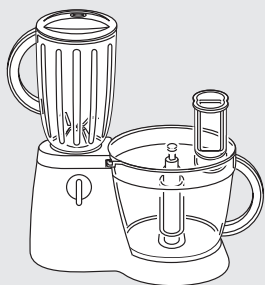




MCM 50.. / MCM 51 ..



de Rezepte und Tipps
en Recipes and Tips
fr Recettes et conseils
it Ricette e consigli
nl Recepten en tips
da Opskrifter og tips
no Oppskrifter og tips
sv Recepte och tips
fi Ruokaohjeita ja vinkkejä
es Recetas y consejos prácticos
pt Receitas e sugestões
el Συνταγές και συμβουλές
tr Tarifler ve yararlı bilgiler
pl Przepisy kulinarne i wskazówki
hu Receptek és hasznos tanácsok
bg Рецепти и идеи
ru Рецепты и рекомендации
ar وصفات ونصائح



Household Appliances

La présente notice contient des recettes et des conseils sur l'utilisation de votre robot et de ses accessoires. Vous trouverez des recettes pour préparer des pâtisseries, boissons et salades, des soupes, des sauces ainsi que des entremets sucrés. La notice contient en outre une recette pour réussir la purée de pommes de terre. Les conseils sont structurés en fonction des différents accessoires, ils expliquent comment transformer de préférence les différents ingrédients.

Recettes

Pâtisseries

Pâte à biscuit

Recette de base

(moule démontable de 26 cm de Ø)

3 œufs

3 cuillers à soupe d'eau chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

- Mélangez les ingrédients pendant 5 minutes, interrupteur rotatif sur la **position 2**, puis 2 minutes sur la **position 1**.

100 g de farine

100 g d'amidon

1 cuiller à café de levure chimique

- Mélangez la farine, l'amidon et la levure chimique.
- Réglez l'appareil sur la **position 1** puis versez cette pâte par l'ouverture pour ajout.
- Ne mélangez pas plus de 30 secondes à 1 minute.



Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

- Battez les œufs en neige avec le sucre pendant 5 minutes, appareil réglé sur la **position 2**.

125 g de noisettes broyées fines

50 g de chapelure

- Réglez l'appareil sur la **position 1**, versez les noisettes et la chapelure par l'ouverture pour ajout.
- Ne battez la pâte que brièvement.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte levée

Attention !

Avec la lame, ne traitez que les pâtes légères à la levure ; pour traiter les pâtes à la levure moyennement à très épaisses, utilisez le crochet à pétrir.

Nous faisons la distinction entre trois types de pâte, suivant son utilisation ultérieure:

– Pâte levée légère

Par ex. pour les beignets et les mascottes

– Pâte levée mi-lourde

Par ex. pour la brioche tressée et le pain

– Pâte levée lourde

Par ex. pour les gâteaux cuits sur la plaque, gâteaux aux fruits, garnitures sablées.

S'il faut une pâte préparatoire:

- Mélangez 150 ml de liquide chaud (lait ou eau), des brisures de levure de boulanger, une pincée de sucre et 100 g de farine, appareil réglé sur la **position 2** et équipé des crochets à malaxer.
- Laissez lever la pâte.
- Préparez les ingrédients restants comme l'indique la recette.

Brioche tressée

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

210–220 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

80 g de sucre

60 g de matière grasse fondue et refroidie

Le zeste râpé d'un demi-citron

- Pétrissez brièvement les ingrédients, appareil réglé sur la **position 1**, puis pétrissez 1 à 2 minutes sur la **position 2**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base.



Pâte à pizza

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

1 cuiller à café de sucre

1 pincée de sel

4 cuillers à soupe d'huile

250 à 300 ml d'eau chaude

- Pétrissez les ingrédients brièvement sur la **position 1**, puis 1 à 2 minutes sur la **position 2**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte Brisée

Recette de base

300 g de farine

150 g de beurre ou de margarine
(à la température de la pièce)

1 œuf

100 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Levure chimique si nécessaire

• Pétrissez les ingrédients, appareil réglé sur la **position 2**.

• Mettez la pâte dans une pièce froide.

• Poursuivrez la préparation suivant besoins

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte levée

Recette de base

500 g de farine

250 g de margarine ou de beurre

(à la température de la pièce)

4 œufs

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

• Traitez les ingrédients pendant 1 à 3 minutes, appareil réglé sur la **vitesse 2**.

