

essentiel 

Robot pâtissier

PÂTI'CHEF



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce robot pâtissier vous donnera entière satisfaction.

sommaire

votre produit	5
Contenu de la boîte	5
Caractéristiques techniques	5
description de l'appareil	6
mise en service	7
Avant la première utilisation	7
Dispositif de sécurité	7
Réglage de la vitesse	7
utilisation avec le bol mélangeur	7
Montage	8
Utilisation	9
Guide d'utilisation des accessoires du bol mélangeur	10
Démontage	11
utilisation du blender	12
Montage du blender	12
Recommandations importantes avant l'utilisation du blender	13
Utilisation du blender	14
Guide d'utilisation du blender	14
Démontage du blender	15
utilisation du râpeur trancheur	15
Montage	15
Utilisation du râpeur trancheur	16
Conseils d'utilisation des cônes	17
Démontage	17
nettoyage et entretien	18
recettes	20

votre produit

Contenu de la boîte

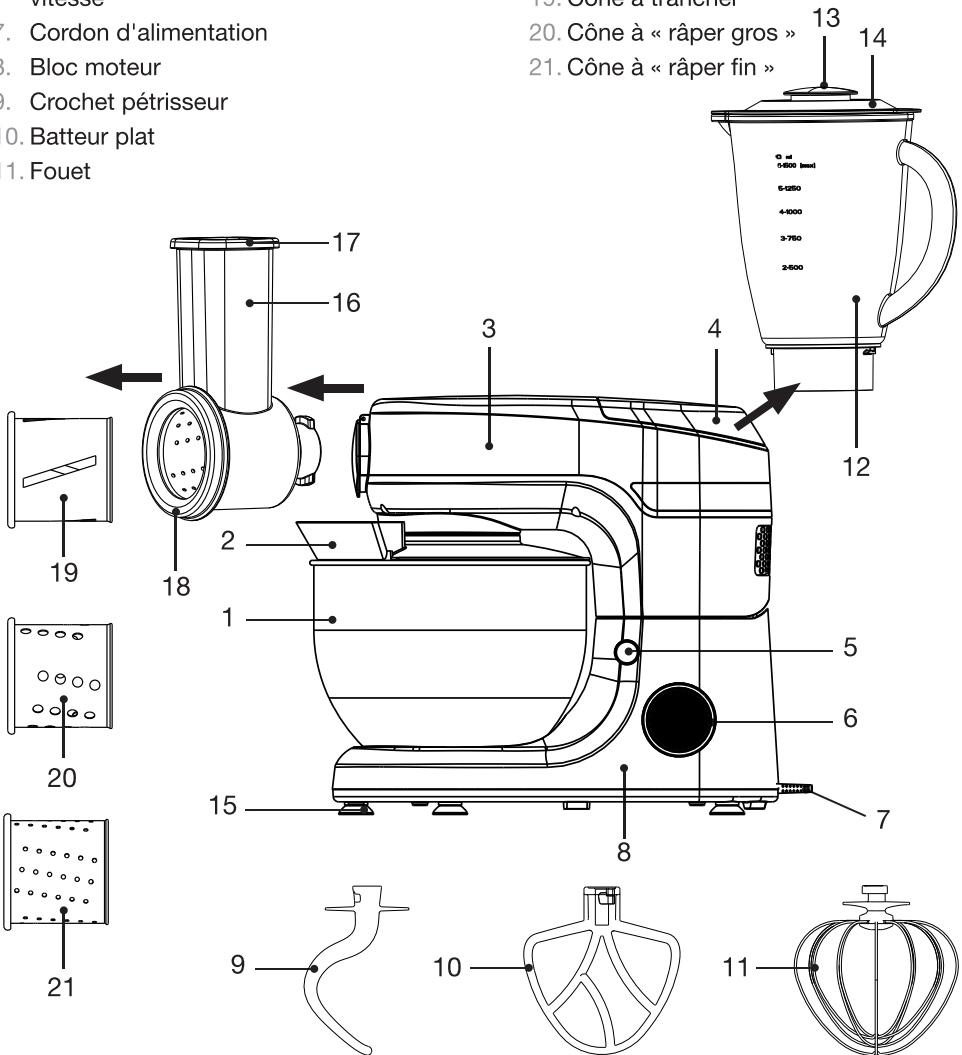
- 1 robot pâtissier multifonction
- 1 bol mélangeur en inox
- 1 fouet inox
- 1 crochet pétrisseur
- 1 batteur plat
- 1 couvercle transparent anti-projection
- 1 blender avec couvercle et bouchon doseur de 50 mL
- 1 accessoire râpeur trancheur (avec poussoir d'aliment et bague de fixation) + 3 cônes
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1000 W max
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- 8 vitesses + fonction « Pulse »
- Capacité max du bol mélangeur : 5 L
- Pieds antidérapants
- Kit pâtisserie : fouet inox, crochet et batteur plat en aluminium revêtu antiadhésif
- Blender en plastique gradué de 1,5 L avec 4 lames en inox et couvercle avec bouchon doseur de 50 mL
- Râpeur / trancheur 3 cônes (« râper fin », « râper moyen » et trancher)

