

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	6
Contenu de la boîte	6
Caractéristiques techniques	6
Description de l'appareil	7
mise en service	8
Avant la première utilisation	8
Dispositif de sécurité	8
Réglage de la vitesse	8
montage / démontage du bol mélangeur	8
Montage du bol mélangeur	9
Démontage du bol mélangeur	10
utilisation du bol mélangeur	10
Sélection des accessoires du bol mélangeur	11
Guide d'utilisation du bol mélangeur	12
montage / démontage du blender	14
Montage du blender	14
Démontage du blender	15
utilisation du blender	15
Recommandations importantes avant l'utilisation	16
Utilisation du blend	16
Guide d'utilisation du blender	17
nettoyage et entretien	18
Bloc moteur et le cordon d'alimentation	18
Pièces amovibles	19
Nettoyage du blender	19
recettes	20
"Sponge cake" (génoise à garnir)	20
Crème au chocolat	21
Meringues	21
Crème glacée au café	22
Petits pain aux graines de pavot	23

votre produit

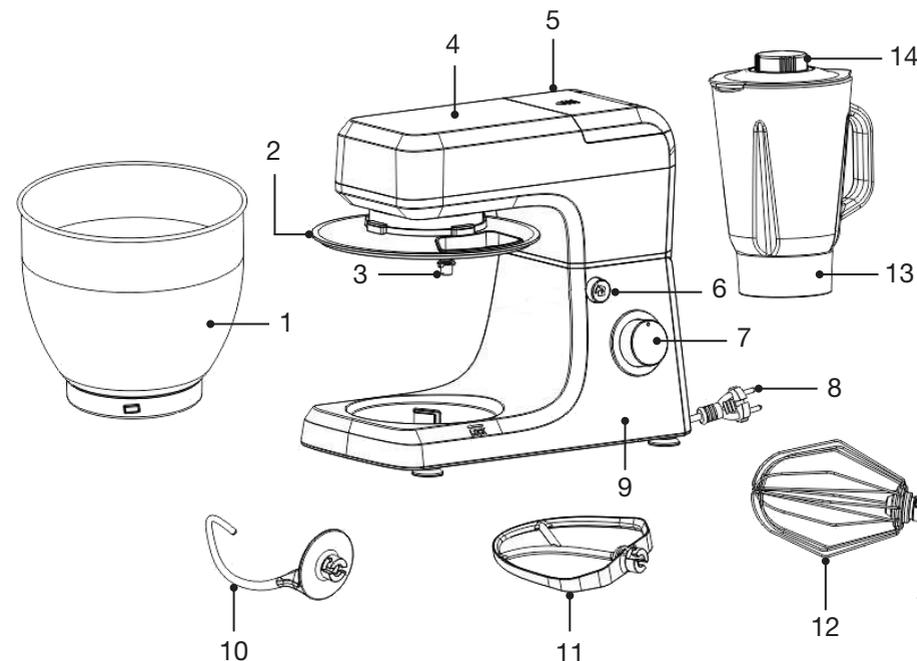
Contenu de la boîte

- 1 robot pâtissier multifonction
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200 W max
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- 6 vitesses + Pulse
- Capacité du bol mélangeur : 6,5 L
- Pieds antidérapants
- Kit pâtisserie : fouet inox, crochet et batter plat en aluminium
- Blender en verre gradué de 1,5 L avec 2 lames en inox et couvercle avec bouchon doseur de 0,6 L
- Fonctions :
 - Émulsionner, battre, fouetter, pétrir
 - Hacher
- Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 6 minutes
- Pauses de fonctionnement : 10 minutes

Description de l'appareil



1. Bol mélangeur
2. Couvercle anti-projections du bol mélangeur
3. Axe de rotation
4. Bras articulé
5. Couvercle du socle pour le blender
6. Bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé
7. Bouton marche/arrêt et sélecteur de la vitesse
8. Cordon d'alimentation
9. Bloc moteur
10. Crochet pétrisseur
11. Batter plat avec accessoire silicone
12. Fouet
13. Blender
14. Bouchon doseur

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.

