



LIVRE DE RECETTES

HOTMIXPRO CREATIVE



Index

N.RO	PROGRAMMES	PAGE
1	TEMPÉRER DU CHOCOLAT BLANC	13
2	TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU LAIT	14
3	TEMPÉRER DU CHOCOLAT FONDANT	15
4	PASTEURISATION HAUTE	16
5	PASTEURISATION MOYEN	16
6	PASTEURISATION BASSE	17
7	SIROP SUCRES (70 BRIX)	18
8	SIROP LEGUMES (70 BRIX)	18
9	SUCRE CRISTALLISÉ (72 BRIX)	19
10	SUCRE INVERTI	20
11	COUPER	21
12	HACHER GROSSIÈREMENT	21
13	HACHER FINEMENT	21
14	RAPER	22
15	PULVERISER	22
16	FOUETTER	22
17	MÉLANGER	23
18	ÉMULSIONNER	23
19	BATTRE EN NEIGE	24
20	FOUETTER LA CRÈME	24
21	PATE MOLLE	25
22	PATE MOYEN	25
23	PATE FORT	25
24	PATES FROID	26
25	FARCES	26
26	FARCE MOUSSELINE	27
27	MARINADE AIGRE-DOUCE	28
28	MARINADE PIQUANTE	29
29	MARINADE ORIENTALE	30
30	RISSOLER	31
31	ÉTUVER	31
32	ROTIR	32
33	CUISSON A BASSE TEMPERATURE DANS L'EAU OU DANS L'HUILE INDIRECTE	32
34	BOUILLIR VIANDE OU POISSON	33
35	BOUILLIR LEGUMES	33
36	CUISSON A LA VAPEUR	34

37	CONFIT A L'HUILE DE LEGUMES	34
38	LEGUMES ET FRUITS CONFITS DANS DU SUCRE	35
39	RÉDUCTIONS	37
40	RÉDUCTIONS EN SUCRE	37
41	EXTRACTION DES PIGMENTS	38
42	OEUFS PASTEURISÉS	39
43	OEUFS ONSÉN TAMAGO	39
44	OEUFS ONSÉN FERME	40
45	OEUFS POCHE	40
46	CUISSON DES OEUFS DURS	41
47	CUISSON A LA VAPEUR DES OEUFS	41
48	CUISSON DES OEUFS MARBRÉS	42
49	COURT-BOUILLON AU VINAIGRE OU AU VIN	43
50	COURT-BOUILLON AU LAIT	44
51	FUMET DE CRUSTACES	45
52	FUMET DE POISSON (COULIS)	46
53	BISQUE	47
54	SAUCE BISQUE	49
55	ROUX BLANC	51
56	ROUX BRUN	51
57	BEURRE CLARIFIÉ	52
58	BEURRE NOISETTE	52
59	BASE CRÈME HUILE D'OLIVE AROMATISABLE	53
60	BASE ROYALE POUR CONSOMME'	54
61	BASE DE CRÈME	55
62	BASE DE CRÈME AVEC OEUF	56
63	BASE SOUFFLÉ SALÉ	57
64	BASE SOUFFLÉ SUCRÉ AU LAIT	59
65	BASE ALCOOLIQUE POUR SORBETS	60
66	BASE POUR GLACE AUX FRUITS	61
67	BASE BLANC POUR GLACES	63
68	BASE JAUNE POUR GLACES	65
69	PATE AUX FRUITS SECS POUR GLACES	67
70	BASE POUR SAUCE DE FRUITS TRAVAILLÉ FROID	68
71	BASE DE GELEE DE FRUITS	69
72	BASE POUR MOUSSE DE FRUITS	70
73	BASE COULIS DE FRUITS	71
74	BASE CONFITURE DE FRUITS	72
75	BASE CRÈME MOUSSE DE FRUITS	74
76	BASE POUR SAUCES AU CHOCOLAT	75
77	BASE CRÈME BAVAROIS DOUX	76
78	BASE CRÈME ANGLAIS DE FRUITS DOUCES	77
79	BASE CRÈME ANGLAIS DE FRUITS SURS	78

80	BASE POUR CRÈME PATISSERIE AVEC DES FRUITS DOUCES	79
81	BASE POUR CRÈME PATISSERIE AVEC DES FRUITS SURS	80
82	BASE POUR SAUCES CRÈME ANGLAIS ET FRUITS DOUCES	81
83	BASE POUR SAUCES CRÈME ANGLAIS ET FRUITS SURS	82
84	BASE CRÈME MOUSSELINE	83
85	BASE CRÈME SAINT-HONORÉ	84
86	BASE CRÈME DIPLOMATIQUE	85
87	CAMELISATION DU SUCRE 106°	86
88	CAMELISATION DU SUCRE 111°	86
89	CAMELISATION DU SUCRE 115°	87
90	CAMELISATION DU SUCRE 120°	87
91	CAMELISATION DU SUCRE 145°	88
92	CAMELISATION DU SUCRE 158°	88
93	CAMELISATION DU SUCRE 165°	89
94	MERINGUE FRANCAIS	90
95	MERINGUE SUISSE	91
96	MERINGUE ITALIENNE	92
97	BASE POUR PARFAIT	93
98	FONDANT	94
99	PATE A BOMBE	95
100	PREPARATION POUR LA FRUIT GELÉE	96

