MOULINEX

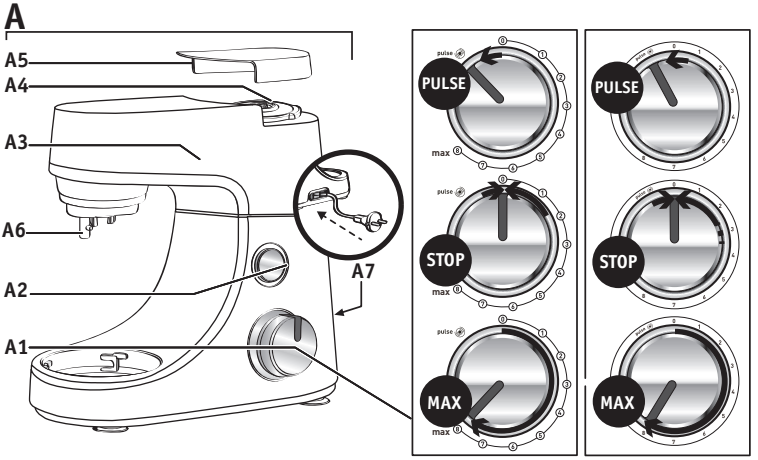
Robot pâtissier
QA538D10 SILVER

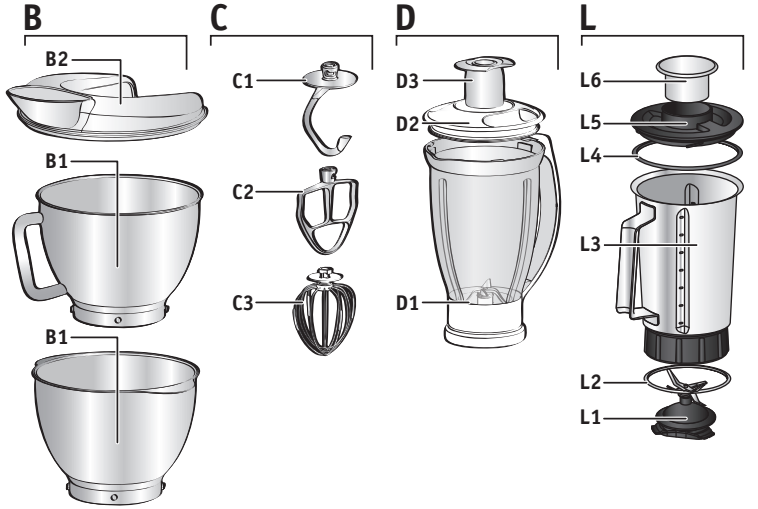
MANUEL D'UTILISATION

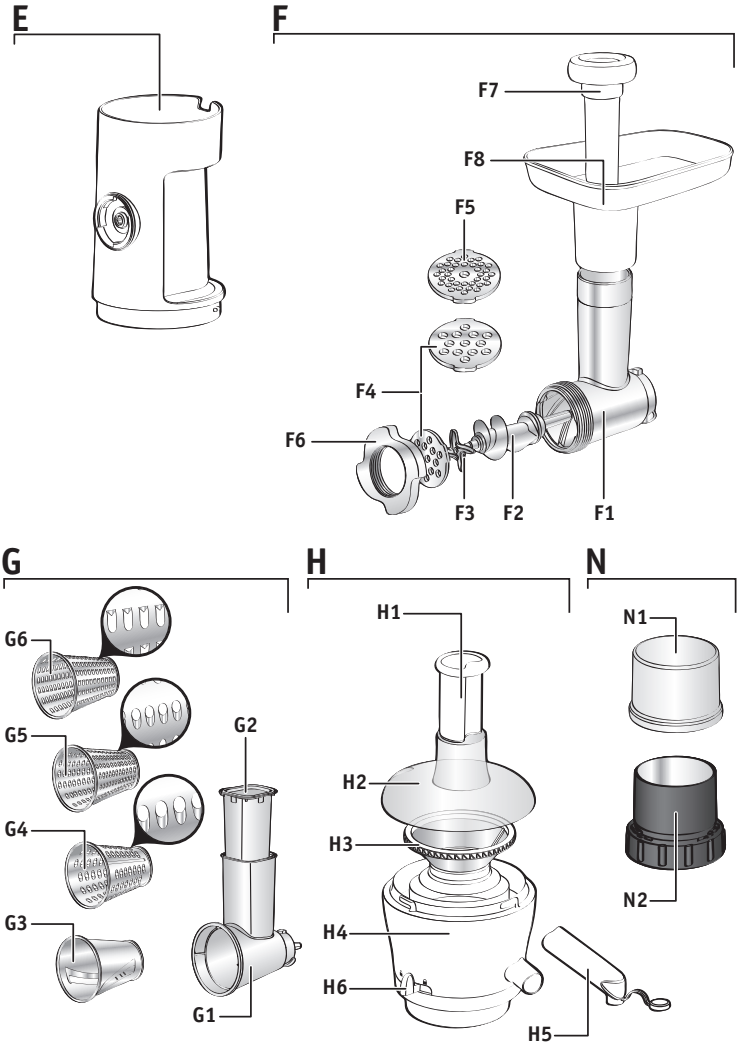
Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

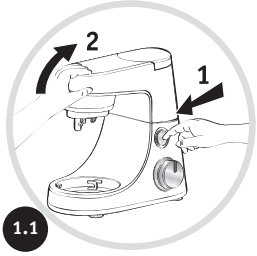
Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

