

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Observez, en particulier, les consignes de sécurité indiquées au début. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment et le transmettre, avec l'appareil, à un éventuel nouveau propriétaire.

Consignes de sécurité

Les standards de sécurité de nos appareils respectent toutes les normes techniques et les lois en vigueur sur la sécurité des électroménagers. Nous sommes cependant tenus, en tant que fabricant, de vous faire familiariser avec les consignes de sécurité suivantes:

Sécurité générale

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant dont le voltage et la fréquence correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique.
- Évitez de mettre l'appareil en marche si
 - le cordon d'alimentation est abîmé,
 - le corps est abîmé.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Par mesure de sécurité, si le cordon est détérioré, il devra être remplacé par le fabricant, par son Service technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.
- Toute réparation de l'appareil doit être effectuée par un spécialiste. Les réparations incorrectes peuvent comporter des risques considérables. Si une quelconque réparation s'impose, contactez le centre de service agréé le plus proche ou votre revendeur.

Sécurité enfants

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pendant l'utilisation de l'appareil

- N'éjectez pas les accessoires pendant que l'appareil est en marche.
- N'approchez pas les doigts de l'appareil ni des fouets quand ils sont en mouvement, cela pourrait être dangereux.
- Évitez d'utiliser l'appareil les mains mouillées.
- Évitez de faire sécher les pièces en plastique directement sur les radiateurs ou à proximité.
- N'utilisez pas cet appareil pour mélanger les peintures (vernis, polyesters, etc.). Risque d'explosion !
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, arrêtez et débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous le robinet ni en l'immergeant dans l'eau.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages découlant d'un usage impropre ou erroné de l'appareil.

Installation, branchement et première mise en service

- Arrêtez toujours l'appareil avant de monter ou de retirer les accessoires.
- Le mixeur peut être utilisé à la main pour préparer les aliments dans n'importe quel récipient adapté. Nous conseillons cependant d'utiliser les bols fournis avec l'appareil.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque les accessoires se trouvent dans le bol avec les ingrédients à travailler.
- Avant de retirer le bol, attendez toujours que l'accessoire s'arrête.
- Évitez tout contact entre les objets durs (cuiller, couteau, fouet) et les accessoires en mouvement et ne touchez pas ceux-ci avec les mains. Cela pourrait être dangereux.
- Dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil, arrêtez-le et débranchez-le.

Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

Description de l'appareil (Fig. 3)

- A. Bouton d'éjection des accessoires
- B. Interrupteur ON/OFF + commande de vitesse
- C. Commande fonction fouets/ pétrisseurs
- D. Bouton turbo
- E. Poignée
- F. Bouton pour soulever/ abaisser
- G. Touche de déverrouillage
- H. Commande de vitesse du bol
- J. Socle
- K. Bol métal
- L. Bol plastique
- M. Couvercle (sur certains modèles)
- N. Crochets pétrisseurs
- O. Fouets multi-brins
- P. Fouets pâtes légères
- Q. Spatule
- R. Plaque signalétique (sur le fond du socle de l'appareil).

Fonctionnement

Le mixeur peut être utilisé sur son socle ou à la main pour mixer, pétrir et battre les aliments. Le mixeur et les bols sont actionnés chacun par son moteur et les vitesses du mixeur et du bol sont réglables séparément.

Le mixeur a toujours un seul interrupteur **ON/OFF**.

Le mixeur peut être facilement sorti de son socle de table, en appuyant sur le bouton **G** (Fig. 1), et utilisé comme un batteur à main ordinaire. Dans ce cas, décrivez des cercles avec l'appareil dans le récipient contenant les ingrédients.

Vous pouvez utiliser les pétrisseurs (**N**) pour les pâtes lourdes : pâtes levées, brisées, à base de pommes de terre et à gâteaux.

Les fouets à pâtes légères (**P**) sont adaptés pour la pâtisserie, blancs en neige, crème, mayonnaise, coulis et pour mélanger les sauces et les poudres à flan.

Les fouets multi-brins (**O**) sont adaptés pour monter les blancs en neige, la crème, etc.

L'appareil est doté de deux bols, un en acier inox et un en plastique, parfaitement interchangeables. De plus, un couvercle permet de fermer le bol.

Préparation

Monter et retirer le batteur de son socle de table (Fig. 2)

Avant de monter ou de retirer le batteur, arrêtez et débranchez l'appareil.

Pour le monter, posez le mixeur sur le socle de table (les deux crochets du socle doivent être fixés sur le batteur (fig. 1) et appuyez vers le bas pour le bloquer.

Pour le retirer, appuyez sur la touche de déverrouillage et tirez le batteur vers le haut.

Pour insérer/ retirer les accessoires (Fig. 3)

Avant d'insérer ou de retirer les accessoires, arrêtez et débranchez l'appareil.

Introduisez les pétrisseurs ou les fouets (**O** ou **O** ou **P**) dans les fentes prévues dans la partie inférieure du mixeur, jusqu'au déclic.

Les deux pétrisseurs doivent être introduits dans leurs logements respectifs, en respectant la sérigraphie à côté des fentes.

En sens inverse, la pâte serait entraînée vers le haut.

Un des deux pétrisseurs présente une petite bague à proximité du collet de l'arbre.

Ce pétrisseur doit être exclusivement inséré dans le logement approprié identifié par le symbole avec bague.

Pour retirer les accessoires, tenez-les fermement d'une main et appuyez sur la touche d'éjection (fig. 2)

Pour soulever/ abaisser le mixeur (Fig. 3)

Avant de soulever/ abaisser l'appareil, assurez-vous qu'il est arrêté. Appuyez sur la touche de soulèvement/ abaissement (Fig.3) et inclinez le batteur vers le haut ou vers le bas jusqu'au déclic. Quand le mixeur est relevé, vous pouvez facilement remplacer les accessoires et poser le récipient sur le socle de table ou le retirer. Positionnez le bol sur le guide prévu sur le socle de l'appareil et tournez modérément dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

Pour retirer le bol, tournez en sens inverse jusqu'à le débloquent (fig. 4). Il peut être nécessaire de tenir le socle pour éviter qu'il ne tourne aussi.

L'appareil a été conçu pour permettre de facilement ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

Utilisation de l'appareil

Si l'appareil est posé sur son socle et que l'une des vitesses est sélectionnée, le bol se met automatiquement en marche.

L'appareil ne doit pas tourner pendant plus de 10 minutes consécutives. Si vous atteignez cette limite, laissez-le refroidir pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser une nouvelle fois.

Quantité maximale: la quantité maximale pouvant être travaillée dans le bol est de 1,5 kg d'aliments solides ou 1,75 litres d'aliments liquides.

Mise en marche de l'appareil (Fig. 5)

Au moyen du sélecteur de fonction fouets/pétrisseurs C, sélectionnez la vitesse de fonctionnement en fonction du fait que vous utilisez les fouets ou les crochets pétrisseurs (Fig. 5).

L'interrupteur ON/OFF

- il met en marche/ arrête l'appareil
- il règle sur 5 niveaux la vitesse de l'appareil à l'intérieur de la gamme de vitesses présélectionnée.