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 « 6 » (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).
- L'appareil démarre lorsque le sélecteur de vitesse est activé.
- Pour arrêter l'appareil, placez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (arrêt).

montage / démontage du bol mélangeur

- Le bol mélangeur vous permet de réaliser des préparations de type pâte à pain, sauces, crème chantilly, mousses, blancs en neige, etc.
- **Ne mélangez pas plus de 800 g de farine dans le bol mélangeur (quantité maximum à ne pas dépasser avec cet appareil).**

Montage du bol mélangeur

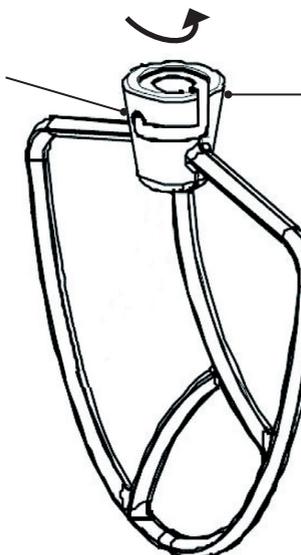
ATTENTION ! Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton sélecteur de vitesse sur la position « 0 ») et débranché de la prise de courant.

1. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé et basculez le bras vers le haut.
2. Placez le bol mélangeur vide dans son logement sous le bras articulé. Tournez ensuite légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre (direction « Lock ») jusqu'au verrouillage du bol. Veillez à ce que le bol mélangeur soit fixé correctement.
3. Placez si besoin le couvercle anti-projections du bol sur le bras articulé.
4. Enfoncez complètement l'accessoire souhaité (fouet, crochet pétrisseur ou batteur plat) sur l'axe de rotation en faisant correspondre les encoches de l'accessoire avec les ailettes 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 les ailettes de l'axe soient verrouillées dans les encoches de l'accessoire.

Enfoncez dans l'axe et tournez d'un quart de tour

Encoche de verrouillage

Encoche d'insertion



5. Insérez les ingrédients dans le bol.
6. Appuyez sur le bouton de verrouillage/déverrouillage du bras articulé d'une main, et abaissez le bras articulé de l'autre main jusqu'au verrouillage.
7. Baissez complètement le couvercle sur bol mélangeur.



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.

Démontage du bol mélangeur

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 inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez-le ensuite en le tirant vers le bas.
3. Retirez le couvercle anti-projections.
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 bol mélangeur

Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu plus de 3 cycles de 6 minutes . Faites une pause de 15 à 20 minutes minimum après le 3ème cycle avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

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 6, ou « P ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau de la section « Guide d'utilisation ».

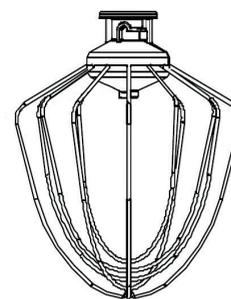
3. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise de courant.



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.

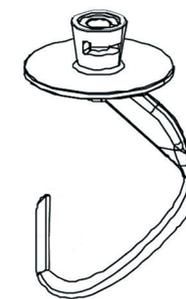
Remarque : une surcharge du bol mélangeur entraînera une surchauffe de l'appareil qui s'arrêtera automatiquement de fonctionner. Placez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 (arrêt) », débranchez l'appareil, retirez l'excédent de nourriture dans le bolet laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes minimum avant de l'utiliser à nouveau.

Sélection des accessoires du bol mélangeur



Le fouet :

Il est adapté aux pâtes et préparations légères (blancs en neige, pâte à crêpe, mousses, crème chantilly, mayonnaise, sauces, etc.).



Le crochet pétrisseur :

Il est adapté aux pâtes et préparations lourdes (pâte à pain, pâte à tarte, etc.).