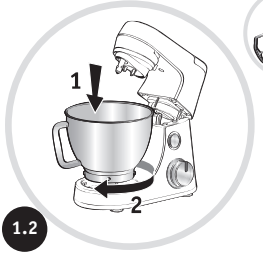
FR
EN
NL
DE
EL
IT
PT
ES
RU
UK
KK
AR
FA

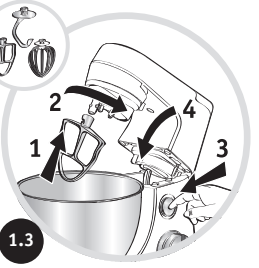

A
A5
A4
A3
A6
A2
A1
A7
PULSE
STOP
MAX
pulse
max


B
B2
B1
B1
C
C1
C2
C3
D
D3
D2
D1
L
L6
L5
L4
L3
L2
L1

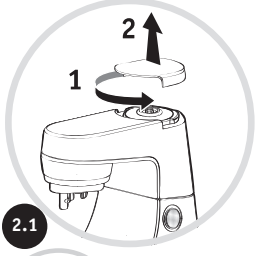

E
F
F7
F8
F5
F4
F6
F3
F2
F1
G
G6
G5
G4
G3
G2
G1
H
H1
H2
H3
H4
H6
H5
N
N1
N2


2
1
1.1

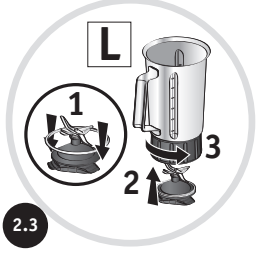

1
2
1.2

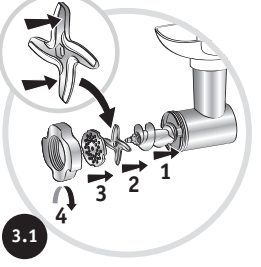

2
4
1
3
1.3

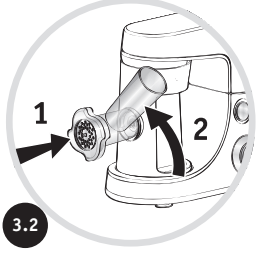
1.4

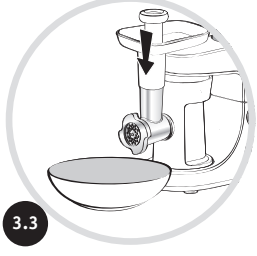

2
1
2.1

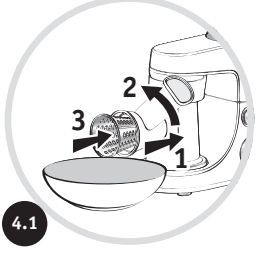
3
4
1
2
2.2

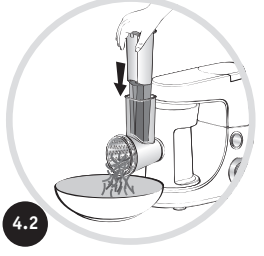

L
1
3
2
2.3

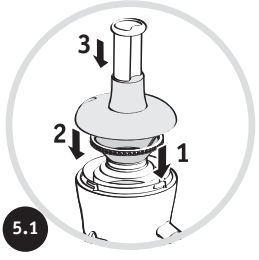

4
3
2
1
3.1

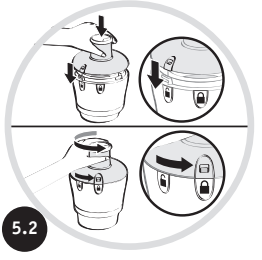

1
2
3.2


3.3

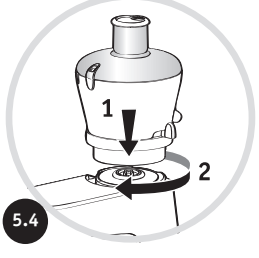

2
3
1
4.1

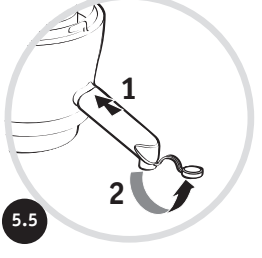

4.2

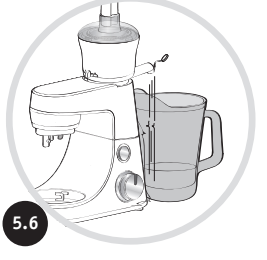

3
2
1
5.1

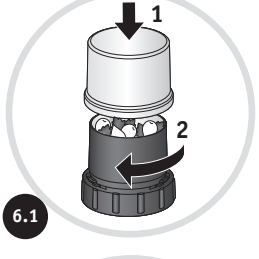

5.2

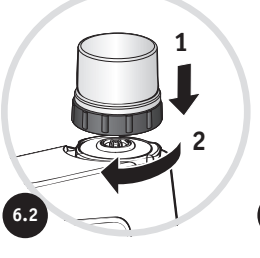
5.3

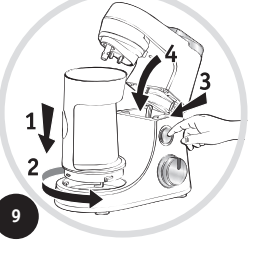

1
2
5.4


1
2
5.5


5.6


1
2
6.1


1
2
6.2


4
3
1
2
9

D
L1
G3
N2
F3
10

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

MISE EN SERVICE

FR

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
  - **Marche intermittente (pulse) :**
    cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
  - **Marche continue :**
    Choisir la position désirée de « 1 à 8/max », selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

- **BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER** (temps maximum d'utilisation : 10 min).
- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.4 à 1.1

FR

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D ou L) vous permet de préparer jusqu'à 1,5 L de mélanges épais et 1,25 L de mélanges liquides :

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol mixeur (D ou L).

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1 à 2.3 et 10.

2.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2, L5) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
  - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
  - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur, et procédez à l'inverse du montage schémas 2.3 à 2.1 et 10.

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : Adaptateur (E), Tête hachoir assemblée (F).

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 9, 10 puis de 3.1 à 3.3

3.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur les vitesses « 5 à 7 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
  - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2×2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, de 3.3 à 3.1 puis 9.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISES : adaptateur (E), coupe-légumes assemblé (G), cônes (selon modèle).

4.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 9 puis 4.1 et 4.2.

4.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

FR

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).

Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.

- Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
- Vous pouvez préparer avec les cônes :
  - Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
  - Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.
  - Râper pomme de terre (G6): pommes de terre, parmesan, etc.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 4.2, 4.1 et 9.

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : centrifugeuse assemblée (H).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE ET MONTAGE

Suivez les schémas 5.1 à 5.6.

5.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 ».
- Introduisez les ingrédients dans la cheminée du couvercle (H2) et poussez-les lentement à l'aide du poussoir (H1).
- Ne pas traiter plus de 5 fois 300 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.
- **Important :** nettoyez le filtre (H3) et le corps réceptacle (H4) tous les 300 g d'ingrédients.

Conseils :

- Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises, etc. mais il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc.
- Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation.

Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et du filtre rotatif avant de retirer l'accessoire de l'appareil. Procédez à l'inverse du montage schémas 5.6 à 5.1.

6 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISES : couvercle mini-hachoir (N1), Bol mini-hachoir (N2)

6.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 6.1 et 6.2.