description de l'appareil

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Bol mélangeur | 12. Blender |
| 2. Couvercle anti-projection du bol mélangeur | 13. Bouchon doseur 50 mL |
| 3. Bras articulé | 14. Couvercle du blender |
| 4. Couvercle du socle pour le blender | 15. Pieds anti-dérapants (x 4) |
| 5. Bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé | 16. Râpeur / trancheur |
| 6. Bouton marche/arrêt et sélecteur de la vitesse | 17. Poussoir d'aliment |
| 7. Cordon d'alimentation | 18. Bague de fixation |
| 8. Bloc moteur | 19. Cône à trancher |
| 9. Crochet pétrisseur | 20. Cône à « râper gros » |
| 10. Batteur plat | 21. Cône à « râper fin » |
| 11. Fouet | |



mise en service

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Veillez à bien laver avec de l'eau savonneuse tous les éléments du robot pâtissier, excepté le bloc moteur.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les replacer sur l'appareil et de les utiliser.
5. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter.

Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé de capteurs de sécurité qui empêchent le fonctionnement de l'appareil lorsque le bras articulé est basculé en arrière avant et pendant le fonctionnement. Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur avec son couvercle.

Réglage de la vitesse

- Le bouton sélecteur de vitesse vous permet d'ajuster la vitesse au type de préparation souhaitée.
- Tournez le bouton sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer de la position « **0** (arrêt) » à la vitesse « **8** » (vitesse maximale).
- Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et maintenez-le dans cette direction pour utiliser la fonction « **P** » (Pulse) (mélange par impulsions).
- L'appareil démarre lorsque le sélecteur de vitesse est activé.
- Pour arrêter l'appareil, placez le sélecteur de vitesse sur la position « **0** » (arrêt).

utilisation avec le bol mélangeur

- **ATTENTION !** Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton sélecteur de vitesse sur la position « **0** ») et débranché de la prise de courant.

Montage

1. Placez le robot pâtissier sur une surface plane et stable.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé et basculez le bras vers le haut (Fig. 1).
3. Placez si besoin le couvercle transparent anti-projection du bol sur le bras articulé et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Enfoncez complètement l'accessoire souhaité (fouet, crochet pétrisseur ou batteur plat) sur l'axe de rotation en faisant correspondre l'encoche de l'accessoire avec celle de l'axe. Tout en maintenant l'accessoire enfoncé, tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé correctement (Fig. 2).

