

Hotmix PRO *breeze*
C O O K I N G P L E A S U R E
made in Italy

LIVRE DE RECETTES

HotmixPRO

Breeze



Index

#	PROGRAMMES	PAGE
01	COUPER	8
02	HACHER GROSSIÈREMENT	8
03	HACHER FINEMENT	8
04	RAPER	9
05	PULVERISER	9
06	FOUETTER	9
07	MÉLANGER	10
08	ÉMULSIONNER	10
09	BATTRE EN NEIGE	11
10	FOUETTER LA CRÈME	11
11	PATE MOLLE	12
12	PATE MOYEN	12
13	PATE FORT	12
14	PATES FROID	13
15	FARCES	13
16	FARCE MOUSSELINE	14
17	MARINADE AIGRE-DOUCE	15
18	MARINADE PIQUANTE	16
19	MARINADE ORIENTALE	17
20	BASE ROYALE POUR CONSOMME'	18
21	BASE ALCOOLIQUE POUR SORBETS	19
22	BASE CRÈME MOUSSE DE FRUITS	20
23	MERINGUE FRANCAIS	21
24	BASE POUR PARFAIT	22
25	PREPARATION POUR LA FRUIT GELÉE	23

#	RECETTES	PAGE
	PATE	24
01	PATE BASE POUR FRITURES	25
02	PATE MOELLEUX A LA BIERE	26
03	PATE A FRIRE POUR TEMPURA	27
04	PATE A FRIRE AU BRANDY	28
05	PATE A FRIRE A LA MENTHE	29
06	PATE A FRIRE EPICEE	30
07	PATE AUX OEUF JAUNE	31
08	PATE AUX OEUF SPECIALE	32
09	PATE AUX OEUF AIL ET PERSIL	33
10	PATE AUX OEUF AU CACAO	34
11	PATE AUX OEUF AU SEPIA	35
12	PATE AUX OEUF ROUGE	36
13	PATE AUX OEUF DE FARINE DE CHATAIGNE	37
14	PATE POUR PIZZA	38
15	PAIN AIL ET PERSIL	39
16	PAIN AU BASILIC	40
17	PAIN AU CURRY	41
18	PAIN AUX NOIX	42
19	PAIN BEURRE ET FROMAGE PARMESAN	43
20	PAIN JAUNE AUX GRAINES DE SESAME	44
21	PAIN AUX OLIVES ET ROMARIN	45
22	PAIN AU SPECK ET POIVRE	46
23	PAIN MOELLEUX A L'ANCHOIS	47
24	PAIN JAUNE AUX OLIVES	48
25	PAIN DOUCE AU LAIT	49
26	PETITES PAINS AU COCO	50
27	PAIN AZYME	51
28	GRESSINS AU FROMAGE DE CHEVRE	52
29	PATE FEUILLETTEE	53
30	PATE POR FONCER	54
31	PATE BRISEE	55
32	PATE SABLEE	56
33	PATE SABLEE FOUETTEE	57
34	PATE BRIK	58
35	PATE SIGARETTE	59
36	PATE SABLE	60
37	SHORTBREAD	61
38	PATE POUR CAKE	62

39	PATE POUR BRIOCHES	63
40	PATE POUR CREPES	64
41	PATES POUR STRUDEL SALES	65
42	PATE POUR GATEAUX VIENNOIS	66
43	MACARONS	67
44	CRUMBLE	68
45	PATE POUR PETIT FOURS AUX AMANDES	69
46	CREPES AU ROQUEFORT	70
47	CROISSANT AUX HERBES AROMATIQUES	71
48	MUFFIN DOUCE AUX COURGETTES	72
49	MUFFIN SALE OLIVES ET ROMARIN	73
50	PLUM-CAKE SALE AUX NOIX ET FROMAGE PARMESAN	74
SAUCES ET CREMES DOUCES ET SALEES		75
01	BEURRE AU TRUFFE	76
02	BEURRE A LA MOUTARDE	77
03	BEURRE A L'ANCHOIS	78
04	BEURRE A L'AIL	79
05	BEURRE POUR LES ESCARGOTS	80
06	SAUCE AIOLI	81
07	HUMMUS	82
08	MAYONNAISE	83
09	MAYONNAISE VERT	84
10	MAYONNAISE SANS OEUFS	85
11	SAUCE COCKTAIL	86
12	SAUCE YAOURT	87
13	SAUCE TARTARE	88
14	SAUCE AU THON	89
15	SAUCE D'AVOCADO	90
16	CITRONETTE	91
17	VINAIGRETTE	92
18	SAUCE TAPENADE	93
19	GUACAMOLE	94
20	BASE POUR POMMES DE TERRE DUCHESSE	95
21	CREME DE SESAME	96
BOUILLONS, CREMES ET SOUPES		97
01	BOUILLON DE LEGUMES GRANULAIRE	98
02	GAZPACHO	99
SAUCES POUR PASTA		100
01	PESTO A LA GENOIS	101
02	PESTO AVEC AMANDES	102

03	PESTO AVEC ROQUETTE	103
04	PESTO AVEC COURGETTES	104
FARCES, PATES, QUICHES, SOUFFLES		105
01	FARCE AVEC SAUMON FUMÉ	106
02	FARCE AVEC POULET OU VEAU	107
03	FARCE AVEC JAMBON ET FROMAGE DE CHÈVRE	108
04	FARCE AVEC JAMBON ET PISTACHES	109
05	MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE AVEC PÂTE D'OLIVES	110
06	MOUSSE DE THON ET FROMAGE MONTASIO A L'ODEUR DE CITRON	111
07	MOUSSE AU JAMBON	112
08	MOUSSE AU CAMEMBERT ET NOISETTES	113
09	MOUSSE AU JAMBON ET GORGONZOLA	114
10	MOUSSE AU THON ET CAPRES	115
11	PATE FUME (HARENGS)	116
12	PATE D'AVOCADO	117
13	TARTARE AVEC CREVETTES DANS MOUSSE D'AVOCADO	118
14	QUICHE LORRAINE	119
15	QUICHE SANS PATE	120
16	FALAFEL	121
17	CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET POTIRON AVEC AMANDES	122
18	SOUFFLÉ DOUCE AVEC FROMAGE	123
19	PETITE TARTE AVEC POMMES DE TERRE ET CÉLERI-RAVE	124
DESSERT		125
01	GLACE A L'EAU AROMATISABLE	126
02	GLACE ROYALE	127
03	TIRAMISU TRADITIONNEL	128
04	CREME CHANTILLY	129
05	SOUFFLE GELE	130
06	PARFAIT A L'ITALIENNE	131
07	SPECULOOS	132
GLACES, SORBETS, GRANITA		133
01	GLACE RICOTTA ET FRUITS	134
02	GLACE AU BASILIC	135
03	GLACE PINA COLADA	136
04	GLACE SALEE AU SAUMON	137
05	SORBET AU COINTREAU	138
06	SORBET AU VIN PORT	139
07	SORBET AUX FRAISES ET PROSECCO	140
08	SORBET DE CHAMPAGNE	141

09	SORBET AU MELON D'EAU	142
10	SORBET DE TOMATES	143
11	GRANITA AU CAFÉ	144
12	GRANITA AU CITRON	145
13	GRANITA AU MURIER NOIR	146
14	GRANITA AU CHAMPAGNE	147
15	GRANITA AUX FRAISES	148
BOISSONS		149
01	MILK-SHAKE AU CHOCOLAT	150
02	MILK-SHAKE A L'ABRICOT	151
03	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET KIWI	152
04	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET MELON	153
05	MILK-SHAKE AU BANANE ET FRAISE	154
06	MILK-SHAKE AU BANANE ET MIEL	155
07	MILK-SHAKE ANANAS ET PAPAYE	156
08	MILK-SHAKE PASSION FRUIT	157
09	BATIDA DE BANANA	158
10	ALENXADER	159
11	BLOODY MARY	160
12	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	161
13	GIN FIZZ	162
14	GRANITA DAIQUIRI	163
15	MOJITO A LA MENTHE	164
16	PINA COLADA	165