NR.	RECIPES	PAGE
PATE		97
101	PÂTE BASE POUR FRITURES	98
102	PÂTE MOELLEUX A LA BIÈRE	99
103	PÂTE A FRIRE POUR TEMPURA	100
104	PÂTE A FRIRE AU BRANDY	101
105	PÂTE A FRIRE A LA MENTHE	102
106	PÂTE A FRIRE ÉPICÉE	103
107	PÂTE AUX OEUF JAUNE	104
108	PÂTE AUX OEUF SPÉCIALE	105
109	PÂTE AUX OEUF AIL ET PERSIL	106
110	PÂTE AUX OEUF AU CACAO	107
111	PÂTE AUX OEUF AU SÉPIA	108
112	PÂTE AUX OEUF ROUGE	109
113	PÂTE AUX OEUF DE FARINE DE CHÂTAIGNE	110
114	PÂTE POUR PIZZA	111
115	PAIN AIL ET PERSIL	112
116	PAIN AU BASILIC	113

117	PAIN AU CURRY	114
118	PAIN AUX NOIX	115
119	PAIN BEURRE ET FROMAGE PARMESAN	116
120	PAIN JAUNE AUX GRAINES DE SÉSAME	117
121	PAIN AUX OLIVES ET ROMARIN	118
122	PAIN AU SPECK ET POIVRE	119
123	PAIN MOELLEUX A L'ANCHOIS	120
124	PAIN JAUNE AUX OLIVES	121
125	PAIN DOUCE AU LAIT	122
126	PAIN BRIOCHE A LA SAUGE	123
127	PETITES PAINS AU COCO	124
128	PAIN AZYME	125
129	GRESSINS AU FROMAGE DE CHÈVRE	126
130	PÂTE FEUILLETÉE	127
131	PÂTE POUR FONCER	128
132	PÂTE BRISÉE	129
133	PÂTE SABLÉE	130
134	PÂTE SABLÉE FOUETTÉE	131
135	PÂTE BRIK	132
136	PÂTE SIGARETTE	133
137	PÂTE SABLE	134
138	PÂTE GENOISE	135
139	PÂTE PARADIS	136
140	PÂTE CHOUX	137
141	PÂTE D'AMANDES	138
142	SHORTBREAD	139
143	PÂTE MARGHERITA	140
144	PÂTE POUR CAKE	141
145	PÂTE POUR BRIOCHES	142
146	PÂTE POUR WAFFLES	143
147	PÂTE POUR CRÊPES	144
148	PÂTE POUR STRUDEL SALÉS	145
149	PÂTE POUR GATEAUX VIENNOIS	146
150	MACARONS	147
151	CRUMBLE	148
152	PÂTE POUR PETIT FOURS AUX AMANDES	149
153	CRÊPES AU ROQUEFORT	150
154	CROISSANT AUX HERBES AROMATIQUES	151
155	MUFFIN DOUCE AUX COURGETTES	152
156	MUFFIN SALÉ OLIVES ET ROMARIN	153
157	PLUM-CAKE SALÉ AUX NOIX ET FROMAGE PARMESAN	154

SAUCES ET CREMES DOUCES ET SALÉES		155
201	BEURRE AU TRUFFE	156
202	BEURRE A LA MOUTARDE	157
203	BEURRE A L'ANCHOIS	158
204	BEURRE A L'AIL	159
205	BEURRE AUX CRUSTACÉS	160
206	BEURRE POUR LES ESCARGOTS	161
207	SAUCE AIOLI	162
208	HUMMUS	163
209	CAVIAR D'AUBERGINES	164
210	MAYONNAISE	165
211	MAYONNAISE VERT	166
212	MAYONNAISE SANS OEUFS	167
213	SAUCE COCKTAIL	168
214	SAUCE YAOURT	169
215	SAUCE TARTARE	170
216	SAUCE JONVILLE	171
217	SAUCE AU THON	172
218	SAUCE A L'ANCHOIS	173
219	SAUCE D'AVOCADO	174
220	CITRONETTE	175
221	VINAIGRETTE	176
222	SAUCE TAPENADE	177
223	SAUCE HOLLANDAISE	178
224	SAUCE BEARNAISE	179
225	SAUCE BÉCHAMEL	180
226	SAUCE AU BEURRE BLANC	181
227	SAUCE FOIE GRAS AUX ODEURS D'ORANGES	182
228	SAUCE AU VIN BLANC	183
229	SAUCE BARBECUE	184
230	GUACAMOLE	185
231	REDUCTION AU VINAIGRE BALSAMIQUE	186
232	ROUX PASTEURISÉ	187
233	BASE POUR POMMES DE TERRE DUCHESSE	188
234	PUREE DE POMMES DE TERRE	189
235	CRÈME CHANTILLY SALÉE AVEC FROMAGE PARMESAN	190
236	CRÈME DE SÉSAME	191
237	CRÈME ANGLAIS SALÉE AVEC CHOU	192
238	CHUTNEY DE POMMES ET MANGO	193
239	COULIS DE CAROTTES AVEC CUMIN	194
240	CRÈME PATISSIÈRE SALÉE	195