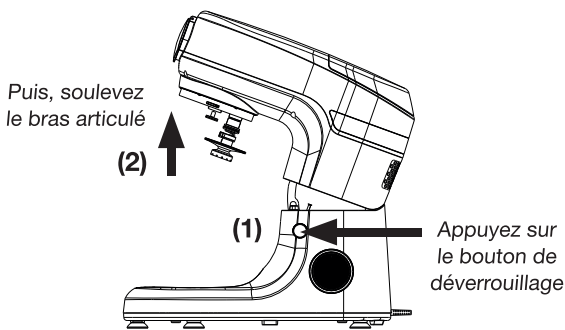


FIGURE 1

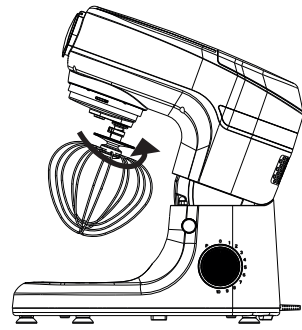


FIGURE 2

5. Placez le bol mélangeur dans son logement sous le bras articulé. Tournez ensuite légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage (Fig. 3). Veillez à ce que le bol mélangeur soit fixé correctement.
6. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé et abaissez le bras articulé jusqu'au verrouillage. Un « clic » vous confirme que le bras est dans la position correcte.
7. Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur est bien en place avant de brancher et de faire fonctionner l'appareil.

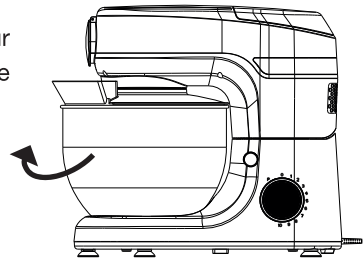


FIGURE 3



L'assemblage du couvercle n'est pas obligatoire, il permet simplement d'éviter les éclaboussures et les projections. Le couvercle du bol mélangeur dispose d'une ouverture conçue pour ajouter des aliments dans le bol en cours d'utilisation.

Utilisation

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le bol mélangeur en continu pendant plus de **6 minutes**. Faites une pause de **10 minutes** minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
 - Ne mélangez pas plus de 800 g de farine dans le bol mélangeur (quantité maximum à ne pas dépasser avec cet appareil).
1. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
 2. Lorsque le bol est correctement assemblé, tournez le sélecteur de vitesse sur une vitesse adaptée (de 1 à 8, ou « **P** ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau du paragraphe « Guide d'utilisation du bol mélangeur ».
 3. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « **0** » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise de courant.




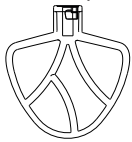
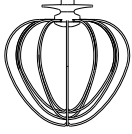
Fonction PULSE : cette fonction permet de mélanger par impulsions pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse souhaitée. Maintenez le sélecteur de vitesse sur la position « **P** ». Dès que vous relâchez le bouton, l'appareil s'arrête. Travaillez par impulsions de 10 secondes maximum.

Remarque : une trop grande quantité d'aliments dans le bol mélangeur, l'utilisation du mauvais accessoire ou une vitesse trop importante entraîneront une surchauffe de l'appareil qui s'arrêtera automatiquement de fonctionner. Placez le sélecteur de vitesse sur la position « **0** » (arrêt), débranchez l'appareil, retirez l'excédent de nourriture dans le bol et laissez

refroidir l'appareil pendant 20 minutes minimum avant de l'utiliser à nouveau.

Guide d'utilisation des accessoires du bol mélangeur

- **ATTENTION : Veillez à ne pas surcharger l'appareil ! Risques de blessures, de projections ou de dommages en cas de surcharge !**
- Respectez les vitesses maximum mentionnées dans le tableau ci-après en fonction du type d'accessoire.

Accessoire	Vitesse	Type de mélange
Crochet pétrisseur 	1-3	PÉTRIR / MALAXER Pâtes et préparations lourdes (pâte à pain, pâte brisée, etc.)
Batteur plat 	1-4	BATTRE / MÉLANGER Pâtes et préparations intermédiaires (pâte à crêpe, pâte à gâteau, etc.)
Fouet 	1-8	FOUETTER Pâtes et préparations légères (blancs en neige, pâte à crêpe, mousses, crème chantilly, mayonnaise, sauces, etc.) - Pour monter des blancs en neige ou préparer une crème fouettée, sélectionnez une vitesse élevée (« 6 », « 7 » ou « 8 »). - Pour émulsionner une sauce ou une préparation délicate, sélectionnez une vitesse plus faible (« 4 » ou « 5 »).
	P	Pour mélanger des préparations par impulsions

- Remarque : lors du pétrissage, de la farine peut être collée à l'intérieur du bol. Vous devez dans ce cas arrêter l'appareil, retirer le couvercle du bol et gratter la farine sur la paroi interne du bol à l'aide d'une spatule pour obtenir un résultat de pétrissage optimal.
- Lors de la préparation, vous pouvez ajouter des ingrédients via l'ouverture du couvercle transparent du bol mélangeur.