0. Programmes

01 - COUPER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédient à couper	3		/

02 - HACHER GROSSIÈREMENT

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédient à hacher	5		/

03 - HACHER FINEMENT

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Ingrédient à hacher	8	/	/

04 - RAPER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Ingrédient à raper	10		/

05 - PULVERISER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Ingrédient à pulvériser	10	3 min	/

06 - FOUETTER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Ingrédient à battre	4	2 min	/

07 - MÉLANGER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Ingrédients à mélanger	3		/

08 - ÉMULSIONNER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Ingrédient à emulsionner	10		/

09 - BATTRE EN NEIGE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Minimum 2 blancs d'oeuf	3	/	/

NE PAS UTILISER des blancs d'oeuf froides; éventuellement, régler la température à 40 °C. Aussi, note que quelques gouttes de jus de citron aident la préparation, et enlèvent le goût fort des oeufs.

CONSEIL: pour avoir un volume le plus haut possible, ajouter le sucre seulement après que les blancs d'oeuf ont quadruplé leur volume. Naturellement, si au contraire vous préférez des meringues plus denses, vous pouvez ajouter part du sucre immédiatement.

10 - FOUETTER LA CRÈME

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Minimum 200 g de crème	3		-24

11 - PÂTE MOLLE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédients à pétrir	4	1 min	/

12 - PÂTE MOYEN

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédients à pétrir	7	1 min	/

13 - PÂTE FORT

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédients à pétrir	10	10 sec	/

14 - PÂTE FROID



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames	Phase de pre-refroidissement / pas des ingrédients	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lames + Bouchon	Total des ingrédients MAX 500 g	10	/	-24

15 - FARCES FROIDS



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames	Phase de pre-refroidissement /pas des ingrédients	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lames	Ingrédients très froids	10	/	-24

16 - FARCE MOUSSELINE

Ingrédients:

- Poisson ou viande très froide en des morceaux: 250 g
- Poivre au goût
- Aromes au goût
- Brandy ou Vermouth dry: 8 g
- Crème fouettée: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Phase de pre-refroidissement / pas des ingrédients	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lames	Poisson ou viande très froide en des morceaux 250 g	10	30 sec	-24
3	Lames + Papillon de brassage	Poivre au goût Aromes au goût Brandy ou Vermouth dry 8 g	3	2 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 150 g	3	30 sec	/

17 - MARINADE AIGRE-DOUCE

Ingrédients:

- Miel: 15 g
- Moutarde: 10 g
- Vinaigre de pommes: 15 g
- Huile d'arachide: 21 g
- Paprika doux: 8 g
- Graines de coriandre au goût
- Écorce d'orange rapé au goût

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/

18 - MARINADE PIQUANTE

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Piment: 10 g
- Ail: 5 g
- Vinaigre de pommes: 15 g
- Huile d'arachide: 20 g
- Cannelle moulu: 2 g
- Noix de muscade rapé: 1 g
- Cardamome: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 50 g Piment 10 g Ail 5 g	10	30 sec	/
2	Lames	Vinaigre de pommes 15 g Huile d'arachide 20 g Cannelle moulue 2 g Noix de muscade rapé 1 g Cardamome 5 g	3	30 sec	/

19 - MARINADE ORIENTALE

Ingrédients:

- Poireaux: 30 g
- Oignon: 30 g
- Gingembre: 10 g
- Sauce de soja: 15 g
- Huile de sesame: 15 g
- Huile d'arachide: 15 g
- Poivre au goût

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Poireaux 30 g Oignon 30 g Gingembre 10 g	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Sauce de soja 15 g Huile de sesame 15 g Huile d'arachide 15 g Poivre au goût	3	30 sec	/

20 - BASE ROYALE POUR CONSOMME'

Ingrédients:

- Purée de l'élément caractéristique: 200 g
- Lait: 100 g
- Crème: 100 g
- Jaune d'oeuf: 120 g
- Blancs d'oeuf: 25 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	3	1 min	/
		Former et cuire au bain marie dans le four			

21 - BASE ALCOOLIQUE POUR SORBETS

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Proportion des ingrédients voir le site web	3	30 sec	/
		Mélanger (vitesse gelato - granita)			

Attention! En utilisant ce programme, toujours considérer cette proportions:

AROMES	PROPORTIONS
Sorbet au Cointreau (ou quelconque autre liqueur 40°)	0,6 dl de Cointreau, 400 g de base de fruits, 01 dl de jus de citron, 2,3 dl d'eau
Sorbet au Grappa (ou quelconque autre distillat 40°)	0,6 dl de liqueur grappa, 420 g de base de fruits, 0,1 dl de jus de citron, 2,1 dl d'eau
Sorbet au fraises et prosecco (fruit et vin)	2 dl de prosecco, 220 g de puree de fraises, 380 g de base de fruits
Sorbet au Champagne (ou autre vin 11°)	2,5 dl de Champagne, 420 g de base de fruits, 01 dl de jus de citron, 1,2 dl d'eau
Sorbet au Porto (ou autre vin liqueur 18°-20°)	1,3 dl de Porto, 400 g de base de fruits, 0,1 dl de jus de citron, 2,6 dl d'eau

22 - BASE CREME MOUSSE DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruits assorti: 340 g
- Meringue italienne: 340 g
- Crème fouettée au demi: 410 g
- Gelée trempé: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits assorti 340 g	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Meringue italienne 340 g Crème fouettée au demi 410 g Gelée trempé 10 g	1	20 sec	/

23 - MERINGUE FRANÇAISE

Ingrédients:

- Blancs d'oeufs: n 4
- Sucre glacé: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	3 min	/

NE PAS UTILISER des blancs d'oeufs froids; éventuellement, régler la température à 40°C.

CONSEILS:

- quelques gouttes de jus de citron aident la préparation et enlèvent un peu l'arôme fort des oeufs;
- le plus sucre vous ajoutez, le plus dense et stable sera votre meringue

24 - BASE POUR PARFAIT

Ingrédients:

- Pâte à bombe: 350 g
- Arome choisi au goût
- Crème fouettée: 500 g
- Meringue italienne: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames + Papillon de brassage	Pâte à bombe 350 g Arome choisi au goût Crème fouettée 500 g	2	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Meringue italienne 100 g	2	30 sec	/
		Tenir dans le freezer pour 4 heures avant de servir			

25 - PREPARATION POUR LA FRUIT GELÉE

Ingrédients:

- Blancs d'oeuf: n. 1
- 1 cuillère d'eau



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		COUVRIR LES FRUITS AVEC LA MÉLANGE ET PARSEMER DE SUCRE			

1. Pâte



01 - Pâte base pour fritures

Ingrédients:

- Lait entier: 500 g
- Oeufs: 300 g
- Farine: 600 g
- Levure: 3 g
- Sel: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	5	1 min	/

02 - Pâte moelleux à la bière

Ingrédients:

- Oeufs: n. 2
- Farine: 250 g
- Bière: 200 g
- Huile de graines: 2 spoons
- Sel à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	5	30 sec	/

03 - Pâte à frire pour tempura

Ingrédients:

- Eau froide gazeuse: 300 g
- Huile de graines: 1 cuillère
- Jaune d'oeufs: n 1
- Farine: 180 g
- Amidon: 40 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau froide gazeuse 300 g Huile de graines 1 cuillère Jaune d'oeufs n 1	5	30 sec	/
2	Lames	Farine 180 g Amidon 40 g	5	20 sec	/