Si vous maintenez la pression sur la touche **TURBO** quand l'appareil est en fonction, le mixeur tournera à la vitesse maximale.

Sélection de la vitesse du bol (Fig. 7)

Pour choisir les bons réglages
Observez les indications suivantes.

	Vitesse bol	Interrupteur ON/OFF
Pétrir, mixer	MIN o MAX *	commencer à la vitesse 1 ou 2 puis augmenter jusqu'à 5
Amalgamer:	MIN	3 o 4
Mélanger:	MAX	commencer à la vitesse 2 ou 3 puis augmenter
Battre, monter:	MAX	4 o 5

* Sélectionnez la fonction MIN ou MAX en fonction de la consistance de la préparation

Le bol tourne à deux vitesses

Vous pouvez sélectionner la vitesse du bol au moyen du commande de vitesse **H**.

MIN = petite vitesse

MAX = grande vitesse

OFF= arrête

Arrêter l'appareil

Mettez l'interrupteur **ON/OFF** (B fig. 5) sur "0". L'appareil s'arrêtera

Vitesse du bol

Utilisez la vitesse "**MAX**" (fig. 6) pour battre les blancs d'œufs, les crèmes et les pâtes légères à gâteaux.

Utilisez la vitesse "**MIN**" pour les pâtes lourdes et les grosses quantités.

Nettoyage et entretien

Vous pouvez utiliser de l'huile alimentaire pour supprimer des pièces en plastique les résidus de carotte ou de chou rouge avant de nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil.

- Assurez-vous qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil en le passant sous le robinet ni en l'immergeant dans l'eau.

Essayez l'appareil avec un chiffon doux.

Accessoires

Lavez les pétrisseurs et les fouets à l'eau courante avec une brosse ou une éponge ou passez-les au lave-vaisselle.

Bol en acier inoxydable

Le bol en acier inox (mais pas le couvercle !) peut passer au lave-vaisselle.

Ne passez pas le couvercle du bol en acier inox au lave-vaisselle.

Bol en plastique

Lavez le bol en plastique à l'eau + produit vaisselle.

Si vous désirez passer le bol en plastique au lave-vaisselle, mettez-le en haut.

Où ranger les accessoires

Rangez les accessoires dans le bol sur le socle. Ils seront parfaitement protégés.

Centre de Service

Nos appareils sont produits selon des normes de qualité très élevées. Toutefois, si le mode d'emploi ne fournit pas la solution de votre problème, veuillez contacter votre

revendeur habituel ou le Centre de Service le plus proche.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

En ce qui concerne la vitesse de l'interrupteur ON/OFF et, dans certains cas, celle du bol, se reporter au tableau page 46

POUR RÉUSSIR PARFAITEMENT LA PÂTE

ÉTAPE N°1 : PRÉPARATION DE LA LEVURE

La levure sèche doit fermenter pour devenir active. Pour démarrer la fermentation, versez dans un récipient le lait tiède, le sucre et l'eau tiède ; ajoutez ensuite la levure sèche et mélangez le tout. Placez dans un endroit sec jusqu'à formation de bulles sur la surface du mélange (environ 10 minutes). Ne faites pas trop chauffer le lait, car les températures trop élevées bloquent la fermentation et "tuent" la levure.

ÉTAPE N°2 : PRÉPARATION DE LA PÂTE

Remarque: contrôlez que les crochets pétrisseurs du mixeur sont correctement positionnés

1. Versez les ingrédients secs dans le bol et installez ce dernier sur la base rotative. Placez le sélecteur de vitesse en position 1 et le sélecteur de vitesse du bol sur "MIN". Ajoutez graduellement les ingrédients liquides.

Remarque: utilisez si nécessaire une spatule en plastique ou en caoutchouc pour décoller les ingrédients secs des parois du bol durant le pétrissage. Ne pas utiliser la spatule à proximité ou immédiatement derrière les crochets pétrisseurs.

Utilisez exclusivement une spatule en plastique ou en caoutchouc, en évitant tout contact avec les parties en mouvement.

Conseils de sécurité: ne pas introduire les mains, une spatule ou tout autre ustensile pour dégager la pâte des crochets pétrisseurs si le mixeur est branché à une prise de courant ou est en fonctionnement.

2. Quand les ingrédients commencent à former une boule, raclez si nécessaire les parois du bol avec une spatule en plastique, puis retirez la pâte.

Conseils de sécurité: ne pas utiliser le mixeur au bord d'un plan de travail ou d'une table pour éviter tout risque de chute.

3. Selon le type de recette, il est parfois nécessaire de travailler ensuite la pâte obtenue à la main. Placez la pâte sur un plan de travail ou sur une surface abondamment farinée et pétrissez-la jusqu'à obtenir une pâte élastique et homogène. 10-15 minutes de pétrissage sont nécessaires.
4. Après le pétrissage, placez la pâte dans un grand récipient huilé. Gardez le récipient dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air et couvrez-le avec un linge fin jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Écrasez la pâte avec les poings pour faire sortir l'excès d'air, repliez les bords vers le centre, puis renversez-la sur une surface légèrement farinée pour lui donner la forme désirée. Disposez ensuite la pâte sur une plaque à four ou découpez-la pour former des galettes, petits pains, etc.
6. Levée finale de la pâte. Couvrez la pâte avec un linge fin et laissez-la dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait à nouveau doublé de volume. Ajoutez le glaçage et faites cuire au four.

ÉTAPE N° 3 : DERNIÈRES TOUCHES

Pour un pain plus riche

1. Avant la cuisson, parsemez les pains ou les galettes de graines de sésame, de pavot ou de cumin.
2. Un peu avant de retirer les pains du four, parsemez-les de fromage râpé.
3. Après les avoir laissés refroidir, saupoudrez les savarins ou les galettes sucrées de sucre glace.

Glaçage

Peut être ajouté sur la pâte avant, durant ou après la cuisson.

Avant la cuisson

1. Pour obtenir une croûte bien dorée, badigeonnez de crème fraîche ou de lait concentré.
2. Pour obtenir une croûte brillante, badigeonnez avec un blanc d'œuf battu.

Après la cuisson

Pour un aspect mat, badigeonnez avec du beurre ou de la margarine fondue.

CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

- A. Ma pâte est ratée, quelle erreur ai-je commise ?**
- B. Si la pâte est travaillée trop longtemps ou insuffisamment, vous risquez d'obtenir une pâte dure ou immangeable. Dans ce cas, nous vous conseillons de jeter la pâte et de recommencer la préparation.**
- A. J'ai suivi fidèlement la recette, mais la pâte est sèche et friable. Est-ce que je devais ajouter de l'eau ?**
- B. La pâte peut être sèche et friable pour différentes raisons, en général parce que la farine a tendance à absorber davantage d'humidité ou de liquide si la journée est chaude ou humide. Nous vous conseillons d'ajouter de l'eau goutte à goutte jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.**
- A. J'ai ajouté trop d'eau et la pâte est trop collante, que faire ?**
- B. Si la pâte est homogène et ne comporte pas de grumeaux, ôtez-la du bol et placez-la sur une surface bien farinée. Travaillez la pâte jusqu'à ce que cette dernière soit lisse et homogène, douce au toucher, et se rétracte si vous la pressez de la pointe du doigt.**

CONSEILS POUR RÉUSSIR PARFAITEMENT VOS GÂTEAUX

1. Utilisez toujours des ingrédients à température ambiante. S'il fait très froid, chauffez le récipient que vous devez utiliser.
2. Pour parfumer la préparation, ajoutez arômes et essences au beurre.
3. Mélangez le sucre et le beurre amolli jusqu'à ce que le mélange éclaircisse légèrement (il n'est pas nécessaire de mélanger jusqu'à amalgamer totalement le sucre.)
4. Ajoutez les œufs à la pâte un par un, en amalgamant bien avant d'ajouter le suivant. N'utilisez pas d'œufs sortant du réfrigérateur, car ils risquent de faire "tourner" le mélange.
5. Utilisez lorsque c'est prévu de la farine avec levure incorporée. Si la recette prévoit de la farine fine, utilisez-la afin de maintenir l'équilibre entre les ingrédients.
6. Divisez la farine et le liquide en deux portions et ajoutez-les en alternant à la vitesse 1. Ne mixez pas trop longtemps.
7. Si vous ne disposez pas d'un moule des dimensions indiquées dans la recette, nous indiquons ci-dessous des moules de dimensions différentes mais de même capacité:
8. Utilisez deux moules bas de 20 cm de diamètre, ou un moule rectangulaire de 28 x 18 cm, ou un moule à gâteau de 20 cm de diamètre et d'une profondeur de 7 cm, ou un moule rectangulaire profond, ou un moule à savarin de 20 cm de diamètre.
9. En cas d'utilisation d'un moule à gâteau au lieu d'un moule bas, réduisez la température conseillée de 25°C environ et prolongez le temps de cuisson.
10. Attention en cas d'utilisation d'un moule à gâteau en remplacement d'un moule à savarin, à baba ou d'un autre moule à forme de couronne : certaines préparations comportant un taux de matières grasses élevé nécessitent l'apport de chaleur fourni par le cône central.
11. Les temps de cuisson et les températures conseillées sont uniquement indicatifs. Une fois la cuisson terminée, les préparations légères doivent se rétracter au toucher, tandis que la cuisson des préparations plus consistantes (gâteaux aux fruits ou similaires) doit être contrôlée avec la lame d'un couteau vers la fin du temps de cuisson conseillé.

LES ERREURS COURANTES: EFFETS ET CAUSES

Pain de Gênes gonflé:

- Déséquilibre des ingrédients, blancs d'œufs mixés trop longtemps, brusques changements de température, courants d'air à la sortie du four.

Le gâteau n'a pas levé:

- Généralement dû à une température trop élevée ou à une température du four trop haute durant la première phase de cuisson.

Le gâteau est affaissé au centre:

- Excès de corps gras, de levure, de liquide ou de sucre ; quantité de farine insuffisante ; cuisson trop lente ou temps de cuisson insuffisant.

Le gâteau a débordé du moule:

- Quantités trop abondantes pour les dimensions du moule, température du four trop basse, trop de sucre, travail du mélange trop long, trop de levure.

Croûte dure:

- Trop de farine, trop peu de sucre, travail du mélange trop long, four trop chaud.

Partie externe humide et collante

- Trop de sucre, travail du mélange trop long, temps de cuisson insuffisant.

Consistance grossière et friable

- Travail du mélange trop long, température de cuisson trop basse.

Consistance compacte et dense

- Trop de corps gras ou trop de sucre, travail excessif de la préparation, cuisson insuffisante ou four trop chaud.

Les fruits ne sont pas restés à la surface

- Préparation trop molle, fruits humides, quantité insuffisante de farine, ingrédients déséquilibrés, travail excessif de la préparation.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DU PAIN DE GÊNES

- Il existe deux méthodes de préparation du pain de Gênes. La première, qui est également la plus simple, utilise des œufs entiers ; pour une préparation plus aérée, nous vous conseillons néanmoins de séparer les blancs des jaunes.
- Si vous choisissez de séparer les blancs des jaunes, montez les blancs en neige ferme et ajoutez peu à peu le sucre en mélangeant bien : commencez par ajouter de petites cuillerées de sucre, et augmentez les quantités au fur et à mesure que la préparation épaissit. 3 à 5 minutes sont nécessaires. Ajoutez enfin les jaunes et mélangez bien (30 secondes.)

Conseils pour les deux méthodes:

- Les œufs doivent être à température ambiante.
- L'utilisation de sucre semoule garantit de meilleurs résultats car ce dernier fond plus facilement.
- Le bol et les fouets doivent être parfaitement propres et secs et sans aucune trace de graisse.
- La vitesse de pétrissage du Mixmaster garantit un mouvement délicat mais décisif, nécessaire à une incorporation parfaite de la farine. Attention : arrêtez de mixer quand la farine est entièrement incorporée à la préparation. Commencez toujours à mixer à la vitesse 1.
- Le liquide ajouté au pain de Gênes doit toujours être chaud et démarre la phase de cuisson ; il est essentiel que le four soit préchauffé.
- N'accélérez pas le mixage, et assurez-vous que le liquide est parfaitement amalgamé à la préparation. Si le liquide est mal incorporé, la levée du gâteau s'effectuera inégalement.

PAIN DE GÊNES ROULÉ

- La préparation pour le pain de Gênes doit être uniformément distribuée. Pour un résultat optimal, au lieu d'étaler la préparation, versez-la dans le moule en inclinant ce dernier afin que la préparation descende par les côtés.
- Durant la cuisson, saupoudrez un peu de sucre cristallisé sur une feuille de papier sulfurisé plus grande que le moule à gâteau. Émulsionnez la confiture pour l'étaler plus facilement. Dès que le pain de Gêne est sorti du four, renversez-le sur le papier sulfurisé que vous avez préparé, et étalez rapidement la confiture en procédant du centre vers les bords. Formez un premier rouleau en roulant le pain de Gênes chaud à l'aide de la feuille de papier sulfurisé.
- Important: roulez rapidement le pain de Gêne et attendez qu'il refroidisse légèrement pour éviter qu'il ne se rompe.

CUISSON AU FOUR

Corps gras

- Vous pouvez réaliser ces recettes avec du lait de chèvre ou du lait écrémé.
- Vous pouvez également utiliser de la margarine et du beurre allégé.

PAIN BLANC (recette de base)

- 1 sachet de levure sèche
 - 1 cuillère de sucre
 - 1 tasse d'eau tiède
 - 3/4 tasse de lait tiède
 - 60 g de beurre fondu
 - 4 tasses de farine
 - 1 cuillère à café de sel
1. Dans un récipient de petite taille, mélangez les cinq premiers ingrédients et laissez-les reposer dans un endroit tiède jusqu'à formation de bulles sur la surface du mélange (environ 10 minutes.)
 2. Insérez les crochets pétrisseurs dans le bloc de mixage (voir page 5). Placez les ingrédients secs tamisés dans le bol.
 3. Faites tourner l'appareil à la vitesse "MIN", et ajoutez peu à peu le mélange avec la levure.
Raclez les parois du bol avec une spatule en caoutchouc.
Mixez durant 3-4 minutes.
 4. Continuez à mixer jusqu'à amalgamer parfaitement tous les ingrédients et obtenir une boule de consistance humide et collante. À l'aide d'une spatule, retirez la préparation du bol.
 5. Placez la préparation dans un récipient beurré et retournez-la pour graisser l'ensemble.
Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (40-50 minutes.)
 6. Écrasez la pâte du poing, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement.