Démontage

Lorsque la préparation est terminée et que l'appareil est à l'arrêt :

1. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé et basculez le bras vers le haut.
2. Poussez l'accessoire utilisé (fouet, crochet pétrisseur ou batteur plat) vers le haut de l'axe et tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez-le ensuite en le tirant vers le bas.
3. Retirez le couvercle anti-projection.
4. Retirez le bol mélangeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec précaution pour le déverrouiller, puis soulevez-le délicatement.
5. Procédez au nettoyage des accessoires (reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien »).

utilisation du blender

Montage du blender

1. Placez le robot pâtissier sur une surface plane et stable.
2. Abaissez le bras articulé puis, retirez le couvercle situé sur le bloc moteur en le faisant glisser comme indiqué sur la figure 4 ci-contre.
3. Positionnez le blender sur son axe de fixation et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Assurez-vous que le blender est fixé correctement.

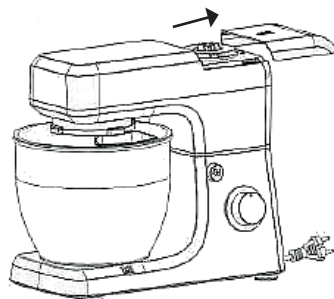


FIGURE 4



Note : Il y a un dispositif de verrouillage de sécurité situé sous le blender. Si celui-ci est mal positionné, le blender ne fonctionnera pas.

4. Retirez le couvercle du blender pour y insérer les ingrédients (reportez-vous au paragraphe « Recommandations importantes avant l'utilisation du blender » pour les précautions d'usage à respecter).
5. Remplacez ensuite le couvercle et bouchez l'orifice de remplissage à l'aide du bouchon doseur (Fig. 5). Tournez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.



FIGURE 5

Note : Il y a un dispositif de sécurité situé sur le côté du couvercle du blender. Si le couvercle est mal positionné, le blender ne fonctionnera pas.

6. Assurez-vous que le bouton sélecteur de vitesse soit sur la position « **0** » (arrêt) avant de brancher et de faire fonctionner l'appareil.

Recommandations importantes avant l'utilisation du blender

ATTENTION !

- Le blender contient des lames tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Ne faites pas fonctionner le blender en continu plus de **3 minutes**. Faites une pause de **10 minutes** minimum avant d'utiliser le blender à nouveau.
- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le blender pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- Ne mettez pas de préparations très chaudes (au-delà de 70°C) dans le blender.
- N'utilisez pas le mode Pulse dans le cas de préparations chaudes. Risques de brûlures !
- Versez toujours les ingrédients solides avant les ingrédients liquides.
- Ne versez pas plus d'1,5 L de liquide dans le blender.
- Il est déconseillé d'insérer de la viande et du poisson crus dans l'appareil. Veuillez les précuire avant de les ajouter dans le bol.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments durs tels que des navets, etc.
- N'utilisez pas le blender à vide (sans aliment).

Utilisation du blender

1. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
2. Lorsque le blender et son couvercle sont assemblés correctement, tournez le sélecteur de vitesse sur une vitesse adaptée (de « 1 » à « 8 », ou « P ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau du paragraphe « Guide d'utilisation du blender ».
3. Il est possible que certains ingrédients se trouvent bloqués dans le blender, auquel cas arrêtez l'appareil et utilisez une spatule pour les débloquer.
3. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise de courant.