241	CRÈME SALÉE AVEC AUBERGINES DU MOYEN ORIENT	196
242	CRÈME BRULÉE SALÉE AVEC FROMAGE PARMESAN	197
BOUILLONS, CRÈMES ET SOUPES		198
301	BOUILLON DE LEGUMES GRANULAIRE	199
302	CUBES A BOUILLON DE VIANDE	200
303	CUBES A BOUILLON DE LEGUMES	201
304	CONSOMMÉ DE BOEUF	202
305	CONSOMMÉ DE POISSON	203
306	FOND DE VIANDE	204
307	GAZPACHO	205
308	CRÈME DE POIREAUX	206
309	CRÈME DE CÉLERI	207
310	CRÈME DE POTIRON	208
311	CRÈME DE CHOU-FLEUR DU BARRY	209
312	CRÈME DE POMME DE TERRE AU TRUFFE	210
313	CRÈME AGNES SOREL	211
314	CRÈME DE CHAMPIGNON	212
315	CRÈME DE HUÎTRE	213
316	VICHYSOISE	214
RIZ, RISOTTO, SAUCES POUR PASTA		215
401	RIZ JAPONAIS POUR SUSHI ET SASHIMI	216
402	RIZ PILAF	217
403	RISOTTO A LA MILANAIS	218
404	RISOTTO AU GRIS DE HUÎTRE	219
405	RISOTTO AVEC FRAISES	221
406	RISOTTO AUX ODEURS DE BRETAGNE	222
407	RISOTTO AVEC ÉCREVISSES ET ROQUEFORT	223
408	RISOTTO AU POTIRON	224
409	RISOTTO AVEC COURGETTES ET MOULES	225
410	PESTO A LA GÉNOIS	226
411	PESTO AVEC AMANDES	227
412	PESTO AVEC ROQUETTE	228
413	PESTO AVEC COURGETTES	229
414	BOLOGNESE RAGU	230
415	CARBONARA	231
416	SAUCE A LA VIANDE DE LA COUR	232
417	SAUCE DE PALOURDES BLANC	234
418	SAUCE DE PALOURDES ROUGE	235
419	SAUCE AUX PETITES TOMATES ET BASILIC	236
420	SAUCE AU SAUCISSE ET CHAMPIGNONS (BOLETS COMESTIBLES)	237
421	SAUCE AUX TOMATES ET RICOTTA	238

422	SAUCE AU CHICORÉE COCO ET LARD	239
423	TAGLIOLINI AVEC SAUCE DE VIANDE DE LA COUR MÉLANGÉE AU FOIE GRAS	240
424	TORTELLINI DE MORUE MÉLANGÉ	242
FARCES, PÂTES, QUICHES, SOUFLÉS		243
501	FARCE AVEC CHAMPIGNONS	244
502	FARCE AVEC SAUMON FUMÉ	245
503	FARCE AVEC POULET OU VEAU	246
504	FARCE AVEC JAMBON ET FROMAGE DE CHÈVRE	247
505	FARCE AVEC JAMBON ET PISTACHES	248
506	CRÈME A FARCIR AU CAMEMBERT	249
507	MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE AVEC PÂTE D'OLIVES	250
508	MOUSSE DE THON ET FROMAGE MONTASIO A L'ODEUR DE CITRON	251
509	MOUSSE AU JAMBON	252
510	MOUSSE AU CAMEMBERT ET NOISETTES	253
511	MOUSSE AU GORGONZOLA	254
512	MOUSSE AU JAMBON ET GORGONZOLA	255
513	MOUSSE CRÈMEUX VERT AVEC FROMAGE PARMESAN	256
514	MOUSSE AU THON ET CÂPRES	257
515	RICOTTA AUX HERBES	258
516	PÂTÉ FUMÉ (HARENGS)	259
517	PÂTÉ D'AVOCADO	260
518	MORUE MÉLANGÉ	261
519	TARTARE AVEC CREVETTES DANS MOUSSE D'AVOCADO	263
520	KOUGELHOF SALÉ AUX ESCARGOTS	264
521	QUICHE LORRAINE	265
522	QUICHE SANS PATE	266
523	QUICHE SALÉ AVEC ARTICHAUTS	267
524	TARTE AVEC ASPERGES ET SAUMON	268
525	FALAFEL	269
526	CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET POTIRON AVEC AMANDES	270
527	GELÉ DE TOMATES	271
528	PETITES NIDS DE MORUE FRIT	272
529	PANNA COTTA AU THON	273
530	SOUFFLÉ DOUCE AVEC FROMAGE	274
531	PETITE TARTE AVEC POMMES DE TERRE ET CÉLERI-RAVE	275
DESSERT		276
601	CRÈME PÂTISSIÈRE	277
602	CRÈME PÂTISSIÈRE AVEC FRUCTOSE	278
603	CRÈME PÂTISSIÈRE H2O	279
604	CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ	280
605	CRÈME PÂTISSIÈRE AU FRUIT DE LA PASSION	281