Retirez-la du récipient et renversez-la sur une surface farinée. Travaillez-la légèrement avec la paume de la main jusqu'à ce que la pâte soit élastique et homogène. Coupez la pâte en deux et façonnez les pains. Couvrez légèrement avec du film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède (environ 20-30 minutes) jusqu'à ce que les pains aient doublé de volume. Faites chauffer le four à 200°C.

7. Faites cuire pendant environ 30 minutes. Lorsque le pain sonne creux, cela signifie qu'il est cuit.

GRESSINS

1. Suivez les phases de 1 à 5 de la recette "Pain blanc (recette de base)".
2. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez-la sur une surface légèrement farinée, coupez-la en 8 parts égales, puis en tranches d'1 cm.
3. Coupez les tranches en bandelettes d'1 cm et enroulez chacune d'elles pour former les gressins.
4. Placez les gressins sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les de lait, et saupoudrez de sel et/ou de graines de pavot ou de sésame ou encore de sauce Cajun.
5. Faites cuire à 200°C pendant 15 minutes environ jusqu'à obtenir des gressins bien cuits, dorés et croquants.

PETITS PAINS

1. Suivez les phases de 1 à 5 de la recette "Pain blanc (recette de base)".
2. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez la pâte sur une surface farinée et pétrissez-la rapidement avant de la couper en 12 parts égales et de donner à chacune d'elles la forme d'une boule lisse et régulière.

3. Placez les portions de pâte sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez de film plastique alimentaire et laissez doubler de volume (environ 20-40 minutes) ; badigeonnez légèrement avec un œuf battu et parsemez avec un mélange de graines de pavot et de sésame.
4. Faites cuire à 200°C pendant 15-20 minutes.

PETITS PAINS AU SÉSAME

1. Suivez les phases de 1 à 5 de la recette "Pain blanc (recette de base)".
2. Faites chauffer le four à 220°C et huilez une plaque à four.
3. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez-la sur une surface légèrement farinée et coupez-la en 24 parts égales avant de donner à chacune d'elles la forme d'une boule lisse et régulière.
4. Disposez les boules de pâtes les unes à côté des autres sur la plaque préparée précédemment et badigeonnez-les de beurre fondu avant de les parsemer de graines de sésame.
5. Couvrez de film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède pendant 10 minutes environ.
6. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes. Lorsque les petits pains sonnent creux, cela signifie qu'ils sont cuits.

Variantes de la recette

Vous pouvez également utiliser cette recette pour préparer des galettes. Après avoir divisé la pâte en parts égales, formez des disques et, au moyen d'un rouleau à pâtisserie, abaissez-les à environ 1,5 cm d'épaisseur. Disposez les disques de pâte les uns à côté des autres sur des plaques à four, badigeonnez-les de beurre fondu et parsemez de graines de sésame. Couvrez de film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède pendant 10 minutes environ. Faites cuire au four pendant 20 minutes environ.

PAIN AU RAISIN

Doses pour 2 pains

- 1 sachet de levure en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 60 g de beurre fondu (ou de margarine)
- 1 1/4 tasse de lait tiède
- 3/4 tasse d'eau
- 4 tasses de farine pour pâtisserie ou de farine ordinaire
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse de raisins secs

1. Dans un récipient de petite taille, mélangez la levure, le sucre, le beurre et l'eau. Laissez reposer la préparation dans un endroit tiède jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface.
2. Insérez les crochets pétrisseurs dans le bloc de mixage. Versez les ingrédients secs tamisés ainsi que les raisins secs dans le récipient Mixmaster.
3. Faites tourner l'appareil à la vitesse "MIN" et ajoutez peu à peu le mélange avec la levure.

Remarque: utilisez si nécessaire une spatule en plastique ou en caoutchouc pour racler les parois du récipient. Mixez la préparation pendant environ 4-5 minutes.

4. Continuez à mixer jusqu'à amalgamer parfaitement tous les ingrédients et obtenir une boule de consistance humide et collante.
À l'aide d'une spatule, retirez la préparation du récipient.
5. Placez la pâte dans un récipient beurré et roulez-la en tous sens pour l'enrober de matière grasse. Couvrez avec du film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (40-50 minutes.)
6. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez-la sur une surface farinée et pétrissez rapidement durant 1-2 minutes jusqu'à obtenir une

consistance homogène. Coupez la pâte et façonnez deux pains. Recouvrez de film transparent alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (20 minutes environ.) Faites chauffer le four à 220°C.

7. Laissez cuire pendant environ 30 minutes. Lorsque les pains sonnent creux, cela signifie qu'ils sont cuits.

Suggestions: si la préparation est trop humide, durant le fonctionnement du mixeur, ajoutez peu à peu de la farine, cuillerée par cuillerée, jusqu'à ce que la préparation soit homogène et légèrement humide (mais pas trop). La pâte doit être légèrement collante, souple et élastique.

Variantes de la recette

La variante sucrée de la pâte permet de réaliser différentes préparations au four : tresses de pain, buns de Chelsea ou petits pains sucrés entaillés en croix.

Pain tressé sucré

1. Suivez les phases 1-5 de la recette "Pain aux raisins".
2. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez-la sur une surface farinée et pétrissez-la avec les mains bien farinées jusqu'à obtenir une boule lisse, moelleuse et élastique. Coupez la pâte en deux et abaissez la première partie sur une surface farinée pour obtenir un rectangle de 60 x 30 cm de côté et d'une épaisseur approximative de 2 cm.
3. Coupez la pâte dans le sens de la longueur en 3 parties égales, soudez les extrémités supérieures en les pressant, puis tressez les trois longueurs en les croisant l'une sur l'autre avant d'unir les extrémités en exerçant une pression légère.
4. Disposez-le tout sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et faites cuire à 200°C pendant 40-45 minutes. Une fois la cuisson terminée, badigeonnez avec le glaçage. Répétez l'opération avec l'autre moitié de pâte.

GLAÇAGES

- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/ 2 tasse d'eau
- 1 cuillère à café de gélatine
- 3 cuillère de sucre

Placez l'eau, le sucre et la gélatine dans une petite casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à absorption complète du sucre (environ 2 minutes.)

Après avoir laissé refroidir, décorez la surface des tresses avec le glaçage. Mélangez 1/2 tasse de sucre glace, 20 ml d'eau et un colorant alimentaire de votre choix.