6.2 - MISE EN MARCHE CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
  - Fines-herbes: 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
  - Fruits secs / Viande de boeuf (dénervée, désossée): 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «1»
  - Purée: 150g maxi / 20s maxi / «pulse» ou Vitesse «1»
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 6.2 et 6.1

7 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A7)

8 - HACHER GROSSIÈREMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ : Broyeur assemblé.

- Hacher en quelques secondes en pulse : figues sèches, abricots secs, etc.
  Quantité / temps maxi : 100 g / 5 s

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 10).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble tête hachoir (F), le pétrin (C1) et le malaxeur (C2).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Voir page 59 et site internet de la marque.

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ELLADA GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
10/04/2018							

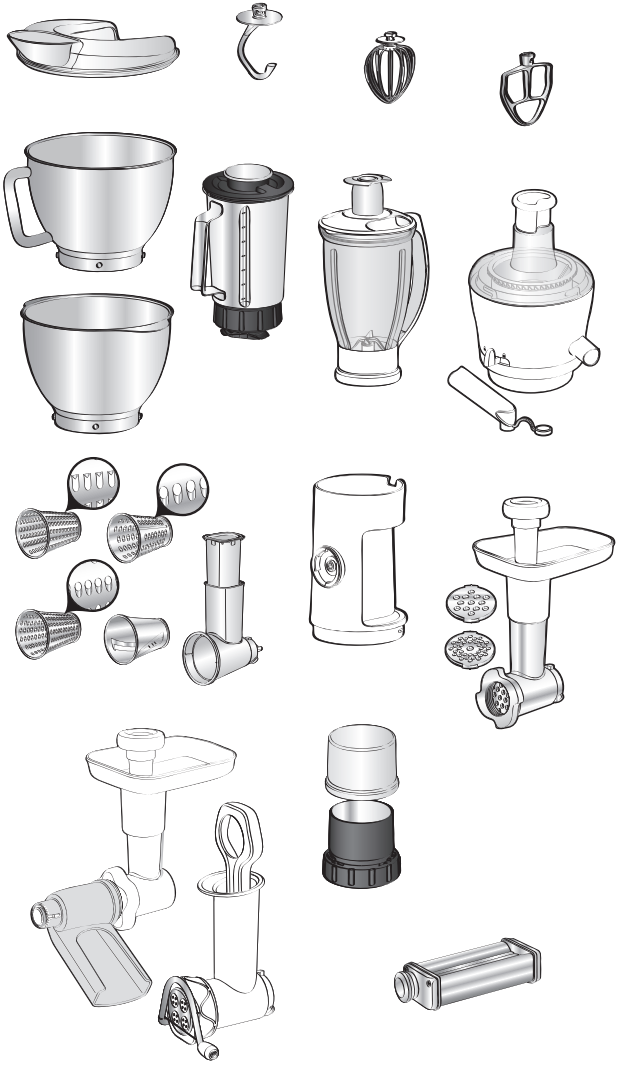
Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kəbsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inkōpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziţiei / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել. / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառողի անվանումն և հասցեն. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR 01 - 04
EN 05 - 08
NL 09 - 12
DE 13 - 16
EL 17 - 20
IT 21 - 24
PT 25 - 28
ES 29 - 32
RU 33 - 36
UK 37 - 40
KK 41 - 44
AR 48 - 45
FA 52 - 49



Ref. 8020002155

masterchef gourmet
masterchef gourmet +

Les incontournables de la pâtisserie

Crème chantilly
Pâte brisée
Pâte à crêpes
Pâte à gaufres
Pain aux céréales
Brioche
White bread
Pâte à choux

Moments d'exception

Tarte au citron meringuée
Fraisier
Macarons Vanille
Verrines Tiramisu
Cupcakes framboise et chocolat blanc
Royal chocolat

Pause gourmande

Cookies aux pépites de chocolat
Brownies au chocolat et noix de pécan
Mousse au chocolat
Carrot cake et son glaçage
Gâteau irrésistible aux pommes
Cake pops au chocolat

Instants salés

Gratin de courgettes
Cake salé
Jus de tomates et chantilly au basilic
Pâte à pizza
Boulettes de viande

Moulinex®

8020002655

Tableau d'équivalence des températures / thermostat

30° C	Thermostat 1
60° C	Thermostat 2
90° C	Thermostat 3
120° C	Thermostat 4
150° C	Thermostat 5
160° C	Thermostat 5-6
180° C	Thermostat 6
200° C	Thermostat 6-7
210° C	Thermostat 7
220° C	Thermostat 7-8
240° C	Thermostat 8
260° C	Thermostat 8-9
270° C	Thermostat 9

Moulinex

Crème chantilly

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

25 cl de crème fraîche liquide bien froide • 50 g de sucre glace

Préparation

Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites fonctionner à vitesse 7 pendant 2 minutes puis à vitesse maximum pendant 3 minutes 30 secondes.

Pâte brisée

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

200 g de farine • 100 g de beurre • 5 cl d'eau • une pincée de sel

Préparation

Dans le bol inox, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle et faites fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant quelques secondes. Puis versez l'eau tout en laissant l'appareil fonctionner. Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Couvrez-la. Laissez-la reposer au frais pendant au moins 1 heure avant de l'étaler et la faire cuire.

Bon appétit !

Moulinex

Pâte à crêpes

Pour 20 crêpes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

3/4 L de lait • 375 g de farine • 4 œufs • 40 g de sucre • 10 cl d'huile • 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool parfumé

Préparation

Dans le bol blender, mettez les œufs, l'huile, le sucre, le lait et le parfum choisi. Sélectionnez la vitesse 3 et laissez fonctionner quelques secondes. Versez ensuite la farine par l'orifice du bouchon doseur et laissez fonctionner 1 minute 30 secondes. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Pâte à gaufres

Pour 24 gaufres

Accessoires utilisés :

Ingrédients

250 g de farine • 15 g de levure fraîche de boulanger • 2 œufs • 1 pincée de sel • 40 cl de lait • 125 g de beurre ramolli • 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Délayez la levure de boulanger dans un peu de lait tiède. Mettez le bol blender en place sur l'appareil, versez-y les œufs, le sel, le sucre vanillé, le lait restant, le beurre, la levure délayée. Verrouillez le couvercle. Mettez en fonctionnement à vitesse 7 et ajoutez progressivement la farine par l'orifice du bouchon doseur du couvercle. Si nécessaire utilisez la fonction Pulse pendant quelques secondes pour faciliter l'intégration de la farine dans la pâte. Faites fonctionner environ 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer une heure avant de confectionner les gaufres.

