheval (env. 40 briquettes) dans l'anneau à charbon (Char Ring) et placer 6 briquettes incandescentes à l'une des extrémités.
2. Répartir 3 poignées de copeaux de fumage secs sur les briquettes non allumées et ajouter 1 poignée de copeaux de fumage égouttés sur les briquettes allumées. Mettre la plaque de diffusion en place, y poser un bac en aluminium et le remplir d'1 l d'eau.
3. Régler l'aération de la cuve sur fumage et fermer à moitié le clapet d'aération du couvercle (chaleur faible).
4. Placer la grille de cuisson dans le barbecue et déposer la viande au centre, au-dessus du bac en aluminium.
5. Faire cuire la viande pendant env. 10 heures jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur de 90°C.
6. Effiloche la viande encore chaude avec les doigts ou 2 fourchettes. Jeter les gros morceaux de gras et les tendons.

CONSEIL: Pour préparer un délicieux burger au porc effiloché: Faire légèrement griller les moitiés de petits pains à hamburger et les badigeonner avec un peu de sauce BBQ. Garnir le burger, en fonction des goûts, de salade de chou et de porc effiloché.

LOW & SLOW

SPARE-RIBS

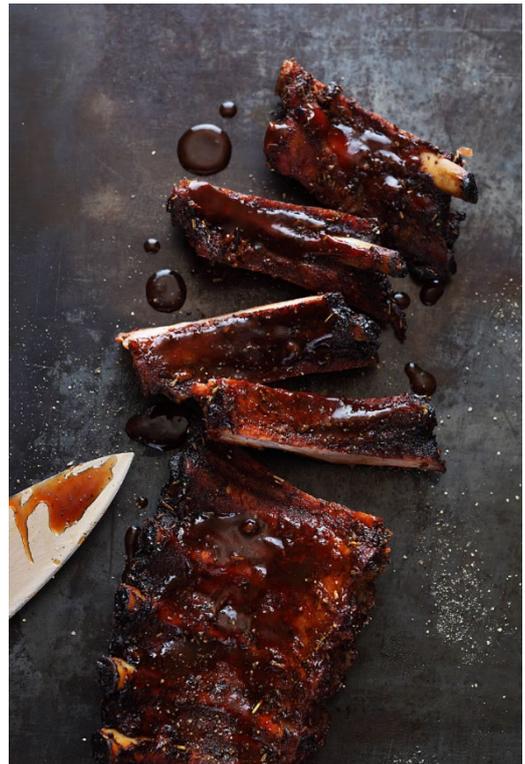
Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS:

- 8 travers de porc
- Glaçage BBQ

MÉLANGE D'ÉPICES:

- 2 c. à s. d'oignon en poudre
- 2 c. à s. d'ail en poudre
- 4 c. à c. de poivre noir grossièrement moulu
- 4 c. à c. de poivron fumé en poudre
- 4 c. à c. de cumin
- 2 c. à c. de sel de mer
- 2 c. à c. de moutarde en poudre
- 1 c. à c. de piment rouge en poudre
- 1 c. à c. de poivre de Cayenne



Méthode de cuisson	Chaleur indirecte / fumage
Température de cuisson:	120°C
Température à cœur:	85°C
Temps de préparation:	15 min
Durée de cuisson:	240 min
Durée totale:	255 min
Accessoires:	Support pour spare-ribs / 4 grosses poignées de copeaux de fumage Pork / pinceau
Niveau de difficulté:	difficile

PRÉPARATION

1. Retirer la membrane au dos des travers de porc.
2. Mélanger les épices et les saupoudrer sur les travers de porc.
3. Placer les travers de porc dans le support pour spare-ribs.

SUR LE BARBECUE

1. Préparer le Master-Touch Premium pour le fumage à 120°C. Pour ce faire, former 2 Minion Rings (44 briquettes) dans l'anneau à charbon (Char Ring) et placer 6 briquettes incandescentes au centre.
2. Répartir 4 poignées de copeaux de fumage secs sur les briquettes non allumées. Mettre la plaque de diffusion en place, y poser un bac en aluminium et le remplir d'1 l d'eau.
3. Régler l'aération de la cuve sur fumage et fermer à moitié le clapet d'aération du couvercle (chaleur faible).
4. Placer la grille de cuisson dans le barbecue et mettre le support pour spare-ribs avec la viande au centre, au-dessus du bac en aluminium.
5. Faire cuire les travers de porc pendant 3 ½ heures, puis les badigeonner de glaçage barbecue.
6. Faire cuire 30 minutes de plus, tout en badigeonnant de glaçage toutes les 10 minutes, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur de 85°C.

CUISSON FAÇON FOUR

RECETTE DE GÂTEAU AUX CAROTTES

Pour 12 personnes

INGRÉDIENTS:

- 500 g de carottes
- 125 g de miel
- 200 g de noix de coco râpée
- 75 g de farine de blé complet
- 100 g de noisettes moulues
- 6 œufs
- 2 c. à c. de levure
- 1 pincée de cannelle
- 1 citron non traité (jus et zeste râpé)
- Sucre en poudre

Méthode de cuisson	indirecte
Température de cuisson:	170°C-180°C
Temps de préparation:	20 minutes
Durée de cuisson:	50 à 60 minutes
Durée totale:	120 minutes
Accessoires:	Moule ou insert GBS Dutch Oven
Niveau de difficulté:	simple



PRÉPARATION

1. Éplucher, laver et râper grossièrement les carottes.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œufs, le miel et le jus de citron avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
3. Ajouter la noix de coco râpée, les carottes, les noisettes, la farine, la levure, la cannelle et une pointe de couteau de zeste de citron, et bien mélanger.
4. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte.
5. Graisser le moule ou garnir le Dutch Oven de papier sulfurisé (humidifier légèrement auparavant). Remplir le moule ou l'insert GBS Dutch Oven avec la pâte.

SUR LE BARBECUE

1. Préparer le Master-Touch Premium pour une cuisson indirecte à env. 175°C. Pour ce faire, remplir la cheminée d'allumage aux $\frac{3}{4}$, déposer env. 30 briquettes incandescentes dans le Char Ring et mettre la plaque de diffusion en place. Placer un grand bac en aluminium sur la plaque de diffusion et y verser 1 l d'eau.
2. Placer la grille de cuisson, déposer le gâteau sur la grille au-dessus du bac à eau (PAS dans la grille GBS) et le faire cuire pendant 50-60 minutes à chaleur indirecte (enfoncer un pic en bois dans le gâteau et si aucune pâte n'y colle, le gâteau est prêt).
3. Retirer le gâteau du barbecue et le laisser refroidir un peu sur une grille, puis le démouler et le saupoudrer de sucre en poudre.