BUNS DE CHELSEA

1. Sur une surface farinée, abaissez la pâte jusqu'à obtenir un rectangle de 60 x 30 cm de côté et d'une épaisseur de 2 cm environ.
Parsemez d'1/2 tasse de fruits secs mélangés ou d'une pomme verte pelée et coupée en petits morceaux.
2. Enroulez la pâte par son côté le plus long.
3. Coupez le rouleau obtenu en tranches de 5 cm.
4. Disposez les tranches dans un moule beurré et tapissé de papier sulfurisé. Superposez les tranches et donnez à l'ensemble une forme décorative. Badigeonnez de blanc d'œuf et laissez lever pendant 15-20 minutes environ.
5. Faites cuire à four chaud à 200°C pendant 40-45 minutes. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le glaçage.
Remarque: pour le glaçage, voir la recette "Pain tressé sucré".
6. Après avoir laissé refroidir, décorez la surface avec le glaçage. Mélangez 1/2 tasse de sucre glace, 20 ml d'eau et du colorant alimentaire rose.

Variantes de la recette

Utilisez cette recette pour préparer les petits pains chauds entaillés en croix.

Divisez la pâte en 18 parties égales et formez des boules.

Alignez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec un couteau, faites une incision en forme de croix sur la surface, puis glacez (utilisez une seringue à pâtisserie) avec un mélange dense d'eau et farine. Couvrez et laissez doubler de volume (environ 30 minutes), puis mettez à four chaud à 200°C pendant 20-30 minutes. Badigeonnez le pain encore chaud avec le glaçage. Servez tiède avec du

PAIN COMPLET

- 1 sachet de levure en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 tasses d'eau tiède
- 30 g de beurre fondu
- 2 tasses de farine
- 1 1/2 tasse de farine complète
- 1 cuillère à café de sel

1. Dans un récipient de petite taille, mélangez la levure, le sucre, le beurre et l'eau. Laissez reposer la préparation dans un endroit tiède jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface (environ 10 minutes.)
2. Insérez les crochets pétrisseurs dans le bloc de mixage (voir page 5). Placez tous les ingrédients secs tamisés dans le bol.
3. Faites tourner l'appareil à la vitesse "MIN", et ajoutez peu à peu le mélange avec la levure.

Remarque: si nécessaire une spatule en plastique ou en caoutchouc pour racler les parois du bol. Mixez la préparation pendant environ 3-5 minutes.

4. Continuez à mixer jusqu'à amalgamer parfaitement tous les ingrédients et obtenir une boule de consistance humide et collante.
5. Placez la pâte dans un récipient beurré et roulez-la en tous sens pour l'enrober de matière grasse. Couvrez avec du film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (40-50 minutes.)

6. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et travaillez-la rapidement. Renversez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la, puis coupez-la en deux et façonnez deux boules de pâte. Couvrez avec du film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède (environ 30 minutes) jusqu'à ce que les boules de pâte aient doublé de volume. Allumez le four à 200°C.
7. Laissez cuire pendant environ 30 minutes. Lorsque les petits pains sonnent creux, cela signifie qu'ils sont cuits.

Variantes de la recette

Cette préparation permet également de préparer des petits pains ou des gressins et peut servir de base pour d'autres produits complets. Voir les variantes de la recette "Pain blanc (recette base)".

Remarque: vous pouvez utiliser de la farine ordinaire au lieu de la farine à pâtisserie ou de la farine complète.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Préparation de base au beurre

125 g de beurre ou de margarine

- 4 gouttes d'extrait de vanille
- 3/4 tasse de sucre semoule
- 2 œufs
- 2 tasses de farine additionnée de levure
- 1 tasse de lait

1. Faites chauffer le four à 180°C, et graissez un moule à gâteau rond de 20 cm de diamètre ou équivalent.
2. Avec le bol à la vitesse "MIN" 1, émulsionnez le beurre, ajoutez la vanille et le sucre, et mixez à la vitesse 3 jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse et crémeuse (2 minutes environ.)
3. Ajoutez les œufs un par un en les amalgamant bien.
4. Passez à la vitesse 1 et incorporez alternativement la farine tamisée et le liquide. N'utilisez pas une vitesse trop élevée pour éviter de projeter de la farine dans la pièce. Mixez pendant 3-4 minutes jusqu'à obtenir une consistance dense, homogène et crémeuse.

5. Versez la préparation dans le moule et faites cuire au four pendant 30-35 minutes environ jusqu'à ce que le gâteau soit d'un beau brun doré.

TARTE TATIN AUX PÊCHES

1. Faites chauffer le four à 180°C. Graissez et tapissez de papier sulfurisé un moule à tarte rond de 20 cm de diamètre.
2. Coupez en deux 4 pêches et ôtez le noyau. Disposez-les sur le moule avec le côté coupé vers le bas, et distribuez sur le dessus des fruits 3 cuillères à soupe de sucre et 20 g de beurre coupé en petits morceaux.
3. Suivez les phases 2-4 de la recette "Gâteau de base au beurre".
4. Versez la préparation dans le moule avec une cuillère, lissez la surface et faites cuire durant 40-45 minutes (contrôlez que le gâteau se rétracte à la pression du doigt au centre). Laissez refroidir avant de démouler.
5. Présentez le gâteau avec les pêches sur le dessus.

Variantes

Utilisez en alternative des tranches d'ananas frais, de mangues, de pêches, de poires ou d'abricots. Il est également possible d'utiliser des fruits en conserve (par ex. des prunes) à condition de bien les égoutter, ou encore des fruits des bois surgelés.

Idées de présentation: servez le gâteau coupé en ajoutant une cuillère de crème fraîche sur chaque tranche.

GÂTEAU AU CITRON OU À L'ORANGE

Pour donner saveur et originalité à la préparation, ajoutez-y le zeste d'un citron ou d'une orange ainsi que du beurre ou du sucre (facultatif) et 2 cuillères à soupe de graines de pavot.

"SBRICOLONA" AU CAFÉ

Incorporez 2 cuillères à soupe de café soluble à la préparation et parsemez la surface du mélange suivant : 1 cuillère à soupe de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de sucre, 1/2 cuillère à café de cannelle et 2 cuillères à soupe de café soluble.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Incorporez 60 g de chocolat noir fondu au lait de la recette ci-dessous. Amalgamez bien le mélange avant de mettre au four.

GÂTEAU MARBRÉ

Divisez la préparation en 3 parties, laissez la première telle quelle, ajoutez le colorant alimentaire rose à la seconde partie et 2 cuillères à soupe de cacao, 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude et 1 cuillère à soupe de lait à la troisième. Avec une cuillère, alternez les mélanges colorés dans un moule en couronne de 20 cm de diamètre, ou bien versez les 3 préparations dans 3 moules différents et faites cuire.

Découpez ensuite des bâtonnets de 2 cm d'épaisseur et soudez-les avec un glaçage léger (voir recette au paragraphe "Glaçage" page 19). Superposez les bâtonnets pour former un gâteau de 3x3 bâtonnets et décorez avec un glaçage.

GÂTEAU AUX FRUITS DES BOIS

Avant la cuisson, versez la préparation dans le moule et parsemez la surface de 2 tasses de fruits des bois frais, surgelés ou en conserve. Ne pas oublier de bien égoutter les fruits en conserve.