Astuce : servez les gaufres avec de la crème chantilly, de la sauce au chocolat…

Bon appétit !

Moulinex

Pain aux céréales

Pour un pain de 800 g environ

Accessoires utilisés :

Ingrédients

500 g de farine pour pain aux céréales • 285 ml d'eau tiède • 10 g de levure de boulanger déshydratée • 10 g de sel • flocons d'avoine à saupoudrer

Préparation

Versez la farine, le sel, la levure de boulanger dans le bol inox. Installez le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner quelques secondes à vitesse 1 pour mélanger. Ensuite ajoutez l'eau par l'ouverture du couvercle. Pétrissez pendant 8 minutes. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la reposer 15 minutes dans un endroit chaud. Ensuite posez la pâte sur une surface farinée. Aplatissez la pâte à la main en carré. Rabattez les pointes vers le centre puis aplatissez la pâte avec le poing. Répétez une seconde fois l'opération. Façonnez un pain long. Mettez le pâton ainsi obtenu dans un moule de 25 cm de long. Humidifiez légèrement la surface du pain et saupoudrez de flocons d'avoine. Recouvrez le plat d'un torchon humide et laissez la pâte monter 60 minutes dans un endroit chaud. Ensuite, faites une entaille de 1 centimètre de profondeur sur la longueur du pain. Enfournez le pain dans un four préchauffé à 240°C, avec un petit récipient rempli d'eau pour obtenir une belle croûte dorée. Faites cuire 30 minutes. Démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Astuce : faites des petits pains pour des invités. Saupoudrez-les de graines de pavot et de sésame

Bon appétit !

Moulinex

Brioche

Pour : 6 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

250 g de farine • 5 g de sel • 25 g de sucre • 100 g de beurre • 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf • 3 cuillères à soupe de lait tiède • 2 cuillères à soupe d'eau • 5 g de levure boulangère déshydratée

Préparation

Dans le bol inox mettez la farine et creusez deux puits : dans l'un mettez le sel, dans le second versez la levure, le sucre, le lait tiède et l'eau. Le sel et la levure ne doivent pas être mis ensemble car la levure réagit mal au contact du sel. Ajoutez les œufs, mettez en place le pétrin et le couvercle. Sélectionnez la vitesse 1 et pétrissez pendant 15 secondes puis passez en vitesse 3 pendant 2 minutes 45 secondes. Sans arrêter l'appareil, incorporez en 1 minute le beurre qui ne doit pas être trop mou (laissez-le une demi-heure à température ambiante). Continuez le pétrissage pendant 5 minutes en vitesse 3, puis 5 minutes en vitesse 5. Couvrez la pâte et laissez-la lever deux heures à température ambiante, puis travaillez vigoureusement la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Couvrez et laissez de nouveau lever deux heures dans le réfrigérateur. Retravaillez la pâte à la main en la faisant claquer dans le bol. Puis couvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la lever une nuit dans le réfrigérateur. Le lendemain, beurrez et farinez un moule à brioche. Façonnez la pâte en boule. Mettez-la dans le moule et laissez-la gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce que le moule soit rempli (2 à 3 heures). Enfournez à 180°C et laissez cuire 25 minutes.

Astuce : ajoutez des pépites de chocolat ou des fruits confits.

Bon appétit !

Moulinex

White bread

Pour une boule de pain de 800 g

Accessoires utilisés :

Ingrédients

500 g de farine T55 • 300 ml d'eau tiède • 10 g de levure de boulanger déshydratée • 10 g de sel

Préparation

Dans le bol inox versez la farine, le sel, la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle et faites fonctionner pendant quelques secondes à vitesse 1. Ajoutez l'eau tiède par l'ouverture du couvercle. Pétrissez pendant 8 minutes. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant environ une demi-heure. Ensuite, retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous poserez sur la tôle à pâtisserie beurrée et farinée de votre four. Laissez lever dans un endroit tiède une deuxième fois pendant environ 1 heure. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche à l'aide d'une lame de rasoir et avec un pinceau badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Mettez également dans le four un petit récipient rempli d'eau : cela favorise la formation d'une croûte dorée. Enfournez pendant 40 minutes à 240°C.

Astuce : la levure de boulanger ne doit jamais être en contact direct avec le sucre ou le sel qui empêchent la levure d'agir.

Bon appétit !

Moulinex

Pâte à choux

Pour 20 gros choux ou 40 petits

Accessoires utilisés :

Ingrédients

30 cl d'eau • un peu de sel • un peu de sucre • 120 g de beurre • 240 g de farine • 6 œufs

Préparation

Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Portez à ébullition et versez la farine d'un seul coup dans la casserole. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte absorbe la totalité du liquide. Laissez refroidir. Après refroidissement, mettez la pâte dans le bol inox, placez le malaxeur et le couvercle. Sélectionnez la vitesse 1 et incorporez un à un les œufs entiers, par l'ouverture du couvercle. Après incorporation totale des œufs, travaillez la pâte encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, faites des petits tas de pâte sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Mettez au four à 180°C pendant 40 minutes. Après l'arrêt du four laissez refroidir dans le four la porte ouverte. Ne les sortez pas du four immédiatement, vous risqueriez de faire retomber les choux. Après refroidissement complet, fourrez les choux avec de la crème Chantilly bien ferme, de la glace ou de la crème pâtissière.

Astuce : pour réaliser des gougères, remplacez le sucre par une pincée de sel, et saupoudrez les choux de fromage râpé avant la cuisson.

Bon appétit !

Moulinex

Cookies aux pépites de chocolat

Pour 20 gros cookies

Accessoires utilisés :

Ingrédients

250 g de beurre doux ramolli • 125 g de sucre en poudre • 125 g de sucre brun • 1 cuillère à café de vanille liquide • 2 œufs entiers • 400 g de farine • 1 cuillère à café de levure chimique • 200 g de pépites de chocolat

Préparation

Dans le bol inox mettez le beurre et les sucres. Mettez en place le malaxeur et faites fonctionner pendant 20 secondes à vitesse 5. Arrêtez l'appareil pour racler les parois du bol inox avec une spatule puis mélangez encore 20 secondes en vitesse 7. Ajoutez le reste des ingrédients, placez le couvercle et mettez sur vitesse 3 afin d'obtenir une pâte homogène. Formez une boule de pâte, emballez-la dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur au moins 1 heure. Préchauffez votre four à 180°C, sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en petites boules. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire environ 10 minutes.