Le batteur plat avec accessoire en silicone :

Il est adapté aux pâtes et préparations intermédiaires (pâte à gâteau, quatre-quart, etc.). L'accessoire en silicone permet de racler les parois du bol.

Guide d'utilisation du bol mélangeur

- **ATTENTION : Veillez à ne pas surcharger l'appareil ! Risque de blessures, de projections ou de dommages en cas de surcharge !**
- **N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 6 minutes en continu. Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes.**
- Respectez les vitesses maximum mentionnées dans le tableau ci-dessous en fonction du type d'accessoire.

Accessoire	Vitesse	Type de mélange
Crochet pétrisseur 	1-2	Pâtes lourde (pâte à pain, pâte brisée, etc.)
Batteur plat 	1-4	Pâtes intermédiaires (pâte à crêpe, gâteau éponge, etc.)
Fouet 	5-6	Pâtes légères (crèmes, oeufs en neige, etc.)
	P	Pour mélanger des préparations par impulsions.

PÉTRIR / MALAXER

- **Accessoires utilisés** : bol mélangeur, crochet pétrisseur

1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans la section « Montage ». Veillez à ce que tous les accessoires soient fixés correctement sur l'appareil.

2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse sur la position « 1 » ou « 2 ».
4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil.

BATTRE / MÉLANGER

- **Accessoires utilisés** : bol mélangeur, batteur plat, couvercle anti-projections

1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans la section « Montage » et veillez à ce que tous les accessoires soient fixés correctement sur l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse sur la position « 1 » à « 4 ».
4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil.

FOUETTER

- **Accessoires utilisés** : bol mélangeur, fouet, couvercle anti-projections

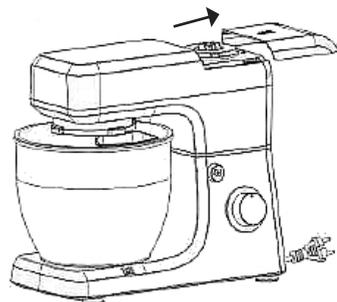
1. Assemblez l'appareil et insérez les aliments comme indiqué dans la section « Montage ». Veillez à ce que tous les accessoires soient fixés correctement sur l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre.
3. Démarrez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse sur la position souhaitée :
 - Pour monter des blancs en neige ou préparer une crème fouettée, sélectionnez une vitesse élevée (« 5 » ou « 6 »).
 - Pour émulsionner une sauce ou une préparation délicate, sélectionnez une vitesse faible.
4. En fin d'utilisation, positionnez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil.

montage / démontage du blender

Montage du blender

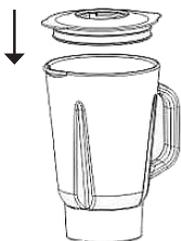
1. Assemblez le bol mélangeur comme indiqué dans la section « Montage/démontage du bol mélangeur ». Le blender ne fonctionnera pas si le bol n'est pas préalablement installé.

2. Lorsque le bras articulé est abaissé, retirez le couvercle du socle du blender, situé sur le dessus de l'appareil comme indiqué sur le schéma ci-contre.



3. Si le couvercle du blender est préinstallé, retirez-le et insérez les ingrédients dans le blender :

- Assurez-vous que la température des ingrédients n'excède pas 80°C.
- Versez toujours les ingrédients solides avant les ingrédients liquides.
- Ne versez pas plus d'1,5 L de liquide dans le blender.



4. Placez le couvercle sur le blender comme indiqué sur le schéma ci-contre.



5. Bouchez l'orifice de remplissage du couvercle à l'aide du bouchon doseur. Tournez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.

6. Placez le blender sur son socle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre dans la direction  jusqu'au verrouillage complet. Vérifiez que le blender est solidement fixé sur l'appareil.



Démontage du blender

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

1. Retirez le couvercle.
2. Tournez le blender dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la direction  jusqu'au déverrouillage.
3. Soulevez délicatement le blender en le tenant par la poignée.

utilisation du blender

ATTENTION !