606	CREME CARAMEL	282
607	CRÈME ANGLAIS	283
608	SABAYON A L'ORANGE	284
609	CRÈME DIPLOMATIQUE	285
610	CRÈME DIPLOMATIQUE AU CACAO	286
611	CRÈME DIPLOMATIQUE A LA CANNELLE	287
612	CARAMEL MOU	289
613	CRÈME MOUSSELINE	290
614	CRÈME PRINCE	291
615	CRÈME SAINT-HONORÉ	292
616	CRÈME SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT	293
617	CRÈME SAINT-HONORÉ AU CITRON OU A L'ORANGE	294
618	LEMON CURD	295
619	CRÈME AU CITRON POUR GÂTEAUX	296
620	CRÈME AU BEURRE POUR GÂTEAUX	297
621	GLACE A L'EAU AROMATISABLE	298
622	GLACE ROYALE	299
623	TIRAMISU TRADITIONNEL	300
624	TIRAMISU PASTEURISÉ	301
625	GANACHE AU CHOCOLAT POUR FARCES AROMATISABLE	302
626	GANACHE AU CHOCOLAT	303
627	GANACHE A L'ORANGE CARAMELLISÉE	304
628	GANACHE MOUSSELINE	306
629	MOUSSE AU CITRON	307
630	MOUSSE AUX NOISETTES AVEC FRUIT CONFIT	308
631	CRÈME CHANTILLY	309
632	CREMEUX AU CHOCOLAT	310
633	CREMEUX AU CARAMEL	311
634	CREMEUX AUX FRUITS EXOTIQUES	312
635	SOUFFLÉ GELÉ	313
636	PARFAIT A L'ITALIENNE	314
637	SPECULOOS	315
638	HALVA' AUX CAROTTES	316
639	PÊCHES POCHÉES	317
640	CROQUANT	318
641	AMANDES PRALINÉS	319
642	NOISETTES PRALINÉES	320
643	SAUCE AU CARAMEL	321
644	SAUCE AU CARAMEL ET BEURRE SALÉ	322
645	SAUCE BUTTERSCOTCH POUR GLACES	323
646	SAUCE D'ORANGE ET ANIS ÉTOILÉ	324

647	SAUCE FROIDE AUX FRUITS ROUGES	325
648	SIROP POUR BABA' ET SORBETS	326
649	SIROP POUR BAINS ALCOOLIQUES ET BAVAROIS AUX FRUITS	327
650	SIROP POUR FRUITS EN CONSERVE	328
651	SIROP POUR PARFAIT	329
652	SIROP POUR SAVARIN	330
GLACE, SORBETS, GRANITA		331
701	GLACE RICOTTA ET FRUITS	332
702	GLACE AU MIEL DE LAVANDE	333
703	GLACE AU FROMAGE PARMESAN EN REDUCTION BALSAMIQUE	334
704	GLACE AU BASILIC	335
705	GLACE AU RIZ	336
706	GLACE AU ROMARIN	337
707	GLACE AU THÉ FUMÉ	338
708	GLACE A LA CANNELLE	339
709	GLACE AUX NOIX ET RUM	340
710	GLACE PIÑA COLADA	341
711	GLACE SALÉE AU SAUMON	342
712	SORBET DE FIGUES	343
713	SORBET AU COINTREAU	344
714	SORBET AU VIN PORT	345
715	SORBET DE RHUBARBE	346
716	SORBET AUX FRAISES ET PROSECCO	347
717	SORBET DE CHAMPAGNE	348
718	SORBET AU MELON D'EAU	349
719	SORBET DE CITRON AVEC BASILIC	350
720	SORBET DE TOMATES	351
721	GRANITA AU CAFÉ	352
722	GRANITA AU CITRON	353
723	GRANITA AUX AMANDES	354
724	GRANITA AU MÛRIER NOIR	355
725	GRANITA AU CHAMPAGNE	356
726	GRANITA AUX FRAISES	357
BOISSONS		358
801	CAPPUCCINO	359
802	IRISH COFFEE	360
803	MILK-SHAKE AU CHOCOLAT (2 PERSONNES)	361
804	MILK-SHAKE A L'ABRICOT	362
805	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET KIWI	363
806	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET MELON (2 PERSONNES)	364
807	MILK-SHAKE AU BANANE ET FRAISE	365

808	MILK-SHAKE AU BANANE ET MIEL	366
809	MILK-SHAKE ANANAS ET PAPAYE	367
810	MILK-SHAKE PASSION FRUIT	368
811	BATIDA DE BANANA	369
812	ALEXANDER	370
813	BLOODY MARY	371
814	CRÈME DE WHISKY	372
815	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	373
816	GIN FIZZ	374
817	GRANITA DAIQUIRI	375
818	MOJITO A LA MENTHE	376
819	PIÑA COLADA	377
820	SANGRIA	378

0. Programmes

01 - TEMPÉRER DU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients:

Chocolat blanc: 1000 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
		Controllez la temperature sur la fiche technique du chocolat			
1	Lames + Papillon de brassage	Chocolat blanc 1000 g	2	1 min	40 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	1 min	26 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	4 heures	28 WAIT TEMP

02 - TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

Chocolat au lait: 1000 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
		Controllez la temperature sur la fiche technique du chocolat			
1	Lames + Papillon de brassage	Chocolat au lait 1000 g	2	1 min	45 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	1 min	27 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	4 heures	29 WAIT TEMP

03 - TEMPÉRER DU CHOCOLAT FONDANT

Ingrédients:

Chocolat fondant:: 1000 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
		Controllez la temperature sur la fiche technique du chocolat			
1	Lames + Papillon de brassage	Chocolat fondant 1000 g	2	1 min	50 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	1 min	28 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	4 heures	30 WAIT TEMP

04 - PASTEURISATION HAUTE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mélange à pasteuriser	2	5 sec	85 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

05 - PASTEURISATION MOYEN

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mélange à pasteuriser	2	15 min	75 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

06 - PASTEURISATION BASSE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mélange à pasteuriser	2	30 min	65 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

07 - SIROP SUCRES (70 BRIX)

Ingrédients:

- Saccharose: 700 g
- Eau: 300 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	2	0	95 WAIT TEMP
2	Lames	La mélange doit être transparent	2	0	20 WAIT TEMP
		Tenir à 4°C			

08 - SIROP LEGUMES (70 BRIX)

Ingrédients:

- Sucre: 235 g
- Dextrose: 125 g
- Lactose: 100 g
- Sirop glucose: 260 g
- Eau: 280 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	2	0	83 WAIT TEMP

09 - SUCRE CRISTALLISÉ (72 BRIX)

Ingrédients:

- Eau: 500 g
- Sucre: 1250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	0	100 WAIT TEMP

10 - SUCRE INVERTI

Ingrédients:

- Eau: 350 g
- Saccharose: 650 g
- Acide citrique: 3 g
- Bicarbonate de soude: 4 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau 350 g Saccharose 600 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames	Acide citrique 3 g Saccharose 50 g	2	1 min	/
		Laisser reposer pour 12 heures			
3	Lames	Mélange mis de côté	1	0	83 WAIT TEMP
4	Lames	Bicarbonate de soude 4 g	1		

11 - COUPER

Exécution:

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

12 - HACHER GROSSIÈREMENT

Exécution:

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

13 - HACHER FINEMENT

Exécution:

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

14 - RAPER

Exécution:

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

15 - PULVERISER

Exécution:

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

16 - FOUETTER

Exécution:

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

17 - MÉLANGER

Exécution:

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

18 - ÉMULSIONNER

Exécution:

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

19 - 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.

20 - FOUETTER LA CRÈME

Exécution:

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

21 - PÂTE MOLLE

Exécution:

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

22 - PÂTE MOYEN

Exécution:

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

23 - PÂTE FORT

Exécution:

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

24 - 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

25 - 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

26 - 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 ingredients	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	/

27 - 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	/

28 - 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	/

29 - 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	/

30 - RISSOLER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Ingrédient à rissoler	1	Réglez votre temps	95 WAIT TEMP

31 - ÉTUVER

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Ingrédient à étuver	1	Réglez votre temps	105 WAIT TEMP

32 - RÔTIR

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Ingrédient à rôtir	1 PULSE	Régler votre temps	115 WAIT TEMP

33 - CUISSON A BASSE TEMPERATURE DANS L'EAU OU L'HUILE INDIRECTE

Ingrédients:

- Viande ou poisson: 200 g
- Eau ou huile: 1000 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	0	20 min	65

34 - BOUILLIR VIANDE OU POISSON

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Viande ou poisson: 300 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	0	1 heure	110

35 - BOUILLIR LEGUMES

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames + Bouchon	Legumes à bouillir	0	Régalez votre temps	95 WAIT TEMP

36 - CUISSON À LA VAPEUR



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier + Bouchon	Ingrédient à cuire	0	Régler votre temps	100 WAIT TEMP

37 - CONFIT À L'HUILE DE LEGUMES

Ingrédients:

- Huile: 500 g
- Legumes: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	0	4 heures	80

38 - LEGUMES ET FRUITS CONFITS DANS DU SUCRE

Ingrédients:

- Sucre: 750 g
- Eau: 1000 g
- Legumes ou fruits

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Sucre 250 g Eau 1000 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Legumes ou fruits	0	5 min	95 WAIT TEMP
		TREMPER 12 HEURES			
		ENLEVER LES LEGUMES OU LES FRUITS			
3	Lames	Liquide réservé Sucre 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lames	Legumes ou fruits réservés	0	5 min	95 WAIT TEMP
		TREMPER 12 HEURES			
		ENLEVER LES LEGUMES OU LES FRUITS			

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
5	Lames	Liquide réservé Sucre 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
6	Lames	Legumes ou fruits réservés	0	5 min	95 WAIT TEMP
		TREMPER 12 HEURES			

39 - RÉDUCTIONS



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Total des ingrédients MAX 2000 g	0	2 heures	85

40 - RÉDUCTIONS EN SUCRE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Ingrédient à réduire	2	0	108 WAIT TEMP

41 - EXTRACTION DES PIGMENTS

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Legumes: 500 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Eau 1000 g Legumes 500 g	7	4 min	/
		Filterer le contenu du bol			
2	Lames + Papillon de brassage	Tout le liquide filtré	1	0	78 WAIT TEMP
		Filterer			
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT		0	4 WAIT TEMP

42 - OEUF PASTEURISÉS

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier	Eau 2000 g Oeufs dans le panier	1	2 heures	52 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Refroidir rapidement à 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