Astuce : vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des noix, ou des fruits secs.

Bon appétit !

Moulinex

Brownies au chocolat et noix de pécan

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

3 gros œufs • 200 g de chocolat noir • 200 g de beurre • 15 g pour le moule • 180 g de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • 80 g de farine tamisée • 50 g de noix de pécan

Préparation

Préchauffez votre four à 200°C et beurrez un moule carré de 20 cm. Faites fondre le chocolat et les 200 g de beurre au micro-ondes, bien mélanger. Dans le bol inox, placez les œufs et les sucres ; mettez en place le fouet multibrins et le couvercle et mélangez pendant 1 minute en vitesse 8. Ajoutez le chocolat fondu et mixez 20 secondes en vitesse 8. Puis ajoutez la farine tamisée et mixez 15 secondes en vitesse 8. Terminez en ajoutant les noix de pécan à la préparation, et mélangez avec une spatule. Versez le mélange dans le moule beurré et faites cuire 25 minutes à 200°C. Laissez refroidir avant de servir.

Astuce : vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix et servir avec une boule de glace ou de la crème fouettée.

Bon appétit !

Moulinex

Mousse au chocolat

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

150 g de chocolat à pâtisser • 150 g de sucre • 6 œufs

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans une petite casserole avec deux cuillères d'eau. Faites fondre à feu très doux en tournant avec une cuillère en bois. Retirez la casserole du feu quand le chocolat forme une pâte lisse. Ajoutez les 6 jaunes d'œufs en tournant sans cesse. Dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs en neige avec 25 g de sucre à vitesse 7 pendant 1 minute 45 secondes. Ajoutez le reste du sucre et fouettez à vitesse maximum pendant 30 secondes. Ajoutez une cuillère de blancs en neige au mélange œufs/chocolat et mélangez vigoureusement pour détendre la pâte. Ensuite incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la préparation chocolatée. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre pendant quelques heures.

Astuce : ajoutez aux blancs en neige le zeste d'une orange finement râpé.

Bon appétit !

Moulinex

Carrot cake et son glaçage

Pour : 8/10 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour la pâte : 130 g de sucre cassonade • 12 cl d'huile de tournesol • 4 œufs • le zeste et le jus d'une orange • 240 g de farine • 10 g de levure chimique • 2 cuillères à café de cannelle • 250 g de carottes râpées • 50 g de noix concassées • 50 g de raisins secs

Pour le glaçage : 100 g de beurre fondu • 150 g de fromage à tartiner à 25% de matière grasse • 100 g de sucre glace

Préparation

Préparez la pâte : Préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le sucre cassonade, l'huile, les œufs, le zeste et le jus d'orange, placez le couvercle et mélangez à vitesse 7 pendant 1 minute. Ajoutez la farine, la levure, la cannelle et mélangez à nouveau à vitesse 7 pendant 1 minute. Terminez en ajoutant les carottes, les noix et les raisins secs à la préparation et mélangez à vitesse 3 pendant 15 secondes. Beurrez et farinez un moule rond, versez-y la pâte et enfournez 45 minutes à 180°C.

Préparez le glaçage : Pendant ce temps, dans le bol inox équipé du malaxeur, versez le beurre fondu, le fromage à tartiner et le sucre glace, et mélangez à vitesse 3 jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réservez au réfrigérateur. Lorsque le carrot cake est bien refroidi, étalez le glaçage sur le dessus du gâteau à l'aide d'une spatule.

Astuce : vous pouvez décorer votre gâteau avec quelques copeaux de noix de coco râpée.

Bon appétit !

Moulinex

Gâteau irrésistible aux pommes

Pour : 8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

4 pommes découpées en dés • 250 g de sucre en poudre • 2 œufs entiers • 150 ml de lait • 125 g de beurre fondu • 250 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 2 cuillères à café de vanille en poudre • 2 cuillères à café de cannelle moulue • 2 pincées de sel

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C. Mettez dans le bol inox équipé du malaxeur, les œufs, le lait et le beurre puis terminez par les éléments en poudre (sucre, farine, levure chimique, vanille en poudre, cannelle moulue et sel). Positionnez le couvercle et mélangez en vitesse 8 pendant 2 minutes. Arrêtez l'appareil, levez la tête du robot et raclez les parois du bol avec une spatule. Fermez la tête du robot et mixez encore 1 minute en vitesse 8. Une fois votre pâte terminée, ajoutez les pommes découpées en dés et mélangez bien à la spatule. Beurrez et farinez votre moule à gâteau, versez-y la pâte et laissez cuire pendant 50 minutes à 180°C.

Astuce : pour plus de saveur vous pouvez parfumer votre gâteau avec une cuillère à soupe de rhum.

Bon appétit !

Moulinex

Cake pops au chocolat

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour la pâte : 75 g de beurre fondu • 2 œufs • 100 g de sucre • 60 g de poudre de noisette • 65 g de farine • ½ paquet de levure • 150 g de fromage frais

Pour l'enrobage : 200 g de chocolat noir • 2 cuillères à soupe d'huile de colza • un lot de bâtons à sucette ou de piques à brochette en bois • sucre perlé ou vermicelles de chocolat pour la décoration

Préparation

Préchauffez le four à 175°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, versez les œufs, le sucre, le beurre fondu, la poudre de noisette, la farine et la levure et mixez à vitesse 5 pendant 15 secondes, puis passez en vitesse max pendant 4 minutes. Versez le mélange dans un moule à gâteau beurré et fariné et enfournez pendant 40 minutes à 175°C. Une fois le gâteau cuit et bien refroidi, émiettez-le dans un grand bol, ajoutez le fromage frais et avec vos mains malaxez pour obtenir une pâte. Réalisez des boules de la taille d'une petite balle de ping-pong et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez un bâtonnet en bois dans chaque petite boule de gâteau et placez au froid pendant 30 minutes.

Pour préparer l'enrobage des cake pops, mettez le chocolat et l'huile dans un bol et placez au micro-ondes (à température basse) pour faire fondre le mélange. Une fois le mélange fondu, trempez-y vos cake pops, laissez un peu le chocolat s'égoutter au dessus du bol et posez les cake pops sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Décorez les cake pops avec du sucre perlé ou des vermicelles de chocolat avant que le chocolat ne durcisse puis replacez au froid.