04 - Pâte à frire au Brandy

Ingrédients:

- Brandy: 100 g
- Eau gazeuse: 120 g
- Farine: 250 g
- Huile de graines: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	20 sec	/

05 - Pâte à frire à la menthe

Ingrédients:

- Jaunes d'oeufs: 50 g
- Vin blanc: 50 g
- Farine: 120 g
- Écorce d'un citron râpé
- Menthe hachée fin au goût
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	3		/

06 - Pâte à frire épicée

Ingrédients:

- Eau: 230 g
- Levure chimique: 3 g
- Farine de pois chiche: 250 g
- Graines de curcuma en poudre: 5 g
- Graines de coriandre en poudre: 5 g
- Piment en poudre au goût
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	3	20 sec	/

07 - Pâte aux oeufs jaune

Ingrédients:

- Farine: 300 g
- Oeufs moyens: n 3
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

08 - Pâte aux d'oeufs spéciale

Ingrédients:

- Farine: 400 g
- Jaune d'oeufs: n. 13
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

09 - Pâte aux oeufs ail et persil

Ingrédients:

- Farine: 450 g
- Oeufs: n 4
- Purree d'ail: 40 g
- Persil haché à souhait
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

10 - Pâte aux oeufs au cacao

Ingrédients:

- Farine: 360 g
- Oeufs: n 4
- Cacao amer: 40 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

11 - Pâte aux oeufs au sépia

Ingrédients:

- Farine: 400 g
- Oeufs: n 2
- Blancs d'oeufs: n 2
- Huile d'olive: 10 g
- Sel au goût
- Encre de seiche: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

12 - Pâte aux oeufs rouge

Ingrédients:

- Farine: 400 g
- Oeufs: n 2
- Jaune d'oeufs: n 3
- Betteraves rouges cuits: 50 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

13 - Pâte aux oeufs de farine de châtaigne

Ingrédients:

- Farine: 250 g
- Farine de châtaigne: 150 g
- Oeufs: n 4
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

14 - Pâte pour pizza

Ingrédients:

- 25 g Levure de bière liquéfiée dans 300 g d'eau
- Huile d'olive vierge: 20 g
- Sucre: 10 g
- Sel: 10 g
- Farine: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

15 - Pain ail et persil

Ingrédients:

- Persil: 20 g
- Pressurage de 2 gousses d'ail
- 10 g de sucre liquéfié dans 300 g d'eau
- Levure de bière: 40 g
- Huile d'olives: 30 g
- Farine complet: 100 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Persil 20 g Pressurage de 2 gousses d'ail	10	10 sec	/
2	Lames	10 g de sucre liquéfié dans 300 g d'eau Levure de bière 40 g Huile d'olives 30 g Farine complet 100 g Farine 500 g Sel au goût	10	10 sec	/

16 - Pain au basilic

Ingrédients:

- Eau: 300 g
- Levure de bière liquéfiée: 30 g
- Sucre: 10 g
- Basilic haché: 50 g
- Huile d'olives: 20 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

17 - Pain au curry

Ingrédients:

- Eau: 300 g
- Levure de bière: 25 g
- Farine: 500 g
- 1 petite cuillère de curry
- Huile d'olives: 25 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

18 - Pain aux noix

Ingrédients:

- Lait: 300 g
- Huile d'olives: 20 g
- Sucre: 5 g
- Levure de bière liquéfiée: 25 g
- Noix hachés: 80 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

19 - Pain beurre et fromage Parmesan

Ingrédients:

- Lait: 50 g
- Levure de bière: 30 g
- Sucre: 10 g
- Eau: 150 g
- Oeufs: n. 1
- Fromage Parmesan râpé: 70 g
- Huile d'olives: 20 g
- Beurre doux: 120 g
- Farine: 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Lait 50 g Levure de bière 30 g Sucre 10 g	6	30 sec	/
2	Lames + Bouchon	Eau 150 g Oeufs n. 1 Fromage Parmesan râpé 70 g Huile d'olives 20 g Beurre doux 120 g Farine 300 g	10	10 sec	/

20 - Pain jaune aux graines de sésame

Ingrédients:

- Lait: 200 g
- Sucre: 10 g
- Levure de bière: 20 g
- Farine de maïs: 50 g
- Huile d'olives: 20 g
- Farine: 380 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Lait 200 g Sucre 10 g Levure de bière 20 g	6	30 sec	/
2	Lames + Bouchon	Farine de maïs 50 g Huile d'olives 20 g Farine 380 g	10	10 sec	/
		Former des petites pains et tamponner avec des blancs d'oeuf			
		Parsemer de graines de sésame			

21 - Pain aux olives et romarin

Ingrédients:

- Levure de bière: 15 g
- Eau: 150 g
- Sucre: 10 g
- Huile d'olives: 60 g
- Romarin au goût
- Olives noirs dénoyautés: 80 g
- Farine: 350 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Levure de bière 15 g Eau 150 g Sucre 10 g Huile d'olives 60 g Romarin au goût Olives noirs dénoyautés 80 g	8	15 sec	/
2	Lames	Farine 350 g Sel au goût	10	10 sec	/

22 - Pain au speck et poivre

Ingrédients:

- Lait: 270 g
- Levure liquéfiée: 25 g
- Oeufs: n. 1
- Sucre: 20 g
- Poivre noir au goût
- Speck en des petites cubes: 120 g
- Sel au goût
- Farine: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

23 - Pain moelleux à l'anchois

Ingrédients:

- Eau: 300 g
- Levure liquéfiée: 30 g
- Sucre: 10 g
- Huile d'olives: 20 g
- Anchois dans l'huile en des morceaux: 90 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

24 - Pain jaune aux olives

Ingrédients:

- Eau: 250 g
- Huile d'olives: 50 g
- 1 Sachet de levure
- Sucre: 10 g
- Estragon haché au goût
- Fromage de chèvre râpé: 50 g
- Olives noirs hachés: 50 g
- Farine de maïs: 150 g
- Farine: 350 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

25 - Pain douce au lait

Ingrédients:

- Lait: 250 g
- Beurre doux: 80 g
- Sucre: 40 g
- Levure de bière liquéfiée: 40 g
- Farine: 500 g
- Sel: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 250 g Beurre doux 80 g	4	3 min	/
2	Lames + Bouchon	Sucre 40 g Levure de bière liquéfiée 40 g Farine 500 g Sel 5 g	10	10 sec	/

26 - Petites pains au coco

Ingrédients:

- Lait: 250 g
- Levure de bière: 25 g
- Sucre: 5 g
- Pulpe de coco râpé: 50 g
- Beurre doux: 50 g
- Farine: 500 g
- Huile d'olives: 30 g
- Sel: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 250 g Levure de bière 25 g Sucre 5 g Pulpe de coco râpé 50 g Beurre doux 50 g	6	20 sec	/
2	Lames	Farine 500 g Huile d'olives 30 g Sel 10 g	10	10 sec	/

27 - Pain azyme

Ingrédients:

- Eau: 150 g
- Huile d'olives: 20 g
- Sel au goût
- Farine: 220 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

28 - Gressins au fromage de chèvre

Ingrédients:

- Eau: 300 g
- Levure de bière liquéfiée: 15 g
- Huile d'olives: 80 g
- Sucre: 10 g
- Fromage de chèvre râpé: 60 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

29 - Pâte feuilletée

Ingrédients:

- Farine: 400 g
- Beurre congelé en des morceaux: 200 g
- Sel: 10 g
- Eau froide depuis le trou du couvercle: 90 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

30 - Pâte pour foncer

Ingrédients:

- Farine: 250 g
- Beurre doux: 125 g
- Eau très froid: 75 g
- Sel: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Farine 250 g Beurre doux 125 g	10	10 sec	/
2	Lames	Eau très froid 75 g Sel 5 g	10	5 sec	/
		Mettre dans le frigo 2 heures avant de l'utiliser			

31 - Pâte Brisée

Ingrédients:

- Farine: 500 g
- Beurre: 125 g
- Sel: 5 g
- Oeufs: n 1
- Eau: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Farine 250 g Beurre 125 g Sel 5 g Oeufsn 1 Eau15 g	3	30 sec	/
2	Lames	Farine 250 g	10	10 sec	/

32 - Pâte sablée

Ingrédients:

- Farine: 250 g
- Beurre doux: 125 g
- Sucre: 100 g
- 1 Prise de sel
- Arome de vanille: 1 g
- Oeufs: n.1



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Farine 250 g Beurre doux 125 g Sucre 100 g 1 Prise de sel Arome de vanille 1 g	10	10 sec	/
2	Lames	Oeufs n.1	10	10 sec	/

33 - Pâte sablée fouettée

Ingrédients:

- Beurre doux: 175 g
- Sucre glace: 125 g
- Vanilline au goût
- 1 Prise de sel
- Écorce d'un citron râpé au goût
- Oeufs: n. 1
- Jaune d'oeufs: n.1
- Farine: 250 g
- Féculé de pommes de terre: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre doux 175 g	4	30 sec	/
2	Lames	Sucre glace 125 g Vanilline au goût 1 Prise de sel Écorce d'un citron râpé au goût Oeufs n. 1 Jaune d'oeufs n.1	4	30 sec	/
3	Lames	Farine 250 g Féculé de pommes de terre 25 g	10	10 sec	/

34 - Pâte brik

Ingrédients:

- Farine: 150 g
- Farine de semoule: 50 g
- Eau: 350 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

35 - Pâte cigarette

Ingrédients

- Sucre: 375 g
- Blancs d'oeuf: 375 g
- Beurre doux: 375 g
- Farine: 375 g
- Vanille au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Sucre 375 g	10	2 min	/
2	Lames + Bouchon	Blancs d'oeuf 375 g Beurre doux 375 g Farine 375 g Vanille au goût	10	10 sec	/

36 - Pâte sable

Ingrédients:

- Amandes emondées: 50 g
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Sucre glacé: 100 g
- Crème: 10 g
- Farine: 200 g
- Arome vanille: 1 g
- Sel à souhait
- Ecorce de citron au goût
- Beurre doux: 70 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Amandes emondées 50 g	10	20 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 2 Sucre glacé 100 g Crème 10 g	4	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Farine 200 g Arome vanille 1 g Sel au goût Ecorce de citron au goût Beurre doux 70 g	4	1 min	/

37 - Shortbread

Ingrédients:

- Sucre: 200 g
- Beurre doux: 400 g
- Sel au goût
- Farine: 430 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Sucre 200 g	10	1 min	/
2	Lames	Beurre doux 400 g Sel au goût	8	15 sec	/
3	Lames	Farine 430 g	10	10 sec	/

38 - Pâte pour cake

Ingrédients:

- Beurre doux: 250 g
- Sucre glacé: 250 g
- Oeufs: n 4
- Farine: 300 g
- Levure: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre doux 250 g Sucre glacé 250 g	3	30 sec	/
2	Lames	Oeufs n 4	3	30 sec	/
3	Lames	Farine 300 g Levure 10 g	5	15 sec	/

39 - Pâte pour brioches

Ingrédients:

- 12 g Levure fraiche fondue en 40 g d'eau
- Farine: 250 g
- Beurre doux: 90 g
- Sel: 5 g
- Oeufs: n 2
- Sucre: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	12 g Levure fraiche fondue en 40 g d'eau Farine 80 g	10	10 sec	/
2		Enlever le mélange et laisser reposer pendant 1 heure			/
3	Lames	Farine 170 g Sel 5 g Oeufs n 2 Beurre doux 90 g Sucre 50 g	10	10 sec	/
4	Lames	Pâte levée	10 PULSE 2	48 sec	/
5	Lames	NEXT	10 PULSE 2	48 sec	/

40 - Pâte pour crêpes

Ingrédients:

- Oeufs: 500 g
- Farine: 650 g
- Lait: 750 g
- Sel: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	4	1 min	/

41 - Pâte pour strudel salé

Ingrédients:

- Farine: 300 g
- Oeufs: n 1
- Beurre doux: 30 g
- Sucre: 5 g
- Sel: 5 g
- Vinaigre: 8 g
- Eau: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

42 - Pâte pour gateaux viennois

Ingrédients:

- Sucre: 80 g
- Beurre doux: 200 g
- Blancs d'oeuf: 50 g
- Sel au goût
- Vanille au goût
- Farine: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Sucre 80 g	10	1 min	/
2	Lames + Bouchon	Beurre doux 200 g Blancs d'oeuf 50 g Sel au goût Vanille au goût Farine 250 g	10	10 sec	/

43 - Macarons

Ingrédients:

- Sucre: 945 g
- Amandes: 345 g
- Cacao amère: 45 g
- Blancs d'oeuf: 165 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Sucre 615 g Amandes 345 g Cacao amère 45 g	10	2 min	/
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeuf 165 g Sucre 330 g	3	2 min	/
		Incorporer au mélange mis de côté			

44 - Crumble

Ingrédients:

- Beurre doux: 400 g
- Sucre de canne 150 g
- Sel: 2 g
- Graines de baie de vanille
- Sucre blanc: 50 g
- Farine: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 400 g Sucre de canne 150 g Sel 2 g Graines de baie de vanille Sucre blanc 50 g	3	2 min	/
2	Lames + Bouchon	Farine 500 g	10	10 sec	/

45 - Pâte pour petits fours aux amandes

Ingrédients:

- Amandes: 200g
- Sucre: 240 g
- Miel: 10 g
- Blancs d'oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Amandes 200 g Sucre 240 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Miel 10 g Blancs d'oeufs n 2	4	1 min	/

46 - Crêpes au Roquefort

Ingrédients:

- Farine: 180 g
- Oeufs: n.2
- Jaune d'oeufs: n.1
- Roquefort en des morceaux: 180 g
- Bière: 60 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Farine 180 g Oeufs n.2 Jaune d'oeufs n.1 Roquefort en des morceaux 180 g	6	1 min 30 sec	/
2	Lames	Bière au fil par le trou dans le couvercle 60 g Sel au goût	3	1 min	/
		Laisser reposer pour 30 minutes			

47 - Croissant aux herbes aromatiques

Ingrédients:

- Gousses d'ail: n.2
- Échalote: 20 g
- Persil: 30 g
- Ciboulette: 20 g
- Lait: 250 g
- Beurre doux: 100 g
- Levure: 20 g
- Graines de cumin au goût
- Marjolaine hachée au goût
- Blancs d'oeuf: 50 g
- Sucre: 10 g
- Farine: 500 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Cloves of garlic n.2 Échalote 20 g Persil 30 g Ciboulette 20 g	8	10 sec	/
2	Lames	Lait 250 g Beurre doux 100 g	4	3 min	/
3	Lames + Bouchon	Levure 20 g Graines de cumin au goût Marjolaine hachée au goût Blancs d'oeuf 50 g Sucre 10 g Fariner 500 g Sel au goût	10	10 sec	/

48 - Muffin douce aux courgettes

Ingrédients:

- Noix hachés: 50 g
- Sucre: 100 g
- Beurre doux: 70 g
- Oeufs: n.2
- Cannelle en poudre au goût
- Vanilline 1 sachet
- Courgettes coupés a julienne: 150 g
- Farine: 150 g
- Levure chimique: 10 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Noix hachés 50 g Sucre 100 g Beurre doux 70 g Oeufs n.2 Cannelle en poudre au goût Vanilline 1 sachet Courgettes coupés a julienne 150 g	6	20 sec	/
2	Lames	Farine 150 g Levure chimique 10 g Sel au goût	10	10 sec	/

49 - Muffin salé olives et romarin

Ingrédients:

- Lait: 250 g
- Beurre doux: 140 g
- Oeufs: n.2
- Levure chimique: 16 g
- Fromage Parmesan râpé: 30 g
- Olives noirs dénoyautés: 100 g
- Romarin haché au goût
- Farine: 370 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 250 g Beurre doux 140 g Oeufs n.2 Levure chimique 16 g Fromage Parmesan râpé 30 g Olives noirs dénoyautés 100 g Romarin haché au goût	6	20 sec	/
2	Lames	Farine 370 g Sel au goût	10	10 sec	/

50 - Plum-cake salé aux noix et fromage

Parmesan

Ingrédients:

- Levure de bière: 30 g
- Eau: 100 g
- Sucre: 10 g
- Beurre doux: 80 g
- Jaune d'oeuf: 40 g
- Lait: 250 g
- Farine: 500 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Levure de bière 30 g Eau 100 g Sucre 10 g Beurre doux 80 g Jaune d'oeuf 40 g	6	20 sec	/
2	Lames	Lait 250 g Farine 500 g Fromage Parmesan râpé 100 g Sel au goût	10	10 sec	/

2. Sauces



01 - Beurre au truffe

Ingrédients:

- Beurre doux: 150 g
- Truffes ou huile de truffes: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre doux 150 g	3	30 sec	/
2	Lames	Truffes ou huile de truffes 50 g	3	1 min	/

02 - Beurre à la moutarde

Ingrédients:

- Persil: 1 petit bouquet
- Beurre doux: 100 g
- 1 Petit cuillère de moutarde douce
- 1 Prise de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 petit bouquet de persil	5	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 100 g	3	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	1 petit cuillère de moutarde douce 1 prise de sel	3	30 sec	/

03 - Beurre à l'anchois

Ingrédients:

- Anchois dans l'huile: 50 g
- Beurre doux: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Anchois dans l'huile 50 g	5	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 100 g	3	1 min	/

04 - Beurre à l'ail

Ingrédients:

- Ail: 50 g
- Basilic: n 2 feuilles
- Beurre doux: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ail 50 g Basilic feuilles n 2	6	20 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 100 g	3	30 sec	/

05 - Beurre pour les escargots

Ingrédients:

- Persil: 20 g
- Ail: n 1 gousse
- Échalote: 40 g
- Sel et poivre au goût
- Beurre doux: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Persil 20 g 1 gousse d'ail Échalote 40 g Sel et poivre au goût	10	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 200 g	3	10 sec	/

06 - Sauce aioli

Ingrédients:

- Ail: n 4 gousses
- Moutarde: 1 petite cuillère
- Jaune d'oeuf: n 3
- Sel au goût
- Huile d'olive au fil par le trou dans le couvercle: 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Gousses d'ail n 4 Moutarde 1 petite cuillère Jaune d'oeuf n 3 Sel au goût Huile d'olive au fil par le trou dans le couvercle 300 g	6	20 sec	/

07 - Hummus

Ingrédients:

- Ail: n 3 gousses
- Huile: 20 g
- Persil: 1 botte
- Pois chiches bouillis: 200 g
- Sauce de Tahina: 150 g
- Jus de 3 citrons
- Paprika au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	3 gousses d'ail Huile 20 g 1 botte de persil	10	20 sec	/
2	Lames	Pois chiches bouillis 200 g	10	30 sec	/
3	Lames	Sauce Tahina 150 g Jus de 3 citrons Paprika au goût	6	2 min	/

08 - Mayonnaise

Ingrédients:

- Oeufs: n 2
- Jaune d'oeufs: n 1
- Moutarde fraiche: 5 g
- Jus de citron: 10 g
- Sel 5 g
- Huile d'arachide: 350 g
- Huile d'olive: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oeufs n 2 Jaune d'oeufs n 1 Moutarde fraiche 5 g Jus de citron 10 g Sel 5 g	3	1 min	/
2	Lames	Huile de graines au fil par le trou dans le couvercle 350 g Huile d'olive au fil par le trou dans le couvercle 150 g	4	2 min	/

09 - Mayonnaise verte

Ingrédients:

- Mayonnaise: 200 g
- Épinards bouillis pressés et hachés: 50 g
- Ciboulette au goût
- Persil au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	3	1 min	/

10 - Mayonnaise sans oeufs

Ingrédients:

- Lait: 120 g
- 1 Prise de sel
- Gousses d'ail hachées: n 3
- Huile: 400 g
- Jus de 1 citron



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 120 g 1 Prise de sel	6	20 sec	/
2	Lames	Gousses d'ail hachées n 3	10	10 sec	/
3	Lames	Huile au fil par le trou dans le couvercle 400 g	4	3 min	/
4	Lames	Jus de 1 citron	2	10 sec	/

11 - Sauce Cocktail

Ingrédients:

- Mayonnaise: 200 g
- Brandy: 8 g
- Sauce Worchestershire: n 2 gouttes
- Sauce Tabasco au goût
- Ketchup: 50 g
- Crème fouettée: 30 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mayonnaise 200 g Brandy 8 g Sauce Worchestershire 2 gouttes Sauce Tabasco au goût Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 30 g	2	20 sec	/

12 - Sauce Yaourt

Ingrédients:

- Ail: 1/2 gousse
- Yaourt nature: 500 g
- Crème: 200 g
- Jus de citron: 8 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	1 min	/
2	Lames	NEXT	3	2 min	/

13 - Sauce tartare

Ingrédients:

- Oeufs bouillis: n 2
- Cornichon au goût
- Câpres au goût
- Ciboulette au goût
- Mayonnaise: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oeufs bouillis n 2 Cornichon et câpres au goût Ciboulette au goût	10	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Mayonnaise 200 g	2	30 sec	/

14 - Sauce au thon

Ingrédients:

- Thon dans l'huile: 200 g
- Câpres: 20 g
- Anchois dans l'huile: 20 g
- Mayonnaise: 400 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Thon 200 g Câpres 20 g Anchois 20 g	8	20 sec	/
2	Lames	Mayonnaise 400 g	2	30 sec	/

15 - Sauce d'avocado

Ingrédients:

- Oignon: 160 g
- Vinaigre: 16 g
- Huile d'olive: 16 g
- Crème aigre: 200 g
- Citron: 40 g
- Sauce Tabasco au goût
- Avocats pelés en des morceaux: n 2
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	30 sec	/

16 - Citronette

Ingrédients:

- Jus de citron: 32 g
- Sel et poivre au goût
- Huile au fil par le trou dans le couvercle: 128 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	2 min	/

17 - Vinaigrette

Ingrédients:

- Vinaigre: 32 g
- Sel et poivre au goût
- Huile au fil par le trou dans le couvercle: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESS	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	2 min	/

18 - Sauce Tapenade

Ingrédients:

- Anchois dans l'huile: 100 g
- Olives denoyautées: 250 g
- Capres: 150 g
- Huile d'olive: 200 g
- Sel et poivre à souhait
- Jus de 1 citron



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Anchois dans l'huile 100 g Olives denoyautées 250 g Capres 150 g	6	20 sec	/
2	Lames	Huile d'olive 200 g Sel et poivre à souhait Jus de 1 citron	8	40 sec	/

19 - Guacamole

Ingrédients:

- Oignons peites: n. 1
- Piment vert: n.3
- 1 petite bouquet de coriandre
- Avocado mur en des morceaux: n. 4
- Jus de 2 limes
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	30 sec	/