PAIN DE GÊNES À LA GOUSSE DE VANILLE

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 15 minutes

Doses pour un pain de Gênes de 1 x 20 cm

3 œufs à température ambiante, blancs et jaunes séparés

1/4 tasse de sucre semoule

1 gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur et débarrassée de ses graines

1 tasse de farine additionnée de levure tamisée. Beurrez et farinez un moule de 20 cm de diamètre. Faites chauffer le four à 180 °C.

2. Placez les blancs d'œufs dans le bol du mixeur et montez-les en neige à grande vitesse "MAX".

3. Ajoutez le sucre semoule et mixez jusqu'à obtention d'un mélange clair et dense. Ajoutez les blancs en neige et la vanille, et continuez à mixer jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

4. Arrêtez le mixer, puis retirez les fouets et le bol. Posez le bol sur un plan de travail et, au moyen d'un grand couteau en acier ou d'une spatule en plastique, incorporez la farine et 3 cuillères à soupe d'eau. Amalgamez bien le tout le plus rapidement possible pour éviter de faire sortir les bulles d'air, garantie d'un résultat moelleux et mousseux.

5. Versez uniformément le mélange dans un moule beurré et faites cuire pendant 20-25 minutes environ jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche.

6. Une fois cuit, pour faciliter le démoulage, passez la lame d'un couteau sur les bords du moule puis tapotez délicatement le fond. Renversez sur une grille et laissez refroidir.

Remarque: si vous n'avez pas de gousse de vanille, vous pouvez utiliser de l'extrait ou de l'essence de vanille (une goutte d'extrait suffit.)

Conseils de présentation:

Une fois le gâteau refroidi, coupez-le et étalez de la confiture sur la base avant de recouvrir le tout de crème fouettée très ferme. Superposez les couches pour former le gâteau. Saupoudrez simplement de sucre glace, ou bien ajoutez de la crème fouettée et quelques cerises fraîches.

GLAÇAGE LÉGER AU BEURRE

1/ 3 de tasse de beurre ou de margarine

4 tasses de sucre glace
une pincée de sel

3- 4 cuillères à soupe de lait

1 1/2 cuillère à café de vanille

Versez tous les ingrédients dans le bol et mixez à la vitesse "MIN" jusqu'à obtenir un mélange de couleur claire homogène, crémeux et moussant.

GLAÇAGE CONCENTRÉ

3 cuillères à soupe de sucre

1/ 4 tasse d'eau

1 cuillère à café de gélatine

Versez tous les ingrédients dans une petite casserole.

Faites cuire à feu moyen en mélangeant sans interruption jusqu'à dissolution complète du sucre (2 minutes environ.).

Étendez le glaçage encore chaud sur les biscuits cuits.

GLAÇAGE ROYAL POUR GÂTEAU AUX FRUITS

1 blanc d'œuf

1 1/4 tasse ou 1 1/4 tasse de sucre glace tamisé

1 cuillère à café de glucose liquide

2 cuillerées à café de jus de citron

Sucre glace pour la préparation (500 g environ.)

1. Avec le bol de petite taille, montez l'œuf en neige à la vitesse "MAX".

2. Passez à la vitesse "MIN" et ajoutez peu à peu le sucre.

3. Incorporez le glucose en continuant à mixer à la même vitesse.

4. Mixez ensuite à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajoutez le jus de citron.

5. Renversez le glaçage sur une surface recouverte de sucre glace, et travaillez-le en incorporant le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange très clair de consistance dense et homogène.

BRUNCH, DÉJEUNER ET THÉ

Savarin aux pommes et à la cannelle

POUR LA PÂTE:

- 1 sachet de levure en poudre instantanée
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 60 g de beurre fondu
- 1 1/4 tasse de lait tiède
- 1/2 tasse d'eau
- 4 tasses de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse de raisins secs

POUR LA GARNITURE:

- 1/8 tasse d'eau
- 1/4 tasse de sucre
- 3 pommes épluchées, évidées et coupées en dés
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena délayée dans 1/2 cuillerée à soupe d'eau

Remarque: vous pouvez utiliser de l'arrow-root ou de la farine à la place de la maïzena.

POUR LE GLAÇAGE:

- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/4 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de gélatine

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faites fondre le sucre à feu moyen. Augmentez le feu et portez à ébullition. Ajoutez les pommes et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes au centre. LES POMMES NE DOIVENT PAS SE DÉFAIRE. Ajoutez la cannelle et la vanille, puis la maïzena délayée dans l'eau et laissez cuire encore une minute. Retirez du feu et laissez refroidir.
2. Dans un récipient de petite taille, mélangez la levure, le sucre, le beurre et l'eau. Laissez reposer la préparation dans un endroit tiède jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface (10 minutes environ.)

3. Insérez les crochets pétrisseurs dans le bloc de mixage et versez les ingrédients tamisés et les raisins secs dans le bol.
4. Faites tourner l'appareil à la vitesse "MIN" et ajoutez peu à peu le mélange avec la levure.
Remarque: utilisez si nécessaire une spatule en plastique ou en caoutchouc pour racler les parois du bol. Augmentez peu à peu la vitesse de l'appareil et mixez la préparation pendant environ 4-5 minutes.
5. Continuez à mixer jusqu'à amalgamer parfaitement tous les ingrédients et obtenir une boule de consistance homogène et collante.
6. Placez la pâte dans un récipient huilé et roulez-la en tous sens pour l'enrober de matière grasse. Couvrez avec du film plastique alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (40-50 minutes.)
7. Écrasez la pâte avec les poings, repliez les bords vers le centre et retournez-la. Pétrissez-la sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse et homogène. Coupez la pâte en deux et formez avec la première partie un rectangle d'environ 30x20 cm.
8. Étendez la préparation aux pommes sur le côté le plus long, et roulez la pâte comme pour confectionner un strudel.
9. Disposez-le tout dans un moule à savarin beurré et soudez les extrémités. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède (environ 40-45 minutes.) Faites chauffer le four à 200°C.
10. Faites cuire pendant environ 30-35 minutes environ jusqu'à ce que le gâteau soit d'une belle couleur dorée. Sortez du four et badigeonnez sans attendre avec le glaçage.
11. Pour le glaçage : versez l'eau, le sucre et la gélatine dans une petite casserole. Faites cuire sans cesser de mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre (environ 2 minutes.)
Remarque: répétez ces opérations avec l'autre moitié de pâte.

GÂTEAU AUX CAROTTES, AUX PRUNES ET AUX RAISINS SECS

- 6-8 grosses prunes dénoyautées
1 tasse de noix
1 tasse de raisins secs
4 carottes moyennes, pelées et émincées
4 œufs
1 1/2 tasse de sucre semoule
3/ 4 tasse d'huile végétale
2 1/2 tasses de farine
2 cuillerées à café de bicarbonate de soude
2 cuillerées à café de levure
1/ 2 cuillère à café de sel
2 cuillerées à café de cannelle
1/ 2 cuillère à café d'épices variées
1/ 4 cuillère à café de noix muscade
Le jus et le zeste râpé d'un citron ou d'une orange.