• Si nécessaire, décollez la pâte de la paroi du bol mélangeur avec la spatule puis incorporez à nouveau les ingrédients.

• N'incorporez des ingrédients comme par ex. les raisins secs qu'à la fin, à l'aide de la spatule.

• Au moment de verser la pâte, retenez la lame multifonctions par sa poignée en plastique.

Quantité maximale: 1,5 fois la recette de base



Boissons

Punch planteur

(pour 6 personnes)

3 oranges

2 citrons

200 ml de rhum

4 cuillers à café de thé de Ceylan

(ou 5 sachets de thé) pour 1 litre de thé

6 tranches d'orange

• Pressez les oranges et les citrons.

• Préparez le thé.

• Faites chauffer le jus de fruit et le rhum puis versez-les dans les verres.

• Versez le thé par dessus, sucrez à volonté.

• Décorez les verres avec les tranches d'oranges.



Lait au chocolat

(Quantité maximum)

100 g de chocolat

400 ml de lait très chaud

• Broyez le chocolat, appareil réglé sur la **position 2**.

• Versez le lait très chaud dessus puis passez au mixeur.



Salades

Salade

de crudités

(pour 2 à 4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais

Marinade

2 cuillers à soupe de vinaigre de vin

2 cuillers à soupe de bouillon de légume

Sel

1 cuiller à café de miel

2 cuillers à soupe d'huile

• Lavez les carottes avec une brosse sous l'eau du robinet puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.

• Pelez le chou-rave, découpez-le en tranches épaisses puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.

• Lavez la pomme et coupez-la en quatre, râpez-la grossièrement avec le disque à râper réversible.

• Lavez les courgettes et le concombre, découpez-les dans le sens de la longueur puis coupez-les fins à l'aide du disque à émincer réversible.

• Lavez le chou-fleur puis séparez-le en petits bouquets.

• Travaillez les ingrédients de la marinade dans le mixeur puis faites mariner la salade dedans.

• Disposez la salade dans les assiettes puis répartissez le fromage frais dessus.



Soupes et sauces

Soupe au chou-fleur

à la crème

(Entrée pour 4 personnes)

1 gros chou-fleur (1 kg env.)

2–3 cuillers à soupe de beurre

400 ml de bouillon de légume

400 ml d'eau

200 ml de crème

Sel, noix muscade

1 jaune d'œuf

Cerfeuil

• Lavez le chou-fleur puis découpez-en les bouquets (avec le moins possible des tiges)

• Faites mousser le beurre dans une casserole, faites revenir les bouquets dedans tout en remuant.

• Déglacez avec le bouillon de légume, rajoutez l'eau et la moitié de la crème.

• Faites entrer la soupe en ébullition, couvrez-la, puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.

• Passez la soupe au tamis.



- Assaisonnez avec le sel et la noix muscade puis poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.
- Incorporez le jaune d'œuf et le reste de la crème, veillez à ce que la soupe ne boue plus.
- Servez les assiettes garnies du cerfeuil.

Un conseil: à la place du chou-fleur, vous pouvez utiliser des brocolis.

Mayonnaise

Recette de base

- 1 œuf
- 1 cuiller à café de moutarde
- 1 cuiller à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 150–200 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile), appareil réglé sur la **position 1**.
- Réglez-le ensuite sur la **position 2** puis versez l'huile lentement par l'entonnoir et battez la mayonnaise jusqu'à ce qu'elle s'affermisse.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base.

Sauce tomate

(pour 2 personnes)

- 500 g de tomates
- 1 oignon
- 30 g de matière grasse
- 2 cuillers à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillers à soupe de farine
- Sel
- Poivre blanc

- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de vinaigre
- 375 ml d'eau

- Pelez l'oignon puis hachez-le finement dans le broyeur universel.
- Lavez les tomates et partagez-les en deux.
- Faites revenir l'oignon haché dans la matière grasse, rajoutez les tomates puis saisissez-les brièvement, saupoudrez la farine puis mélangez.
- Rajoutez le concentré de tomate et l'eau, puis faites bouillir tout en mélangeant.
- Assaisonnez la sauce puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant une demi-heure.
- Passez la sauce au tamis puis parfaites l'assaisonnement.

Entremets sucrés

Sorbet aux fraises

- (pour 2 à 4 personnes)
- 250 g de fraises congelées
- 100 g de sucre glace
- 150 ml de crème

- Mélangez les ingrédients, robot sur la **position 2**, jusqu'à obtenir un sorbet crémeux.