20 - Base pour pommes de terre Duchesse

Ingrédients:

- Pommes de terre farineuses bouillis pressés: 700 g
- Beurre doux: 70 g
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Noix de muscade au goût
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	4	1 min	/

21 - Crème de sésame

Ingrédients:

- Tahina: 420 g
- Jus de 2 citrons
- 1 Gousse d'ail
- Persil au goût
- Sel et poivre au goût
- Paprika douce: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	20 sec	/

3. Bouillons, Cremes



01 - Bouillon de legumes granulaire

Ingrédients:

- Oignon: 100 g
- Carotte: 100 g
- Persil: 50 g
- Celeri: 50 g
- Courgettes: 50 g
- Haricots français: 50 g
- Tomate: 50 g
- Thym: 20 g
- Gros sel: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	1 min 30 sec	/

02 - Gazpacho

Ingrédients:

- Tomates en des morceaux: 800 g
- Oignon: 150 g
- 1 gousse d'ail
- Poivron vert en des morceaux: n 1
- Concombre pelé en des morceaux: n 1
- Sel et poivre à souhait
- Huile d'olive: 50 g
- Eau: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	20 sec	/

4. Sauces pour Pasta



01 - Pesto à la Génois

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- Fromage Parmesan: 50 g
- Feuilles de basilic: 90 g
- Tomme de brebis: 50 g
- Pignons: 30 g
- Sel et poivre au goût
- Huile d'olive vierge: 140 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 gousse d'ail Fromage Parmesan 50 g Feuilles de basilic 90 g Tomme de brebis 50 g Pignons 30 g Sel et poivre au goût	10	30 sec	/
2	Lames	Huile d'olive vierge 140 g	4	20 sec	/

02 - Pesto avec amandes

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- Amandes: 250 g
- Feuilles de basilic: n 5
- Huile d'olive vierge: 270 g
- Fromage Parmesan rapé: 70 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	2 gousses d'ail Amandes 250 g Feuilles de basilic n 5	10	10 sec	/
2	Lames	Huile d'olive vierge 270 g Fromage Parmesan rapé 70 g Sel et poivre au goût	8	20 sec	/

03 - Pesto avec Roquette

Ingrédients:

- Roquette: 300 g
- 1 gousse d'ail
- Pignons: 30 g
- Fromage Parmesan: 50 g
- Huile d'olive: 180 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	1 min	/

04 - Pesto avec courgettes

Ingrédients:

- Courgettes bouillis (seulement la part vert): 200 g
- Pignons: 40 g
- Feuilles de basilic: 30 g
- Sel et poivre au goût
- Fromage Parmesan râpé: 70 g
- Huile: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Courgettes bouillis (seulement la part vert) 200 g Pignons 40 g Feuilles de basilic 30 g Sel et poivre au goût Fromage Parmesan râpé 70 g Huile au fil par le trou dans le couvercle 150 g	10	30 sec	/

5. Rembourrages, Pâtés, Quiches, Soufflés



01 - Farce avec saumon fumé

Ingrédients:

- 1 petite bouquet de persil
- Saumon fumé: 160 g
- 3 cuillères de crème liquide
- Ricotta fraiche: 300 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 petite bouquet de persil Saumon fumé 80 g	6	10 sec	/
2	Lames	3 cuillères de crème liquide Saumon fumé 80 g Ricotta fraiche 300 g Sel et poivre au goût	4	1 min	/

02 - Farce avec poulet ou veau

Ingrédients:

- Crème: 400 g
- Oeufs: n 2
- Pain de mie: n 2 tranches
- Viande de poulet ou de veau froid en morceaux: 160 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Phase de pré-refroidissement/ pas des ingrédients	0	0	10 WAIT TEMP
2	Lames	Crème 400 g Oeufs n 2 2 tranches de pain de mie en morceaux	4	30 sec	-24
3	Lames	Viande de poulet ou de veau froid en des morceaux 160 g	10	30 sec	-24

03 - Farce avec jambon et fromage de chèvre

Ingrédients:

- 1 petite bouquet de persil
- Jambon cuit en des morceaux: 250 g
- Fromage de chèvre fraîche: 250 g
- Moutarde au goût
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 petite bouquet de persil	7	15 sec	/
2	Lames	Jambon cuit en des morceaux 250 g Fromage de chèvre fraîche 250 g Moutarde au goût Sel et poivre au goût	7	15 sec	/

04 - Farce avec jambon et pistaches

Ingrédients:

- Jambon cuit: 300 g
- Crème: 50 g
- Ricotta: 200g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistaches rôties et hachées: 30 g
- Tabasco au goût
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Jambon cuit 300 g Crème 50 g	8	30 sec	/
2	Lames	Ricotta 200g Gorgonzola 100 g Pistaches rôties et hachées 30 g Tabasco au goût Sel et poivre au goût	3		/

05 - Mousse de fromage de chèvre à la pâte d'olive

Ingrédients:

- Crème: 250 g
- Olives noires dénoyautés: 20 g
- Tomates confit: 20 g
- Fromage de chèvre: 200 g
- Ciboulette en des petites morceaux: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Crème 250 g	3	40 sec	/
		Mettre de côté			
2	Lames	Olives noires dénoyautés 20 g Tomates confit 20 g	6	30 sec	/
3	Lames	Fromage de chèvre 200 g Ciboulette en des petites morceaux 10 g	3	15 sec	/
4	Lames + Papillon de brassage	La mélange mis de côté	2	30 sec	/

06 - Mousse de thon et fromage Montasio à l'odeur de citron

Ingrédients:

- Fromage Montasio en des morceaux: 150 g
- Thon dégoutté dans l'huile: 150 g
- Crème liquide: 80 g
- Écorce rapé de 2 citrons
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fromage Montasio en des morceaux 150 g	8	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Thon dégoutté dans l'huile 150 g Crème liquide 80 g Écorce rapé de 2 citrons Sel et poivre au goût	3	15 sec	/

07 - Mousse au jambon

Ingrédients:

- Jambon cuit en morceaux: 300 g
- Fromage Parmesan rapé: 50 g
- Beurre doux: 120 g
- Lait: 50 g
- 1 Prise de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Jambon cuit en morceaux 300 g	6	15 sec	/
2	Lames	Fromage Parmesan rapé 50 g Beurre doux 120 g Lait 50 g 1 Prise de sel	6	20 sec	/
		CONSERVER DANS LE FRIGORIFIQUE POUR 3 HEURES AVANT DE SERVIR.			

08 - Mousse au Camembert et noisettes

Ingrédients:

- Camembert: 500 g
- Crème: 200 g
- Fromage Parmesan râpé: 60 g
- Noisettes rôtis: 30 g
- Poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	2 min	/

09 - Mousse au jambon et gorgonzola

Ingrédients:

- Jambon cuit: 300 g
- Crème: 50 g
- Ricotta: 200 g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistaches: 30 g
- Tabasco au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	1 min	/

10 - Mousse au thon et câpres

Ingrédients:

- Thon dans l'huile: 300 g
- Olives noirs dénoyautés: 50 g
- Câpres: 20 g
- Persil au goût
- Jaune d'oeuf dur: n. 2
- Beurre doux: 100 g
- Cognac: 20 g
- Anchois dans l'huile: n. 4



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	2 min	/

11 - Pâté fumé (Harengs)

Ingrédients:

- Harengs fumés: 230 g
- Fromage moelleux: 150 g
- 1 gousse d'ail
- Beurre doux: 30 g
- Jus filtré de 1/2 citron
- Poivre au goût