Astuce : pour varier les couleurs et les décorations, vous pouvez enrober vos cake pops avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Vous pouvez également teinter le chocolat blanc avec du colorant alimentaire.

Bon appétit !

Moulinex

Tarte au citron meringuée

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour la pâte : 250 g de farine • 125 g de beurre • 30 g de poudre d'amandes • 80 g de sucre glace • 1 œuf • 1 pincée de sel

Pour la garniture : 6 œufs • 300 g de sucre • 3 citrons non traités • 100 g de beurre fondu

Pour la meringue : 3 blancs d'œufs • 60 g de sucre glace • 1 pincée de sel

Préparation

Préparez la pâte : dans le bol inox équipé du pétrin, mettez la farine, le beurre froid coupé en petits dés, la poudre d'amandes, le sucre et le sel. Installez le couvercle et faites fonctionner à vitesse 1 pendant 10 secondes pour mélanger, puis à vitesse 5. Dès que le mélange ressemble à des miettes, ajoutez l'œuf par l'orifice du couvercle et laissez tourner pendant environ 5 minutes. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la boule de pâte au moins 1 heure au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire.

Préparez la garniture : lavez et essuyez les citrons. Râpez leur zeste et pressez-les. Dans le bol équipé du malaxeur et du couvercle mettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons et le beurre fondu. Mettez en fonctionnement de vitesse 1 à vitesse 7 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites chauffer le four à 210°C. Beurrez un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et piquez à la fourchette. Garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 15 minutes. Retirez le papier et les haricots. Versez la garniture sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes à 180°C.

Préparez la meringue : dans le bol inox équipé du fouet multibrins et du couvercle, battez les blancs d'œufs avec 20 g de sucre glace à la vitesse 7 pendant 1 minute 30 secondes puis à vitesse maximum jusqu'à ce que les blancs soient montés. Ajoutez les 40 g de sucre glace restant à la fin, tout en continuant à fouetter. Lorsque la tarte est cuite, recouvrez-la de meringue à l'aide d'une cuillère. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blondisse.

Astuce : décorez le dessus de votre tarte avec des rondelles de citron.

Bon appétit !

Moulinex

Fraisier

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour la génoise : 4 œufs • 125 g de sucre en poudre • 125 g de farine

Pour la crème mousseline : ½ L de lait • 250 g de sucre • 4 œufs • 70 g de farine • 250 g de beurre pommade • 1 gousse de vanille • 40 g de kirsch • 500 g de fraises • 1 cercle à gâteau • pâte d'amande • sucre glace*

Préparation

Préparez la génoise : préchauffez votre four à thermostat 7 - 210°C. Dans le bol inox muni du fouet multibrins, fouettez les œufs et le sucre à vitesse 8 pendant 5 minutes afin d'obtenir un mélange bien blanc. Arrêtez l'appareil, puis incorporez la farine tamisée en mélangeant manuellement de bas en haut avec une spatule. Etalez la pâte sur une plaque de dimensions 40 x 30 cm recouverte d'un papier cuisson et lissez à la spatule avant d'enfourner pendant 7 minutes. Laissez refroidir et taillez 2 disques de génoise identiques grâce au cercle à gâteau.

Préparez la crème mousseline : coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains. Dans une casserole, mettre le lait, y ajouter 125 g de sucre et les grains de vanille. Portez à ébullition. Pendant ce temps, versez dans le bol inox 125 g de sucre et les œufs entiers, installez le fouet multibrins et fouettez 2 minutes en vitesse 8. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau pendant 30 secondes en vitesse 8. Versez ¼ du lait bouillant sur les œufs et mélangez 30 secondes en vitesse 5. Transvasez cette préparation dans la casserole avec le reste du lait et cuire à feu modéré en ne cessant jamais de mélanger avec un fouet manuel jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsque la crème a épaissi, réservez-la dans un récipient recouvert d'un film alimentaire et laissez refroidir 1 heure à température ambiante. Dans le bol inox nettoyé et séché, versez la crème que vous aviez réservée et muni du fouet multibrins fouettez à vitesse 8. Au bout d'une minute, redescendez à vitesse 5 et incorporez le beurre ramolli en petits morceaux. Continuez de fouetter pendant 30 secondes pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le kirsch dans la préparation et mélangez encore 20 secondes en vitesse 7.

Montage : Tapissez le cercle en métal de papier sulfurisé. Placez un des deux disques de génoise dans le fond du cercle et gardez le second pour tapisser le dessus du fraisier. Coupez les fraises en deux pour garnir le tour du cercle, faces coupées vers l'extérieur. Puis garnissez l'intérieur avec un tiers de crème bien étalée où vous ajouterez les fraises coupées en petits morceaux avant de remettre une fine couche de crème. Terminez en ajoutant le second disque sur le haut du fraisier. Recouvrez le fraisier d'un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Sortez-le 30 minutes avant de consommer pour finaliser la décoration.

Pour décorer le fraisier : Etalez la pâte d'amande sur le plan de travail préalablement saupoudré de sucre glace. Taillez un disque de pâte d'amande de la taille du cercle et déposez-le sur le dessus du fraisier.

Astuce: utilisez quelques fraises pour décorer votre fraisier.

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

masterchef gourmet / masterchef gourmet +

Bon appétit !

Moulinex

Macarons Vanille

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour les coques : 200 g de sucre glace • 200 g de poudre d'amande • 2 x 80 g de blancs d'œufs • 200 g de sucre semoule • 7,5 cl d'eau • ½ gousse de vanille

Pour la crème mousseline : 50 cl de lait • 6 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 100 g de beurre • 20 g de farine • 30 g de Maïzena • ½ gousse de vanille

Préparation

Préparez les coques : mixez les 200 g de sucre glace avec les 200 g de poudre d'amande dans un robot hachoir. Ce mélange est appelé «tant pour tant». Tamisez le « tant pour tant » puis réservez. Portez l'eau et le sucre semoule à ébullition dans une casserole, sans remuer; avec un thermomètre vérifiez la température du sirop qui ne doit pas dépasser 115°C. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, battez 80 g de blancs d'œufs en neige en vitesse 5, et augmentez la vitesse quand la température du sirop dépasse 105°C. Arrêtez la cuisson du sirop quand celui-ci atteint 115°C et versez-le en un fin filet sur les blancs en neige dans le bol inox. Continuez à battre pendant 6 minutes pour que la meringue ainsi formée refroidisse un peu. Ajoutez le reste des blancs d'œufs non battus (80 g) au mélange «tant pour tant» que vous avez réservé afin d'obtenir une pâte homogène. Coupez la gousse de vanille en deux, et récupérez les grains d'½ gousse, pour les ajouter à ce mélange. Incorporez environ un tiers de la meringue à la pâte d'amande avec une spatule souple, pour détendre un peu, et ajoutez le reste de la meringue en «macaronant». Il s'agit de mélanger avec la spatule en relevant la pâte de bas en haut pendant environ 1 minute. Avec cette préparation, garnissez une poche à douille de 8 mm environ. Collez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Avec la poche à douille, réalisez des petites boules de la taille d'une noix, régulières et espacées. Tapotez légèrement le dessous de la plaque et laisser croûter à température ambiante pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 150°C. Enfournez 14 minutes puis déposez le papier sulfurisé sur le plan de travail humidifié pour que les coques se décollent plus facilement.