GLAÇAGE AU FROMAGE

- 125 g de fromage crémeux battu
30 g de beurre
3 cuillerées à café de jus de citron
2 1/2 tasses de sucre glace
1. Faites chauffer le four à 160 °C. Beurrez et farinez 2 moules rectangulaires.
 2. Dans le bol, mixez pendant 2 minutes les œufs et le sucre à la vitesse "MAX".
 3. Ajoutez l'huile et mixez pendant 3 minutes jusqu'à obtenir une consistance dense et crémeuse.
 4. Incorporez tous les autres ingrédients en amalgamant bien.
 5. Versez le mélange dans les moules et faites cuire pendant 50 minutes. Laissez tiédir dans les moules, puis posez sur une grille jusqu'à refroidissement complet.
 6. Pour le glaçage: mixez à vitesse moyenne le fromage, le beurre, le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moelleux et crémeux.
 7. Après avoir laissé refroidir, étalez le glaçage sur les gâteaux et décidez selon votre goût.

ENTRÉES

Pour la pâte

Doses pour 8-12 beignets

- 1 tasse de farine
3 cuillerées à café de levure
une pincée de sel
1 œuf
1/ 2 tasse de lait
1. Dans le bol, tamisez la farine, la levure et le sel, ajoutez l'œuf et le lait et mixez à vitesse "MIN" jusqu'à obtenir un mélange homogène (1-2 minutes environ.)
 2. Ajoutez les morceaux de fruits (ou de légumes selon préférence) à la pâte et faites frire immédiatement dans une grande quantité d'huile.

Ingrédients conseillés:

Fruits frais ou cuits, fromage, huîtres.

Remarque: l'huile de friture doit être très chaude et doit grésiller au contact de la pâte.

MAYONNAISE

- 3 jaunes d'œufs
2 cuillerées à soupe de moutarde
1 cuillère à café de sel
2 cuillerées à soupe de sucre
1/ 2 tasse de vinaigre
2 tasses d'huile végétale ou d'huile d'olive
1. Mixez dans le bol à vitesse "MAX" les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le sucre. Ajoutez peu à peu le vinaigre et l'huile, et mixez durant 3-5 minutes jusqu'à obtenir un mélange très dense et crémeux.
 2. Goûtez et ajoutez sel et poivre.

CHOUX PARFUMÉS

Pour environ 40 choux

Pâte à choux:

60 g de beurre ou de margarine

1 tasse d'eau

1 tasse de farine tamisée

3 gros œufs

1. Faites chauffer le four à 220°C. Beurrez et recouvrez les lèchefrites de papier sulfurisé.
2. Mettez le beurre ou la margarine avec l'eau dans une casserole et portez à ébullition.
3. Incorporez la farine en continuant à mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.
4. Laissez refroidir. Versez le mélange dans le bol et mixez pendant 1 minute à vitesse "MAX".
5. Ajoutez les œufs un par un sans cesser de mélanger, jusqu'à obtenir un mélange consistant et homogène.
6. Avec une petite cuillère ou avec une poche à pâtisserie, formez des choux de la taille d'une noix directement sur les lèchefrites.
7. Faites cuire pendant 15 minutes, puis augmentez la température du four à 160°C et laissez cuire jusqu'à ce que l'intérieur des choux sèche. Laissez refroidir, remplissez les choux avec la garniture sucrée ou salée et servez.

Remarque: les choux peuvent être congelés.

Pour la garniture :

Sauce blanche (recette de base)

- 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1/2 tasse de lait

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre ou la margarine sans porter à ébullition.
2. Retirez du feu, ajoutez la farine, le sel et le poivre, et remettez sur le feu en

amalgamant bien sans laisser prendre couleur.

3. Versez le lait d'un seul coup et continuez à mélanger jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce.
4. Utilisez la sauce pour confectionner l'une des recettes de farces indiquées, ou divisez-la en deux ou trois portions.

FARCE AU SAUMON

- 1 boîte de 125 g de saumon
- 2 cuillères à café de mayonnaise jus de citron

1. Égouttez le saumon et émiettez-le dans un bol. Ajoutez la mayonnaise, la sauce blanche et mélangez bien. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le jus de citron. Farcissez les choux refroidis avec cette préparation et servez froid ou chaud.

FARCE AUX ASPERGES

- 1 petite boîte d'asperges bien égouttées et coupées en petits morceaux.
- 90 g de parmesan ou de "pecorino romano" râpé.

Mélangez les asperges, la sauce blanche et le fromage en mélangeant bien. Salez et poivrez et remplissez les choux avec la préparation. Servez froid ou chaud.

FARCE AUX CHAMPIGNONS ET AU LARD

- 1 boîte de champignons de 250 g, bien égouttés et émincés.
- 2 tranches de lards, de jambon cuit ou cru coupées fin.

Dans un petit récipient, mélangez la sauce blanche, les champignons et le lard en amalgamant bien. Remplir les choux avec la préparation et servez chaud ou froid.

Remarque: la sauce blanche est également excellente avec un hachis d'herbes

DESSERTS

CRÊPES SUCRÉES

- 1 1/2 tasse de farine
- une pincée de sel
- 2 œufs
- 1 1/4 tasse de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile

1. Placez tous les ingrédients dans le bol Mixmaster, et mixez pendant 2 minutes à vitesse "MIN" en amalgamant bien le tout.
2. Laissez reposer pendant 1 heure.
3. Faites chauffer une poêle graissée, puis versez environ 1/3 tasse de pâte à crêpes.
4. Laissez cuire quelques secondes jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement dorée, puis retournez-la pour faire cuire l'autre côté. Ajoutez du jus de citron et du sucre. Roulez la crêpe et servez-la chaude.

Suggestions:

Une fois la crêpe cuite, garnissez-la de Nutella avant de l'enrouler. Servez froid ou chaud (appréciée par les petits et les grands !).

PAVLOVA

- 4 blancs d'œufs
 - 1 tasse de sucre semoule
 - 2 cuillerées à café de vinaigre
 - 3 cuillerées à café de maïzena
 - 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1. Faites chauffer le four à 120°C. Beurrez et farinez un moule de 20 cm.
 2. Avec le bol Mixmaster parfaitement propre et à la vitesse "MAX", montez les blancs d'œufs en neige ferme.
 3. Ajoutez peu à peu le sucre en commençant par une cuillère à café et en mélangeant bien avant d'ajouter le reste. Au fur et à mesure que le mélange épaissit, ajoutez des quantités plus importantes (5-8 minutes environ.)
 4. Passez à la vitesse 1, ajoutez le vinaigre, la maïzena et la vanille, et continuez à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange ferme et brillant (2-3 minutes environ).

5. Versez la moitié de la préparation dans le moule et, avec l'autre moitié, formez un bord au moyen d'une seringue à pâtisserie.
6. Faites cuire pendant 1 heure - 1 heure 1/2. Éteignez le feu et laissez refroidir quelques heures ou toute la nuit si possible.

Conseils de présentation:

Décorez selon votre goût. Excellent avec de la crème fouettée et des fruits des bois et saupoudré de sucre glace.