43 - OEUF ONSEN TAMAGO

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier	Assez eau pour couvrir les oeufs Oeufs dans le panier	1	35 min	62 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Refroidir rapidement à 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

44 - OEUF ONSEN FERME



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier	Assez eau pour couvrir les oeufs Oeufs dans le panier	1	35 min	65 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Refroidir rapidement à 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

45 - OEUFS POCHET



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier	Assez eau pour couvrir les oeufs Oeufs dans le panier	1	35 min	68 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Refroidir rapidement à 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

46 - CUISSON DES OEUFS DURS

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier	Assez eau pour couvrir les oeufs Oeufs dans le panier	1	35 min	79 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Refroidir rapidement à 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

47 - CUISSON À LA VAPEUR DES OEUFS

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Panier + Bouchon	Oeufs couvrés avec eau	0	8 min	100 WAIT TEMP

48 - CUISSON DES OEUFS MARBRÉS

Ingrédients:

- Eau: 500 g
- Sauce de soja: 96 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	0	3 Heures	87 WAIT TEMP

49 - COURT-BOUILLON AU VINAIGRE OU AU VIN

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Vinaigre 100 g ou vin 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Poireaux: 30 g
- Sel et poivre au goût

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	30 min	95 WAIT TEMP

50 - COURT-BOUILLON AU LAIT

Ingrédient:

- Lait: 250 g
- Eau: 1000 g
- Sel au goût
- 1/2 citron pelé en des morceaux



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 30°C	1	0	30 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Eau 1000 g Sel au goût 1/2 citron pelé en des morceaux	2	30 sec	/

51 - FUMET DE CRUSTACES

Ingrédients:

- Mirepoix enrichi avec des poireaux: 200 g
- Huile: 20 g
- Carapaces: 500 g
- Vin blanc: 70 g
- Branches de persil au goût
- Eau froide: 700 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mirepoix enrichi avec des poireaux 200 g Huile 20 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Carapaces 500 g	10	3 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 70 g Branches de persil au goût	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Eau froide 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

52 - FUMET DE POISSON (COULIS)

Ingrédients:

- Mirepoix enrichi avec des poireaux: 100 g
- Huile: 10 g
- Carcasses de poisson: 370 g
- Sel au goût
- Vin blanc: 50 g
- Eau froide: 750 g
- Persil au goût

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mirepoix enrichi avec des poireaux 100 g Huile 10 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Carcasses de poisson 370 g Sel au goût	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 50 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Eau froide 750 g Persil au goût	1	30 min	95 WAIT TEMP

53 - BISQUE

Ingrédients:

- Huile: 20 g
- Beurre: 10 g
- 1 gousse d'ail
- Crustaces sans têtes: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Vin blanc: 50 g
- Fumet: 720 g
- Pulpe de tomates: 150 g
- Sel et poivre à souhait
- 1 bouquet garni
- Farine de riz: 30 g
- Beurre: 50 g
- Crème: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile 20 g Beurre 10 g 1 gousse d'ail Crustaces sans têtes 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Cognac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
4	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
5	Lames + Papillon de brassage	Fumet 600 g Pulpe de tomate 150 g Sel et poivre à souhait 1 bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		METTRE DE COTE LE CONTENU DU BOL			
		ENLEVER LES CRUSTACES ET LES DECORTIQUER			
6	Lames	Crustaces decortiqués	10	10 sec	/
		METTRE DE CÔTÉ LA PUREE DE CRUSTACES			
7	Lames	Carapaces	10	1 min	/
8	Lames	Liquide réservé	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRER AVEC UN CHINOIS VERSER LE LIQUIDE FILTRE DANS LE BOL			
9	Lames	Puree de crustaces Fumet 120 g Farine de riz 30 g	6	40 sec	/
10	Lames	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Lames	Beurre 50 g Crème 80 g	3	1 min	/

54 - SAUCE BISQUE

Ingrédients:

- Huile: 20 g
- Beurre: 10 g
- 1 gousse d'ail
- Crustaces sans têtes: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Cognac: 40 g
- Vin blanc: 50 g
- Fumet: 520 g
- Pulpe de tomate: 150 g
- Sel et poivre au goût
- 1 bouquet garni
- Farine de riz: 30 g
- Beurre: 50 g
- Crème: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile 20 g Beurre 10 g 1 gousse d'ail Crustaces sans têtes 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Cognac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
4	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
5	Lames + Papillon de brassage	Fumet 400 g Pulpe de tomate 150 g Sel et poivre au goût 1 bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		METTRE DE CÔTÉ LE CONTENU DU BOL			
		ENLEVER LES CRUSTACES ET LES DECORTIQUER			
6	Lames	Crustaces décortiqués	10	10 sec	/
		METTRE DE CÔTÉ LE PUREE DE CRUSTACES			
7	Lames	Carapaces	10	1 min	/
8	Lames	Liquide réservé	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRER AVEC UN CHINOIS VERSER LE LIQUIDE FILTRE DANS LE BOL			
9	Lames	Puree de crustaces Fumet 120 g Farine de riz 30 g	6	40 sec	/
10	Lames	NEXT	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Lames	Beurre 50 g Crème 80 g	3	1 min	/

55 - ROUX BLANC

Ingrédients:

- Farine: 200 g
- Beurre doux: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	1 min	85 WAIT TEMP

56 - ROUX BRUN

Ingrédients:

- Farine: 200 g
- Beurre doux: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	7 min	85 WAIT TEMP

57 - BEURRE CLARIFIÉ

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre 500 g	1	5 min	85 WAIT TEMP
		ECUMER ET FILTRER.			