Fonction PULSE : cette fonction permet de mixer par impulsions pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse souhaitée. Maintenez le sélecteur de vitesse sur la position « P ». Dès que vous relâchez le bouton, l'appareil s'arrête. Travaillez par impulsions de 10 secondes maximum.

Guide d'utilisation du blender

Vitesse	Type de mélange
1-2-3	Préparation de soupes, bouillies, purées, compotes, coulis, etc., à partir d'ingrédients moyennement durs.
4-5-6-7-8	Préparation de smoothies, milk-shakes, etc., à partir d'ingrédients tendres.
P	Pour mixer des préparations par impulsions.

- Les ingrédients doivent être préalablement dénoyautés, dénervés et découpés en petits morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.
- Certaines préparations ne peuvent pas être effectuées correctement par un blender :
 - Battre des blancs d'oeufs en neige,
 - Fouetter de la crème,
 - Faire une purée de pommes de terre,
 - Hacher de la viande crue,
 - Pétrir de la pâte,
 - Extraire le jus des fruits et légumes.

- Le bouchon doseur permet d'ajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Retirez le bouchon doseur du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.

Démontage du blender

Lorsque votre préparation est terminée et que l'appareil est à l'arrêt :

1. Retirez le couvercle du blender.
2. Tournez le blender dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
3. Soulevez délicatement le blender en le tenant par sa poignée.

utilisation du râpeur trancheur

- **ATTENTION !** Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton sélecteur de vitesse sur la position « **0** ») et débranché de la prise de courant.
- Manipulez les cônes avec précaution car leurs ouvertures peuvent être coupantes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le râpeur trancheur en continu plus de **3 minutes** ou ne découpez pas plus de **2 kg** d'aliment à la fois.

Montage

1. Placez le robot pâtissier sur une surface plane et stable.
2. Ouvrez la trappe située à l'extrémité du bras articulé et posez le râpeur trancheur incliné vers vous à 90° sur son axe de fixation puis, remontez-le à la verticale afin de le fixer correctement sur le bloc moteur (voir fig. 6 ci-après).

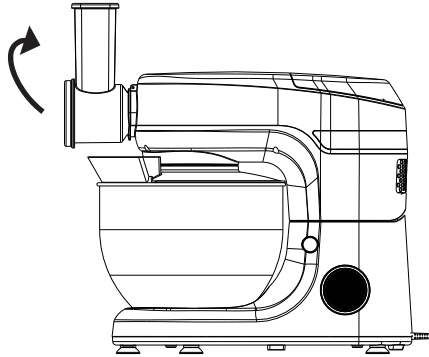


FIGURE 6

3. Insérez l'un des 3 cônes en fonction du résultat souhaité (voir paragraphe « Conseils d'utilisation des cônes ») puis, placez la bague de fixation sur le râpeur trancheur.
4. Assurez-vous que le bouton sélecteur de vitesse soit sur la position « 0 » (arrêt) avant de brancher et de faire fonctionner l'appareil.

Utilisation du râpeur trancheur

1. Placez un récipient sous l'accessoire râpeur trancheur pour récupérer les aliments tranchés ou râpés.
2. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
3. Insérez les aliments dans le tube (t) et utilisez le poussoir d'aliment (pa) pour guider les aliments dans le tube (t) (voir figure 7).

ATTENTION : Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil et ne poussez jamais les aliments dans le tube avec les doigts ou tout autre ustensile.

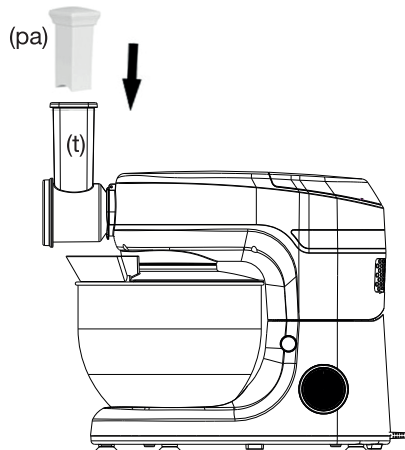





FIGURE 7

4. Tournez le sélecteur de vitesse sur une vitesse adaptée selon le type de préparation.

Utilisez uniquement les vitesses de « 3 » à « 5 » avec l'accessoire râpeur trancheur.

5. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise de courant.

Conseils d'utilisation des cônes

Cône	Utilisation
Cône à "râper fin" 	Carottes, chou, céleri, fromage, poivrons
Cône à "râper moyen" 	Pommes de terre, courgettes, coleslaw, fromage
Cône à trancher 	Carottes, pommes de terre, courgettes, concombres, oignons...

- Découpez les aliments au préalable pour pouvoir les introduire dans le tube (t).
- N'utilisez pas les cônes pour trancher ou râper des aliments trop durs tels que le sucre, les grains de café, etc.
- Les aliments doivent être fermes de préférence pour obtenir de meilleurs résultats et éviter toute accumulation de nourriture autour des cônes.
- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de viande, canne à sucre et fruits et légumes filandreux.
- Avant de changer de cône, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.

Démontage

Lorsque la préparation est terminée et que l'appareil est à l'arrêt :

1. Démontez le râpeur trancheur du bras articulé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis, retirez le cône et le poussoir d'aliment.

nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

ATTENTION !

- Arrêtez l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « 0 ») et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Les lames du blender sont aiguisées. Il est indispensable de prendre des précautions particulières lors de leur manipulation afin de ne pas vous blesser.
- N'essayez pas de démonter les lames montées sur le blender. Pour des raisons de sécurité d'utilisation, celles-ci ne sont pas amovibles.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- Manipulez les cônes avec précaution car leurs ouvertures peuvent être coupantes.
- L'appareil et les pièces amovibles ne sont pas compatible lave-vaisselle.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez l'accessoire concerné avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Procédez ensuite au nettoyage habituel.

Bloc moteur et cordon d'alimentation

- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Pièces amovibles

- Lavez les pièces amovibles avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les pièces suivantes (en plastique) NE SONT PAS compatibles lave-vaisselle : le bol blender, le couvercle du blender et son bouchon doseur, le couvercle transparent anti-projection, l'accessoire râpeur trancheur, son poussoir d'aliment et la bague de fixation du cône.
- Les pièces suivantes (en métal) sont compatibles lave-vaisselle : le bol mélangeur en inox, les 3 cônes, le fouet, le batteur plat et le crochet pétrisseur.

Nettoyage spécifique du blender

- Pour un nettoyage complet du blender, versez de l'eau dans le bol blender (sans dépasser le niveau maximum indiqué) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Fermez le couvercle puis, faites fonctionner l'appareil quelques instants en sélectionnant une vitesse ou le mode « **P** » (Pulse). Reportez-vous à la section « Utilisation du blender ».
- Rincez ensuite le bol blender à l'eau claire et essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Veillez à ce que le blender soit parfaitement sec avant de le replacer sur l'appareil.

recettes

Quelques conseils

- Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs doivent être de préférence à température ambiante lorsque vous commencez la préparation. Pensez à sortir ces ingrédients du réfrigérateur un peu à l'avance.
- Pour éviter la présence de morceaux de coquilles d'œufs dans la préparation, il est recommandé de casser les œufs dans un récipient séparé et de les insérer ensuite à la préparation.
- Notez que les variations de température, la température des ingrédients et leur texture différente d'une région à une autre jouent un rôle dans la durée de mélange requise et dans les résultats obtenus.
- Commencez toujours par mélanger à une vitesse lente. Augmentez progressivement la vitesse en vous référant à ce qui est indiqué dans la recette.

Génoise à garnir

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 400 g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs
- 200 g de beurre mou ou margarine
- 15 cl de lait
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
3. Mélangez avec le batteur plat pendant 30 secondes à vitesse 1, puis pendant 3 minutes à vitesse 2.
4. Recouvrez un moule de papier sulfurisé puis versez-y la préparation.
5. Enfournez pendant 50 à 60 minutes.
6. Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau planté dans la préparation ressort sèche.
7. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir.