Un conseil: cette recette vous permet de préparer des sorbets aussi avec d'autres fruits (framboises, myrtilles, groseilles et cassis).



Purée de pommes de terre de terre

- 800 g de pommes de terre
- Sel, poivre blanc
- Noix muscade poivrée
- 30 g de beurre

env. 200 ml de lait très chaud

- Pelez les pommes de terre, lavez-les puis découpez-les en dés.
- Versez les dés de pomme de terre dans l'eau salée puis faites bouillir.
- Relevez avec le poivre et la noix muscade, puis faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.
- Videz l'eau puis – pommes de terre encore très chaudes –, réduisez-les en purée, robot réglé sur la **position 2**.
- Mélangez la purée avec du beurre et du lait (utilisez le crochet à pétrir).
- Salez et poivrez la purée puis servez immédiatement.



Pâte tartinable au miel

- 200 g de noix ou d'amandes
- 100 g d'écorces de citron confites
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 500 g de miel

- Broyez ensemble les noix et les écorces confites, pendant 30 secondes, appareil réglé sur la **vitesse 2**.
- Après que le mixeur s'est arrêté, rajoutez le miel et le jus de citron, puis mélangez pendant 15 secondes.



Conseils

Lame multifonctions

Broyer

Herbes culinaires

(ciboulette exceptée), 10–50 g

- Broyez-les dans le bol sec, appareil réglé sur la **position 2**.

Ail, 500 g max.

- Broyez-le sur la **position M**.

Oignons, 500 g max.

- Coupez les oignons en quarts.
- Broyez-les sur la **position M**.

Légumes et pommes de terre crus, 100–500 g

- Coupez les légumes/pommes de terre en morceaux.
- Broyez-les plusieurs fois, 2 secondes maxi. chaque fois, sur la **position M**.

Noix et amandes, 100–500 g

- Broyez-les sur la **position 2**.

Fromage dur (parmesan par ex.), 100–500 g

- Broyez-le sur la **position 2**.

Petits pains rassis, 1 à 8 petits pains

- Coupez les petits-pains en quatre
- Broyez-les ensuite sur la **position 2**.

Viande ou foie, 50–500 g

- De la viande, retirez les cartilages, os, la peau et les tendons.
- Découpez la viande en morceaux
- Broyez-les sur la **position 2**.
- Pour confectionner des pâtes à la viande, des farces et des pâtés, mélangez la viande et les épices.

Réduction en purée/Mixage

Fruits ou légumes, 500 g max

- Réduisez les fruits/légumes en purée avec les épices, appareil réglé sur la **position 2**.
- Rajoutez du liquide suivant besoins puis poursuivez le mixage.

Crochets malaxeurs

Incorporation d'ingrédients

- Réglez l'appareil sur la **position 2** puis versez les ingrédients à mélanger (par ex. raisins secs, fruits confits et noix) par l'ouverture pour ajout.



Batteur

Battre

Œufs à la neige, 2 à 6 blancs d'œuf

- Battez les blancs sur la **position 2**.
- Faites-les lever en neige sur la **position 1**.

Crème Chantilly, 200–800 g

- Battez la crème sur la **position 2**.
- Faites lever la crème sur la **position 1**.

Disque à émincer réversible

Couper

Légumes, 1000 g maxi.

- Attendez d'abord que les légumes cuits aient refroidi.
- Coupez-les robot réglé sur la **position 1** ou **position 2**.

Disque à râper réversible

Râper

Fruits et légumes, crus, 1000 g maxi.

- Râpez-les robot réglé sur la **position 2**.

Fromage (fromage dur excepté), 1000 g maxi.

- Râpez-le robot réglé sur la **position 2**.

Disque à râper

Râper

Noix, noisettes ou amandes, pommes de terre crues, fromage dur, petits-pains durs, chocolat froid, 500 g maxi.

- Râpez à la **position 2**.

Tamis

Passer au tamis

Fruits à noyaux ou légumes cuits (dénoyautez préalablement les fruits), 1000 g maxi., fruits cuits plus petits 500 g maxi.

- Coupez les fruits/légumes en morceaux.
- Faites cuire les fruits/légumes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli puis passez-les au tamis encore très chauds, robot réglé sur la **position 2**.

Remarque: pour préparer de la confiture (baies sans queue), faites cuire les fruits sans eau en remuant régulièrement, puis passez-les au tamis.

Presse à agrumes

Presser

Agrumes, 1000 g max.

- Pressez-les sur la **position 1**.