- Le blender contient des lames très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur la surface du blender. En cas de non respect, vous risqueriez d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu plus de 5 cycles de 3 minutes . Faites une pause de 15 à 20 minutes minimum après le 3ème cycle avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

- Assurez-vous que le bol mélangeur est préalablement installé avant d'utiliser le blender. Le blender ne fonctionnera pas si le bol n'est pas installé.

Recommandations importante avant l'utilisation

- 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.
- Assurez-vous que la température des ingrédients n'excède pas 80°C.
- 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.
- Versez toujours les ingrédients solides avant les ingrédients liquides.
- Ne versez pas plus d'1,5 L de liquide dans le blender.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliments).

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 bol et le blender sont correctement assemblés, tournez le sélecteur de vitesse sur une vitesse adaptée (de « 1 » à « 6 », ou « P ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau de la section « Guide d'utilisation ».
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.

Guide d'utilisation du blender

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

- Coupez la viande et les aliments solides en 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,
 - Hâcher de la viande crue,
 - Pétrir de la pâte,
 - Extraire le jus des fruits et légumes.
- Il est possible de rajouter 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.

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 à son 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.
- 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 le 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 toutes les autres pièces amovibles avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne placez pas les pièces amovibles au lave-vaisselle au risque de les endommager.

Nettoyage du blender

NETTOYAGE RAPIDE

Pour un rinçage rapide du blender (entre deux préparations par exemple), vous pouvez utiliser de l'eau claire et faire fonctionner l'appareil quelques instants. Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.

NETTOYAGE COMPLET

- Pour un nettoyage complet du blender, versez un fond d'eau tiède et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace ou morceau de nourriture, puis rincez.
- Ajoutez 800 ml d'eau claire dans le blender et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil quelques instants en mode normal ou en mode « P » (Pulse). Reportez-vous à la section « Utilisation du blender ». Les lames tourneront pour nettoyer le bol, et vous pourrez ajouter le processus de nettoyage à tout moment en tournant le bouton sur la position « 0 » (arrêt).
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le blender soit parfaitement sec avant de le replacer sur l'appareil.

recettes

Téléchargez le livret de recettes complet sur le site <http://www.boulangier.com>.

"Sponge cake" (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. Enfourez 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 coupez 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.

- Retirez le bol, ajoutez délicatement le reste du sucre en poudre et mélangez avec une cuillère.
- Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque ou une grille du four.
- A l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères, formez de petits tas rond sur la feuille de papier sulfurisé.
- Saupoudrez de sucre glace.
- Enfournez pendant 30 minutes.
- 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

- Placez le sucre et les oeufs dans le bol, puis mélangez avec le fouet à vitesse 6 jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Dans une casserole, mélangez la crème liquide et le café, puis portez-les à ébullition.
- Hors du feu, ajoutez la préparation oeufs/sucre et mélangez.
- 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.
- Laissez refroidir.
- Dans le bol, fouettez la crème épaisse avec le fouet à vitesse 6 jusqu'à ce qu'elle durcisse.
- Ajoutez le mélange refroidi et préalablement cuit au bain-marie, puis mélangez.
- Placez le bol au congélateur pendant 3 heures environ, jusqu'à ce que la préparation durcisse.

- Sortez-la du réfrigérateur, mélangez-la, et placez-la à nouveau au congélateur.
- 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

- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un saladier, mélangez les oeufs, le lait, l'huile, le sucre, le sel et la levure. Laissez reposer 5 minutes.
- Placez la farine et les graines de pavot dans le bol mélangeur, et mélangez avec le crochet pétrisseur à vitesse 1.
- Ajoutez le contenu du saladier petit à petit dans le bol, et continuez à mélanger à vitesse 2 pendant 5 minutes.
- Retirez la pâte, placez-la sur une surface farinée et formez une dizaine de boules.
- 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.
- Recouvrez d'un peu de lait ou de jaune d'oeuf.
- Enfournez 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 contribuez à protéger l'environnement et empêchez 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.