58 - BEURRE NOISETTE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre	1	15 min	130 WAIT TEMP

59 - BASE POUR CRÈME A L'HUILE D'OLIVES AROMATISABLE

Ingrédients:

- Beurre de cacao: 200 g
- Aroma desogné: 3 g
- Huile d'olives: 460 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre de cacao 200 g Aroma designé 3 g	1	20 min	40 WAIT TEMP
		Filtrer			
2	Lames	Huile d'olives 460 g Liquide filtré	10	3 min	/
3	Lames	NEXT	8	3 min	20 WAIT TEMP

60 - 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			

61 - BASE DE CRÈME

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Beurre: 30 g
- Ingrédient base: 250 g
- Pommes de terre en des morceaux: 200 g
- Fumet: 750 g
- Sel et poivre au goût
- Crème: 60 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 50 g	5	20 sec	/
2	Lames	Beurre 15 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lames	Ingrédient base 250 g Pommes de terre en des morceaux 200 g Fumet 750 g Sel et poivre au goût	1	1 heure	95 WAIT TEMP
4	Lames	NEXT	10	30 sec	/
5	Lames	Crème 60 g Beurre 15 g	6	30 sec	/

62 - BASE DE CRÈME AVEC OEUF

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Beurre: 25 g
- Fumet: 750 g
- Ingrédient basic: 250 g
- Roux blanc: 120 g
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Crème: 60 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 50 g	5	20 sec	/
2	Lames	Beurre 25 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lames	Fumet 750 g Ingrédient basic 250 g	1	1 heure	95 WAIT TEMP
4	Lames + Bouchon	NEXT	10	1 min	/
5	Lames	Roux blanc 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Lames + Bouchon	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
7	Lames	Jaunes d'oeufs n 2 Crème 60 g	6	20 sec	/

63 - BASE SOUFFLÉ SALÉ

Ingrédients:

- Élément essentielle: 100 g
- Beurre: 100 g
- Farine: 60 g
- Farine de maïs: 20 g
- Lait: 400 g
- Sel et poivre au goût
- Noix de muscade au goût
- Jaunes d'œufs: n 8
- Fromage Parmesan rapé: 20 g
- Blancs d'œuf battés en neige: n. 4

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Élément essentielle 100 g	10	30 sec	/
		METTRE DE CÔTÉ			
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 100 g Farine 60 g Farine de maïs 30 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Lait 400 g Sel et poivre au goût Noix de muscade au goût	1	1 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	/	1	0	30 WAIT TEMP

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
5	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 8 Fromage Parmesan rapé 20 g	2	30 sec	/
6	Lames + Papillon de brassage	Élément essentielle mis de côté	3	1 min	/
7	Lames + Papillon de brassage	/	1	0	30 WAIT TEMP
8	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeuf battés en neige n. 4	2	30 sec	

64 - BASE SOUFFLÉ SUCRÉ AU LAIT

Ingrédients:

- Farine: 30 g
- Beurre: 50 g
- Farine de maïs: 10 g
- Lait: 200 g
- Aroma essentielle au goût
- Jaunes d'œufs: n 4
- Blancs d'œufs: n 4
- Sucre: 60 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Farine 30 g Beurre 50 g Farine de maïs 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 200 g Aroma essentielle au goût	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'œufs n 4	2	30 sec	/
4	Lames + Papillon de brassage	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
5		Incorporer 4 blancs d'œuf battés em meige avec 60 g de sucre			/

65 - 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

66 - BASE POUR GLACE AUX FRUITS

Ingrédients:

- Sucre. 400 g
- Dextrose: 100 g
- Eau: 500 g
- Pureen de fruit: quantité sur le site
- Jus de citron: quantité sur le site
- Eau: quantité sur le site

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 400 g Dextrose 100 g Eau 500 g	2	2 min	95 WAIT TEMP
	Lames + Papillon de rassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
2	Lames	Pureen de fruit (quantité sur le site web) Jus de citron (quantité sur le site web) Eau (quantité sur le site web)	7	1 min	/
		Maturer 12 heures dans le frigo			
		Mélanger (vitesse gelato - granita)			

Plus d'informations à la page suivante

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

AROMES	PROPORTIONS
Glace aux fruits doux (comme bananes, figues, raisins, fruit en sirop)	300 à 320 g de puree de fruits, 370 g de base de fruits, 10 g de jus de citron, 100 à 120 g d'eau
Glace aux fruits doux-agres	360 à 380 g de puree de fruits, 400 g de base de fruits, 10 g de jus de citron, 10-30 g d'eau
Glace aux fruits citrus	250 à 360 g de jus de fruits citrus, 420 g de base de fruits, 20 g de jus de citron, 0 à 110 g d'eau
Glace aux citrons	160 g de jus de citron, 460 g de base de fruits, 180 g d'eau
Glace aux legumes	370 g de jus de legumes, 420 g de base de fruits, 10 g de jus de citron