Préparez la crème mousseline à la vanille : Faites chauffer le lait à feu doux avec l'autre 1/2 gousse de vanille grattée. Dans le bol inox, à l'aide du fouet multibrins, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 2 minutes en vitesse 8, puis ajoutez la farine et la Maïzena, et fouettez de nouveau 1 minute en vitesse 7. Versez le lait bien chaud sur le mélange, homogénéisez avec un fouet manuel et remettez le tout sur feu doux environ 3 à 4 minutes, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux. Transvasez la crème dans une boîte hermétique puis réservez au moins 1 heure 30 minutes au réfrigérateur.

Montage : Garnissez une poche à douille de 8 mm avec la crème mousseline à la vanille et garnissez la moitié des coques. Assemblez les macarons avec les coques restantes et réservez dans une boîte hermétique.

Astuce : vous pouvez remplacer la vanille par de la gelée de framboises et teinter les coques avec du colorant gel rose.

Bon appétit !

Moulinex

Verrines Tiramisu

Pour : 6/8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

3 tasses de café fort • 3 œufs • 1 boîte de biscuits à la cuillère • 75 g de sucre en poudre • 1 cuillère à soupe d'Amaretto • 250 g de mascarpone • un peu de cacao amer en poudre*

Préparation

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs d'oeufs. Dans le bol inox, placez les jaunes d'oeufs et le sucre et mélangez au fouet multibrins à vitesse 8 pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc. Ajoutez le mascarpone et fouettez à nouveau en vitesse 8 pendant 2 minutes. Réservez cette crème dans un saladier. Nettoyez et séchez le bol inox et le fouet. Versez les blancs d'oeufs dans le bol inox et installez le fouet multibrins. Montez les blancs en neige, fouettez 30 secondes en vitesse 7, ajoutez 1 cuillère à café de sucre et fouettez encore 1 minute 30 secondes à vitesse 8. Incorporez délicatement les blancs en neige avec une spatule à la crème mascarpone.

Montage : Mélangez la cuillère à soupe d'Amaretto aux tasses de café fort.Imbibez quelques biscuits dans le café puis placez-les au fond de la verrine de sorte à réaliser la première couche. Ajoutez une couche de crème puis une autre couche de biscuits imbibés et continuez ainsi jusqu'au remplissage complet de la verrine, en terminant par une couche de crème. Saupoudrez de cacao et placez les verrines au réfrigérateur au moins 12 heures.

Astuce : remplacez le café par du jus de fruit et ajoutez des fruits frais pour un dessert léger.

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Bon appétit !

Moulinex

Cupcakes framboise et chocolat blanc

Pour 12 cupcakes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour la pâte : 170 g de farine • 150 g de sucre en poudre • 150 g de beurre mou • 3 œufs • 1 cuillère à café de levure chimique • 45 g de lait entier • 1 cuillère à café de vanille liquide • 100 g de brisures de framboises surgelées

Pour le glaçage : 60 g de blancs d'œufs • 65 g de sucre en poudre • 115 g de beurre pommade • 100 g de chocolat blanc • 2 cuillères à soupe d'huile de colza • Caissettes en papier pour cupcakes • Moules à muffins ou moules à cupcakes

Préparation

Préparez la pâte : préchauffez le four à 180°C. Dans le bol inox équipé du malaxeur, versez la farine, la levure, le sucre, les œufs, la vanille, le beurre puis le lait, placez le couvercle et mélangez à vitesse 8 pendant 2 minutes. Terminez en ajoutant les brisures de framboises et mélangez à vitesse 5 pendant 15 secondes. Placez une caissette en papier dans chaque moule à muffins, et remplissez-les de pâte aux 2/3 maximum. Enfournez pendant 15 minutes à 180°C puis laissez bien refroidir.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat blanc avec l'huile de colza à basse température au micro-ondes. Mettez les blancs d'oeufs et le sucre dans une jatte au bain-marie et fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit brillant. Placez ce mélange dans le bol inox muni du fouet multibrins, positionnez le couvercle et battez à vitesse 7 jusqu'à ce que le mélange forme un joli bec d'oiseau sur le fouet. Ajoutez ensuite le beurre pommade et battez à vitesse 8 pendant 30 secondes. Levez la tête de l'appareil, raclez les parois du bol avec une spatule et ajoutez le chocolat blanc fondu. Mélangez une dernière fois en vitesse 8 pendant 30 secondes. Placez votre glaçage dans une poche munie d'une douille cannelée et décorez vos cupcakes bien refroidis.

Astuce : faites-vous plaisir et décorez vos cupcakes avec des perles de sucre ou des vermicelles de chocolat.

Bon appétit !

Moulinex

Royal chocolat

Pour : 8 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

Pour le biscuit : 45 g de poudre d'amande • 10 g de coco râpée • 20 g de poudre de noisette • 50 g de sucre glace • 20 g de farine • 80 g de blancs d'œuf (3 petits œufs) • 50 g de sucre

Pour le praliné croustillant : 240 g de chocolat pralinoise • 140 g de crêpes dentelles • Un pot de 200 g de glaçage chocolat • un cercle à pâtisserie d'un diamètre 26 cm

Pour la mousse au chocolat : 90 g de lait • 3 feuilles de gélatine • 90 g de chocolat noir • 50 g de chocolat au lait • 250 g de crème fouettée fleurette à 30% M.G.