CONSEIL

- Selon vos envies, ajoutez à la préparation des raisins secs, des noix, du chocolat râpé, etc.
- Une fois refroidi, vous pouvez couper le gâteau en deux dans le sens de la hauteur afin de le garnir de crème ou de confiture, ou réaliser un glaçage sur la surface.

Crème au chocolat

INGRÉDIENTS

- 20 cl de crème fraîche liquide
- 150 de chocolat noir
- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Facultatif : 1 cuillère à café de cognac ou de rhum

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème fraîche dans le bol avec le fouet jusqu'à ce qu'elle épaississe
2. Retirez-la du bol et placez-la au réfrigérateur.
3. Faites fondre le chocolat au bain marie.
4. Dans le bol, placez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, le sel, et le cognac ou le rhum si vous le souhaitez. Mélangez avec le fouet à vitesse 2 jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez à vitesse 5.
6. Ajoutez la crème fraîche puis mélangez quelques secondes en mode « **P** » (Pulse).
7. Placez au réfrigérateur et servez bien frais.

Meringues

INGRÉDIENTS

- 4 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 120°C.
2. Placez les blancs d'oeufs dans le bol et fouettez-les avec le fouet à vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient bien montés.

3. Ajoutez la moitié du sucre en poudre et mélangez de nouveau jusqu'à obtention d'un mélange lisse et dur.
4. Retirez le bol, ajoutez délicatement le reste du sucre en poudre et mélangez avec une cuillère.
5. Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque ou une grille du four.
6. A l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères, formez de petits tas ronds sur la feuille de papier sulfurisé.
7. Saupoudrez de sucre glace.
8. Enfournez pendant 30 minutes.
9. Laissez refroidir avant de servir.

CONSEIL

Vous pouvez recouvrir les meringues de chocolat, de fruits confits ou de crème.

Crème glacée au café

INGRÉDIENTS

- 75 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs
- 2 cuillères à café de café en poudre instantané

PRÉPARATION

1. Placez le sucre et les oeufs dans le bol, puis mélangez avec le fouet à vitesse 6 jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
2. Dans une casserole, mélangez la crème liquide et le café, puis portez-les à ébullition.
3. Hors du feu, ajoutez la préparation oeufs/sucre et mélangez.
4. Placez le mélange dans un récipient supportant la chaleur, et faites-le cuire au bain-marie en mélangeant de temps jusqu'à ce que le mélange épaississe et adhère à une cuillère en bois.
5. Laissez refroidir.
6. Dans le bol, fouettez la crème épaisse avec le fouet à vitesse 6 jusqu'à ce qu'elle durcisse.
7. Ajoutez le mélange refroidi et préalablement cuit au bain-marie, puis mélangez.
8. Placez le bol au congélateur pendant 3 heures environ, jusqu'à ce que la préparation durcisse.
9. Sortez-la du réfrigérateur, mélangez-la, et placez-la à nouveau au congélateur.

10. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Petits pains aux graines de pavot

INGRÉDIENTS

- 550 g de farine à pain
- 1 sachet de levure sèche active (environ 2,5 cuillères à soupe)
- 30 cl de lait tiède
- 2 oeufs à température ambiante
- 1 cuillère à café d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sucre
- 75 g de graines de pavot

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C.
1. Dans un saladier, mélangez les oeufs, le lait, l'huile, le sucre, le sel et la levure. Laissez reposer 5 minutes.
2. Placez la farine et les graines de pavot dans le bol mélangeur, et mélangez avec le crochet pétrisseur à vitesse 1.
3. Ajoutez le contenu du saladier petit à petit dans le bol, et continuez à mélanger à vitesse 2 pendant 5 minutes.
4. Retirez la pâte, placez-la sur une surface farinée et formez une dizaine de boules.
5. Placez les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.
6. Recouvrez d'un peu de lait ou de jaune d'oeuf.
7. Enfourez pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte commence à dorer.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Robot pâtissier PÂTI'CHEF



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste
éco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.