GALETTES TENDRES

Pour 12 galettes environ

- 1 1/2 tasse de farine additionnée de levure
- une pincée de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 œuf
- 1 1/4 tasse de lait
- 4-5 gouttes d'extrait de vanille
- 40 g de beurre ou de margarine

1. Dans le bol, tamisez la farine, le sel et le bicarbonate et ajoutez le sucre, l'œuf, le lait et la vanille. Mixez à la vitesse "MIN" jusqu'à amalgamer parfaitement le tout.
2. Passez à la vitesse "MAX" et mixez pendant 1-2 minutes jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
3. Ajoutez le beurre fondu. Avec une cuillère, transférez dans une poêle et faites frire dans de l'huile très chaude. Laissez cuire jusqu'à ce que les galettes soient bien gonflées, puis retournez-les pour les faire dorer de l'autre côté.

Remarque: vous pouvez congeler et réchauffer les galettes.

Suggestions de présentation:

Servez chaud ou froid.

Comme dessert, avec de la crème fouettée ou de la confiture.

Salées, tartinées de beurre ou avec du jambon et du fromage.

Ajoutez à la pâte un hachis d'herbes fraîches, et servez les galettes avec du fromage crémeux, du saumon fumé ou du caviar.

BISCUITS AVEC GOUTTES DE CHOCOLAT

Pour 100 biscuits environ

- 125 g de beurre ou de margarine
- 3/4 de tasse de sucre semoule
- 2/3 de tasse de sucre de canne
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 2 1/4 tasses de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 tasses de gouttes de chocolat
- 1 tasse de cacahuètes hachées

1. Faites chauffer le four à 170 °C et beurrez une plaque à four.
2. Avec le bol à la vitesse "MIN", mixez pour assouplir le beurre.
3. Passez à la vitesse moyenne et ajoutez les deux types de sucre.
4. Ajoutez les œufs et la vanille, et mixez à vitesse "MAX" jusqu'à ce que le mélange soit clair et mousseux.
5. Ajoutez les ingrédients secs et tamisés en amalgamant bien.
6. Avec une cuillère, ajoutez les gouttes de chocolat et les cacahuètes.
7. Versez le mélange en petits tas sur la lèchefrite avec une petite cuillère, et faites cuire pendant 12-15 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.
8. Laissez refroidir sur la grille. Une fois les biscuits cuits, vous pouvez les superposer en les soudant avec de la Nutella et saupoudrer de sucre glace.

BISCUITS AUX CÉRÉALES

- 1/2 tasse de beurre ou de margarine
- 1/2 tasse de sucre semoule
- 1 œuf
- essence de vanille
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/2 tasse de noix de coco déshydratée
- 1 1/4 tasse de farine additionnée de levure
- une pincée de sel
- 2 tasses de corn-flakes émiettés

1. Faites chauffer le four à 180 °C. Beurrez et recouvrez une lèchefrite de papier sulfurisé.
2. Mixez le beurre et le sucre à vitesse moyenne dans le bol.
3. Ajoutez l'œuf et amalgamez bien le tout.
4. Ajoutez la vanille, les raisins secs et la noix de coco et continuez à mixer à vitesse "MIN".
5. Incorporez en deux fois la farine et le sel, et amalgamez bien le tout.
6. Disposez une couche de corn-flakes sur une feuille de papier sulfurisé et distribuez le mélange en petits tas avec une petite cuillère. Façonnez des boulettes recouvertes de corn-flakes.
7. Placez sur la lèchefrite et faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

PETITS GÂTEAUX EXPRESS

Pour 12 petits gâteaux

- 60 g de beurre ou de margarine
- 1 1/4 tasse de farine additionnée de levure
- 1/2 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1/4 tasse de lait
- 1 cuillère à café d'essence de vanille

1. Faites chauffer le four à 220°C et préparez des petits moules garnis de godets en papier.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol Mixmaster et amalgamez bien le tout. Commencez à mixer à la vitesse "MIN" et passez graduellement à la vitesse "MAX".
3. Avec une cuillère à café, versez le mélange dans les godets en papier et faites cuire au four pendant 12-15 minutes.
4. Laissez refroidir et décorez selon votre goût.

Variantes :

Avant la cuisson, parsemez les gâteaux de fruits de bois surgelés.

Conseils de présentation:

Une fois cuits, saupoudrez les gâteaux de sucre glace et décorez avec des sujets décoratifs en sucre disponibles dans le commerce.

PETITS GÂTEAUX EN FORME DE PAPILLON

Coupez la partie supérieure des gâteaux, divisez-la en deux et garnissez les gâteaux d'une cuillère à café de crème fraîche ou de crème dense. Remettez le chapeau en place en le tournant vers le haut pour former de petites ailes. Saupoudrez de sucre glace.

MERINGUES

2 blancs d'œufs
90g de sucre semoule
90g de sucre glace

1. Faites chauffer le four à 120°C et recouvrez deux lèchefrites de papier sulfurisé.
2. Montez les œufs en neige pas trop ferme à la vitesse "MAX" dans le bol.
3. Ajoutez peu à peu le sucre semoule en mélangeant bien le tout.
4. Passez à la vitesse "MIN" et incorporez le sucre glace. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange consistant et brillant.
5. Avec l'embout en étoile, formez les meringues sur la plaque. Si vous ne disposez pas d'une poche à pâtisserie, utilisez deux petites cuillères.
6. Quand les meringues sont complètement refroidies, soudez-les deux par deux avec le glaçage (facultatif.)

MARSHMALLOWS

Pour 12 personnes
30 g de gélatine (3 sachets de 10 g)
2 tasses de sucre semoule
essence de vanille ou de fraise
colorant alimentaire (facultatif)
maïzena pour la couverture

1. Faites fondre la gélatine dans 125 ml d'eau bouillante en battant avec une fourchette. Laissez au bain-marie jusqu'à l'utilisation pour éviter que la gélatine ne se solidifie.

2. Avec le bol et une cuillère, mélangez le sucre, 250 ml d'eau bouillante et la vanille. Incorporez la gélatine sans cesser de mélanger.
 3. Mixez pendant 2 minutes à la vitesse "MIN", puis passez graduellement à la vitesse "MAX". Continuez à mélanger pendant 10 minutes environ à la vitesse "MAX" jusqu'à obtenir un mélange dense et crémeux. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif). Continuez à mixer pendant encore 5-7 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne très consistant et mousseux.
 4. Graissez légèrement avec de l'huile végétale 2 moules carrés de 22 cm de côté.
 5. Tout en mixant, raclez de temps en temps les parois du bol.
 6. Versez avec une cuillère le mélange dans les moules en distribuant uniformément.
Laissez prendre à température ambiante pendant environ 30 minutes.
 7. Après avoir laissé durcir, coupez la préparation en cubes ou dans une forme de votre choix du goût des plus petits. Saupoudrez de maïzena.
- Remarque:** vous pouvez également utiliser une poche à pâtisserie pour former les marshmallows.

Conseils de présentation:

Les marshmallows se marient très bien avec le chocolat chaud ou le café. Les enfants les adorent et ils peuvent également être utilisés pour préparer la "Rocky Road".

ROCKY ROAD

Mélangez les noix, les fruits secs et les marshmallows. Ajoutez du chocolat fondu et disposez-le tout sur une lèchefrite beurrée et recouverte de papier sulfurisé. Si le temps est chaud, conservez au réfrigérateur. Coupez en tranches et servez.