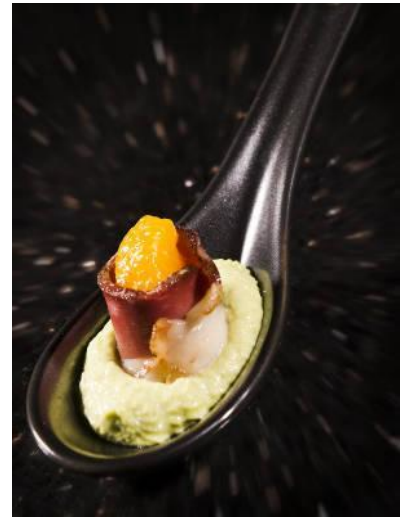
Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	1 min	/

12 - Pâté d'avocado

Ingrédients:

- Avocado mure nettoyée en des morceaux: n 3
- Jus d'un citron
- 1/2 oignon
- Tomate mûre en des morceaux: n 1
- Gouttes de Tabasco: n 2
- 1 petite cuillère de cumin
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Avocado mûrs nettoyée en des morceaux n 3 Jus d'un citron	8	20 sec	/
2	Lames	1/2 oignon Tomate mûre en morceaux n 1 Gouttes de Tabasco n 2 1 petite cuillère de cumin Sel et poivre au goût	5	15 sec	/

13 - Tartare avec crevettes dans mousse d'avocado

Ingrédients:

- Cerfeuille: 5 g
- Ciboulette: 5 g
- Confit de tomates: 22 g
- Huile d'olive: 100 g
- Vinaigre balsamique: 50 g
- Sel et poivre au goût
- Crevettes à la vapeur: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Cerfeuille 5 g Ciboulette 5 g Confit de tomates 22 g Huile d'olive 100 g Vinaigre balsamique 50 g Sel et poivre au goût	7	3 min	/
2	Lames	Crevettes cuits à la vapeur 400 g	2	10 sec	/
		SERVIR AVEC MOUSSE D'AVOCADO			

14 - Quiche Lorraine

Ingrédients:

- Fromage Gruyere en des morceaux: 150 g
- Lard fumé en des morceaux: 250 g
- Jaunes d'oeufs: n 8
- Crème: 300 g
- Sel et noix de muscat au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fromage Gruyere en des morceaux 150 g Lard fumé en des morceaux 250 g	5	10 sec	/
2	Lames	Jaunes d'oeufs n 8 Crème 300 g Sel et noix de muscat au goût	4	10 sec	/

15 - Quiche sans pâte

Ingrédients:

- Oeufs: n 3
- Lait: 500 g
- Farine: 100 g
- Sel et poivre au goût
- Gruyère rapé: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	6	30 sec	/

16 - Falafel

Ingrédients:

- Pois chiche bouillis: 300 g
- Gousses d'ail: n.2
- Oignons rouges: 60 g
- Persil au goût
- Cumin en poudre au goût
- Coriandre en poudre au goût
- Poivre en poudre au goût
- Huile d'olives: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	30 sec	/
		Faire des boulettes et les frire. Accompagner avec crème de sésame			

17 - Croquettes de pommes de terre et potiron avec amandes

Ingrédients:

- Pommes de terre bouillis: 800 g
- Potiron bouilli: 300 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g
- Oeufs: n.2
- Panure: 40 g
- Persil haché au goût
- Piment en poudre au goût
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	10 sec	/
		Faire des boulettes. Parsemer avec des amandes hachées avant de les frire.			

18 - Soufflé douce avec fromage

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 50 g
- Sucre glace: 100 g
- Fromage Quark: 250 g
- Crème: 100 g
- Farine d'amandes: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 50 g Sucre glace 100 g	3	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Fromage Quark 250 g Crème 100 g Farine d'amandes 20 g	3	2 min	/
		Mélanger avec blancs d'oeuf fouettés			

19 - Petite tarte avec pommes de terre et céleri-rave

Ingrédients:

- Céleri-rave bouillie: 400 g
- Pommes de terre bouillis: 400 g
- Beurre: 20 g
- Fromage Parmesan râpé: 80 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	20 sec	/
		Cuire dans le four			

6.Desserts



01 - Glace à l'eau aromatisable

Ingrédients:

- Sucre glacé: 200 g
- Eau: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	1 min	/

02 - Glace royale

Ingrédients:

- Blancs d'oeuf: n 1
- Sucre glacé depuis le trou du couvercle:
200 g
- Gouttes de citron: n 3



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeuf n 1 Sucre glacé au fil par le trou dans le couvercle 200 g	3	3 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Gouttes de citron n 3	3	2 min	/

03 - Tiramisù traditionnel

Ingrédients:

- Sucre: 100 g
- Jaunes d'oeufs: n 6
- Fromage onctueux et doux (Mascarpone): 500 g
- Blancs d'oeufs montés en neige: n 6



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 100 g Jaunes d'oeufs n 6	3	3 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Mascarpone 500 g	3	2 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeuf battus en neige n. 6	3	2 min	/

04 - Crème chantilly

Ingrédients:

- Crème froide: 250 g
- Sucre glacé: 20 g
- Sucre vanillé: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	2 min	-24

05 - Soufflé gelé

Ingrédients:

- Fruit: 300 g
- Meringue italienne froid: 400 g
- Crème fouettée: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fruit 300 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Meringue italienne froid 400 g	2	10 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 400 g	2	10 sec	/

06 - Parfait à l'italienne

Ingrédients:

- Crème: 500 g
- Sucre glacé: 50 g
- Meringue italienne: 150 g
- Noisettes: 80 g
- Pistaches: 50 g
- Fruits confits en des petites cubes: 50 g
- Raisins réhydratés: 40 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Meringue italienne 150 g Noisettes 80 g Pistaches 50 g Fruits confits en des petites cubes 50 g Raisins réhydratés 40 g	2	10 sec	/
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 500 g Sucre glacé 50 g	3	3 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange mis de côté	2	30 sec	
		Mettre 4 heures dans le freezer avant de servir			

07 - Speculoos

Ingrédients:

- Beurre doux: 120 g
- Oeufs: n.2
- Lait: 10 g
- Sucre: 33 g
- Sucre de canne: 112 g
- Baie de vanille graines au goût
- Cannelle en poudre au goût
- Levure chimique: 4 g
- Farine: 220 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	4	2 min	/
		Laisser reposer dans le frigo pour 12 heures			

7. Glaces, Sorbets, Granita



01 - Glace Ricotta et fruits

Ingrédients:

- Base blanc mature: 200 g
- Fruits: 260 g
- Ricotta: 245 g
- Sirop 70 brix: 290 g
- Stabilisateur: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Base blanc mature 200 g Fruits 260 g Ricotta 245 g Sirop 70 brix 290 g Stabilisateur 5 g	8	1 min	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

02 - Glace au basilic

Ingrédients:

- Base blanc mature: 450 g
- Ricotta: 350 g
- Sirop 70 brix: 200 g
- Feuilles de basilic hachés: n.15



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Base blanc mature 450 g Ricotta 350 g Sirop 70 brix 200 g Feuilles de basilic hachés n.15	10	3 min	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger	Gelato Granita		

03 - Glace Piña colada

Ingrédients:

- Base blanc mature: 420 g
- Pâte de coco: 50 g
- Ananas haché: 200 g
- Eau: 110 g
- Rum: 10 g
- Stabilisateur: 5 g
- Sucre 70 brix: 165 g
- Jus de citron: 40 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Base blanc mature 420 g Pâte de coco 50 g Ananas haché 200 g Eau 110 g Rum 10 g Stabilisateur 5 g Sucre 70 brix 165 g Jus de citron 40 g	10	30 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer nouvellement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

04 - Glace salée au saumon

Ingrédients:

- Saumon fumé: 80 g
- Base blanc mature: 900 g
- Sirop 70 brix: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Saumon fumé 80 g Base blanc mature 200 g	10	2 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Base blanc mature 700 g Sirop 70 brix 20 g	3		
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neuvement le bol.			
3	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

05 - Sorbet au Cointreau

Ingrédients:

- Cointreau: 60 g
- Base mature pour glace aux fruits: 400 g
- Jus de citron: 10 g
- Eau: 230 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Cointreau 60 g Base mature pour glace aux fruits 400 g Jus de citron 10 g Eau 230 g	3	30 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer nouvellement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

06 - Sorbet au vin Port

Ingrédients:

- Port Port: 130 g
- Jus de citron: 10 g
- Base pour glace aux fruits: 400 g
- Eau: 260 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

07 - Sorbet aux fraises et prosecco

Ingrédients:

- Prosecco: 200 g
- Pûre de fraises: 220 g
- Base pour glace aux fruits: 380 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

08 - Sorbet de Champagne

Ingrédients:

- Champagne: 250 g
- Jus de citron: 10 g
- Base pour glace aux fruits (mature): 420 g
- Eau: 120 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

09 - Sorbet au melon d'eau

Ingrédients:

- Melon d'eau haché: 600 g
- Eau: 130 g
- Sirop 70 brix: 370 g
- Stabilisateur froide: 5 g
- Jus de citron: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	20 sec	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer neulement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

10 - Sorbet de tomates

Ingrédients:

- Tomates murs blanchés sans graines: 400 g
- Huile d'olives: 20 g
- 3 gouttes d'huile de basilic
- Base mature de glace aux fruits: 600 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tomates murs blanchés sans graines 400 g	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olives 20 g 3 gouttes d'huile de basilic Base mature de glace aux fruits 600 g Sel au goût	3	5 min	/
		Mettre de côté le contenu du bol. Nettoyer et essuyer le bol. Replacer les lames avec la palette de mélange. Reinsérer nouvellement le bol.			
3	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

11 - Granita au café

Ingrédients:

- Café noir (espresso): 500 g
- Sucre: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Palette de mélange	Tous les ingrédients Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita	/	/

12 - Granita au citron

Ingrédients:

- Jus de citron: 420 g
- Eau: 450 g
- Sucre: 170 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Palette de mélange	Tous les ingrédients Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita	/	/

13 - Granita au mûrier noir

Ingrédients:

- Eau: 360 g
- Sucre: 160 g
- Mûrier haché mixé: 160 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Palette de mélange	Tous les ingrédients Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita	/	/

14 - Granita au Champagne

Ingrédients:

- Champagne: 300 g
- Sirop 70 brix: 300 g
- Eau: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Palette de mélange	Tous les ingrédients Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita	/	/
		Aromatisable avec fruits citrus au goût			

15 - Granita aux fraises

Ingrédients:

- Eau: 500 g
- Pûre de fraises: 300 g
- Jus de citron: 30 g
- Sucre: 170 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Palette de mélange	Tous les ingrédients Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita	/	/

8. Boissons



01 - Milk-shake au chocolat (2 personnes)

Ingrédients:

- Glace au chocolat: 100 g
- Lait: 100 g
- Sucre: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	7	10 sec	/

02 - Milk-shake à l'abricot

Ingrédients:

- Glace à l'abricot: 150 g
- Abricots coupées en deux: n 2
- Lait: 50 g
- Sucre: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	7	10 sec	/

03 - Milk-shake à l'ananas et kiwi

Ingrédients:

- Ananas en des rondelles: n 2
- Kiwi: n 4
- Jus de 2 citrons
- Sucre: 10 g
- Glaçons: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ananas en des rondelles n 2 Kiwi n 4 Jus de 2 citrons Sucre 10 g	8	15 sec	/
2	Lames	Glaçons 100 g	8	10 sec	/

04 - Milk-shake à l'ananas et melon (2 personnes)

Ingrédients:

- Ananas en des rondelles: n 2
- Tranches de melon en des morceaux: n 3
- Jus de 2 citrons
- Glaçons: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Aananas en des rondelles n. 2 Tranches de melon en des morceaux n. 3 Jus de 2 citrons	8	15 sec	/
2	Lames	Glaçons 100 g	8	10 sec	/

05 - Milk-shake au banane et fraises

Ingrédients:

- Bananes: n 2
- Jus de 2 oranges
- Fraises: 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	15 sec	/

06 - Milk-shake au banane et miel

Ingrédients:

- Bananes: n 2
- Miel: 10 g
- Glaçons: 200 g
- Lait de soja: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Bananes n. 2 Miel 10 g Glaçons 200 g	8	15 sec	/
2	Lames	Lait de soja 250 g	3	10 sec	/

07 - Milk-shake ananas et papaye

Ingrédients:

- Ananas: 600 g
- Papaye: 350 g
- Lait: 150 g
- Miel: 40 g
- Sucre de canne: 40 g
- Lait de coco: 50 g
- Glaçons: 100 g



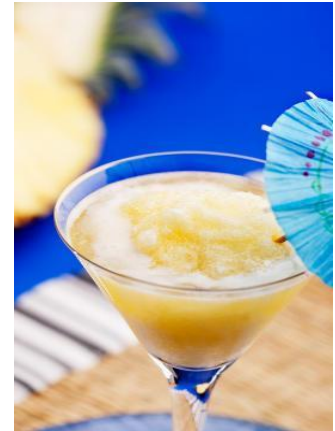
Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	8	20 sec	/

08 - Milk-shake passion fruit

Ingrédients:

- Glace au fruit de la passion: 200 g
- Lait: 100 g
- Sucre: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	15 sec	/

09 - Batida de Banana

Ingrédients:

- Bananes murs: n.3
- Jus de citron au goût
- Cachça: 160 g
- Jus d'ananas: 320 g
- Crème de banane: 80 g
- Sirop de sucre: 80 g
- Glaçons: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	10	30 sec	/

10 - Alexander

Ingrédients:

- Brandy: 100 g
- Crème de cacao: 100 g
- Crème: 100 g
- Glaçons: n 8



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	10 sec	/

11 - Bloody Mary

Ingrédients:

- Gouttes de Sauce Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Tiges de céleri blanc en des morceaux: n 6
- Jus de tomate au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	30 sec	/

12 - Daiquiri glacé à la fraise (2 personnes)

Ingrédients:

- Jus de 2 citrons verts
- Sucre: 10 g
- Rhum blanc: 120 g
- Fraises: n 7
- Glaçons: 200 g
- Gouttes de liqueur à la fraise (facultative): n 10



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	9	30 sec	/

13 - Gin fizz

Ingrédients:

- Gin: 270 g
- Jus de citron: 70 g
- Sucre 10 g
- Eau tonique: 100 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	9	20 sec	/

14 - Granita Daiquiri

Ingrédients:

- Glaçons: 200 g
- Sirop de sucre: 20 g
- Sirop grenadine: 10 g
- Jus de 4 citrons verts
- Rhum: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Glaçons 200 g Sirop de sucre 20 g Sirop grenadine 10 g Jus de 4 citrons verts	8	15 sec	/
2	Lames	Rhum 250 g	3	10 sec	/

15 - Mojito à la menthe

Ingrédients:

- Glaçons: 200 g
- Sucre: 20 g
- Jus de 2 citrons verts
- Feuilles de menthe: n 10
- Rhum blanc: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Glaçons 200 g Sucre 20 g Jus de 2 citrons verts Feuilles de menthe n 10	9	15 sec	/
2	Lames	Rhum blanc 250 g	3	10 sec	/

16 - Piña colada

Ingrédients:

- Ananas fraiche: 300 g
- Rhum clair: 600 g
- Lait de coco: 300 g
- Glaçons: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	8	30 sec	/