Préparation

Préparez le biscuit : dans un bol, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amande, la poudre de noisette et la noix de coco. Versez les blancs d'oeufs dans le bol inox équipé du fouet multibrins et montez les blancs en neige très ferme à vitesse maximale. Ajoutez progressivement le sucre pour monter une meringue bien ferme. Incorporez délicatement le mélange sec à la spatule. Placez la préparation dans une poche à douille. Dressez un disque de 1 cm d'épaisseur et 25 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et saupoudrez de sucre glace. Cuire environ 15 minutes à 170°C.

Préparez le praliné croustillant : faites fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère d'huile de colza. Ecrasez les crêpes dentelles et incorporez au chocolat fondu. Etalez la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm et placez au réfrigérateur. Lorsque le biscuit est froid, préparez la mousse au chocolat: faites fondre le chocolat noir et le chocolat au lait au micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine préalablement ramollie (la faire tremper dans de l'eau froide une dizaine de minutes et l'essorer pour la ramollir). Versez le lait chaud sur le chocolat fondu, bien mélanger avec un fouet manuel pour obtenir un mélange lisse et laissez refroidir. Dans le bol inox bien froid, versez la crème liquide, positionnez le fouet multibrins, le couvercle et fouettez 2 minutes en vitesse 7 puis 4 minutes en vitesse 8. Ajoutez la crème fouettée au chocolat et mélangez délicatement pour obtenir la mousse au chocolat.

Montage : placez le disque de biscuit au fond du cercle à pâtisserie préalablement garni de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Taillez un disque de praliné croustillant au diamètre du biscuit et posez-le sur le biscuit. Remettez le cercle autour du biscuit et terminez en versant la mousse au chocolat. Bien lisser la mousse et placez au congélateur au minimum 12 heures. Au moment de servir, démoulez le gâteau sur une grille et recouvrez de glaçage au chocolat préalablement tiédi au micro-ondes. Au bout de 5 minutes, transférez le gâteau sur un plat à gâteau et laissez décongeler 2 heures avant de déguster.

Bon appétit !

Moulinex

Gratin de courgettes

Pour : 6 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

1 kg de courgettes • 3 œufs • 250 g de crème fraîche • 100 g de gruyère • sel, poivre, muscade

Préparation

Préchauffez le four à 220°C. A l'aide du coupe-légumes muni du cône tranché, sélectionnez la vitesse 5 et tranchez les courgettes. Faites-les dorer à la poêle 10 minutes. Réservez. A l'aide du coupe-légumes muni du cône râpé, râpez le gruyère à vitesse 3. Réservez. Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, battez les œufs et la crème en vitesse 5. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade. Sélectionnez la vitesse 3 et laissez tourner 30 secondes. Mettez la moitié des courgettes dans un plat beurré allant au four et parsemez la moitié du gruyère. Mettez ensuite le reste de courgettes puis le reste de gruyère. Recouvrez le plat avec le mélange œufs, crème, sel, poivre et muscade. Passez au four 25 à 30 minutes à 220°C. Servez bien chaud.

Astuce : pour plus de fraîcheur, vous pouvez ajouter de la menthe.

Bon appétit !

Moulinex

Cake salé

Pour : 6 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

200 g de farine • 4 œufs • 11 g de levure chimique • 10 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive • 12 tomates séchées • 200 g de feta • 15 olives vertes dénoyautées • 1 pointe de curry (facultatif) • sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol inox muni du malaxeur et du couvercle, mélangez ensemble la farine, les œufs et la levure en démarrant en vitesse 1 puis en augmentant jusqu'à vitesse 5. Ajoutez l'huile d'olive et le lait froid, et mélangez pendant 1 minute 30 secondes. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la feta, les olives vertes (coupées en morceaux) et le curry, salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule, et enfournez pendant 30 à 40 minutes, selon les fours. Piquez pour vérifier la cuisson.

Astuces : remplacez la feta par de la mozzarella et ajoutez quelques feuilles de basilic ciselées.

Jus de tomates et chantilly au basilic

Pour 8 verrines

Accessoires utilisés :

Ingrédients

4 belles tomates • 2 poivrons rouges • 14 grandes feuilles de basilic • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • 15 cl d'eau • 2 cuillères à soupe de vinaigre • 20 cl de crème liquide entière, très froide • sel et poivre

Préparation

Coupez en morceaux les tomates, les poivrons rouges et 6 grandes feuilles de basilic. Passez le tout à la centrifugeuse. Versez 3 cuillères d'huile d'olive, le vinaigre et versez dans le goulot 15 cl d'eau pour "rincer" le panier de la centrifugeuse et récupérer le reste du jus. Mélangez votre jus de tomates, salez et poivrez selon votre goût. Versez dans le bol inox la crème liquide, une cuillère à soupe d'huile d'olive et le reste de basilic ciselé. Salez et poivrez. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Fouettez la préparation pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la crème monte en Chantilly. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Versez le jus de tomates dans des verrines ou des petits verres. Déposez une cuillère de chantilly au basilic sur le dessus avant de servir.

Astuce : remplacez le basilic par de la ciboulette.

Bon appétit !

Moulinex

Pâte à pizza

Pour 1 pizza

Accessoires utilisés :

Ingrédients

150 g de farine • 90 g d'eau tiède • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 3 g de levure de boulanger déshydratée • sel

Préparation

Dans le bol inox muni du pétrin, mettez la farine et le sel. Mettez le couvercle. Faites fonctionner quelques secondes à vitesse 3 puis passez à vitesse 7. Versez l'eau tiède puis l'huile d'olive et laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Étalez et mettez en forme selon son utilisation.

Boulettes de viande

Pour : 4 personnes

Accessoires utilisés :

Ingrédients

500 g de bœuf • 1 œuf • 1 cuillerée à soupe rase de farine • 1 oignon frais de taille moyenne • 1 gousse d'ail • 3 branches de persil • sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Hachez la viande en vitesse 7 avec la tête hachoir munie de la grille à petits trous. Dans le bol inox, mettez la viande hachée et tous les autres ingrédients. Mettez en place le malaxeur et le couvercle et faites fonctionner 1 minute en vitesse 1. Faites des boulettes de la taille d'une noix, en roulant entre les paumes la viande mélangée aux autres ingrédients. Déposez les boulettes sur la plaque de cuisson recouverte au préalable de papier sulfurisé. Mettez au four pendant 25 minutes. À mi-cuisson retournez les boulettes.

Astuce : remplacez le bœuf par de l'agneau et le persil par de la coriandre.

Bon appétit !