67 - BASE BLANCHE POUR GLACE

Ingrédients:

- Dextrose: 45 g
- Sirop de glucose: 20
- Sacharose: 135 g
- Stabilisateur: 5 g
- Lait en poudre: 30 g
- Lait entier frais: 595 g
- Crème 35% grasses: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo			
		Mélanger (vitesse Gelato - Granita)			

Plus d'informations à la page suivante

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

EXEMPLE AROME	PROPORTIONS
Aromes pas-grasses (comme: macaron, meringue, cassate, coco, liquorice, menthe, etc)	800 g de base blanche, 100 g de l'ingrédient caractéristique, 30 g de dextrose et 1,5 dl de lait
Aromes grasses (comme: noisette, chocolat blanc, pistache, gianduja, amande, noix etc)	800 g de base blanche, 100 g de l'ingrédient caractéristique, 40 g de dextrose et 1,5 dl de lait maigre
Arome de crème	800 g de base blanche, 0,5 dl de crème fraîche
Arome de chocolat	800 g de base blanche ou jaune, 40 g de cacao (mélangé avec 0,5 dl d'eau bouillie) et 30 g de dextrose
Arome de Mascarpone	800 g de base jaune, 150 g de mascarpone, 1 dl de lait maigre et 50 g de dextrose

68 - BASE JAUNE POUR GLACE

Ingrédients:

- 1 Prise de sel
- Dextrose: 30 g
- Sirop de glucose: 30 g
- Sacharose: 180 g
- Lait en poudre: 25 g
- Stabilisateur: 3 g
- Jaune d'oeufs: 100 g
- Lait entier frais: 570 g
- Crème 35% de grasses: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo			
		Mélanger (vitesse gelato - granita)			

Plus d'informations à la page suivante

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

EXEMPLE AROME	PROPORTIONS
Aromes pas-grasses (comme: macaron, meringue, cassate, coco, liquorice, menthe, etc)	800 g de base blanche, 100 g de l'ingrédient caractéristique, 30 g de dextrose et 1,5 dl de lait
Aromes grasses (comme: noisette, chocolat blanc, pistache, gianduja, amande, noix etc)	800 g de base blanche, 100 g de l'ingrédient caractéristique, 40 g de dextrose et 1,5 dl de lait maigre
Arome de crème	800 g de base blanche, 0,5 dl de crème fraîche
Arome de chocolat	800 g de base blanche ou jaune, 40 g de cacao (mélangé avec 0,5 dl d'eau bouillie) et 30 g de dextrose
Arome de Mascarpone	800 g de base jaune, 150 g de mascarpone, 1 dl de lait maigre et 50 g de dextrose.

69 - PATE AUX FRUITS SECS POUR GLACE

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits secs 250 g	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Lames + Bouchon	NEXT	10	5 min	/

70 - BASE POUR SAUCE DE FRUIT TRAVAILLÉ FROID

Ingrédients:

- Fruits en des morceaux: 1000 g
- Sirop à 70 brix: 150 g
- Jus de citron: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	2	0	83 WAIT TEMP

71 - BASE DE GELEE DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruit: 320 g
- Sucre: 480 g
- Pectine: 12 g
- Acide citrique: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruit en des morceaux 320 g	10	30 sec	/
2	Lames	Sucre 480 g Pectine 45 g	3	3 min	108 WAIT TEMP
3	Lames	Acide citrique 7 g	3	30 sec	/

72 - BASE POUR MOUSSE DE FRUITS

Ingrédients:

- Purée de fruits: 250 g
- 1 cuillère de jus de citron
- Sucre: 80 g
- Gelée: 15 g
- Crème fouettée au demi: 250 g
- Meringue italienne: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Purée de fruits 250 g 1 cuillère de jus de citron Sucre 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Lames	NEXT		0	42 WAIT TEMP
3	Lames	Gelée 15 g	6	40 sec	/
4	Lames	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée au demi 250 g Meringue italienne 80 g	2	10 sec	/

73 - BASE COULIS DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruits (apricot - fraise - melon): 500 g
- Sucre: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fruits (apricot - fraise - melon) 500 g	10	30 sec	/
2	Lames	Sucre 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
3	Lames	NEXT	3	0	4 WAIT TEMP

74 - BASE CONFITURE DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruit (voir le site web): 500 g
- Sucre: voir le site web
- Jus de citron: voir le site web



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruit Sucre Jus de citron	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	105 WAIT TEMP

Plus d'informations à la page suivante

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

FRUIT (1/2 kg de pulpe pure)	AUTRE INGREDIENTS	NOTES ET VARIABLES
Abricots, ananas fraîche, fraises, poires, pêches	350 g de sucre, jus de 1/2 citron	Les poires doivent être bouillis immédiatement. On conseille l'addition de pectine.
Kaki	250 g de sucre, 1 dl d'eau, et le jus de 1/2 citron	Avec l'eau et le sucre, préparer un sirop, mettre les fruits dans le sirop et puis bouillir tout pendant 30 minutes.
Cerises	275 g de sucre, et le jus de 1/2 citron	On conseille l'addition de pectine.
Figues, melon	300 g de sucre, le jus de 1/2 citron	Ajouter un petit peu d'écorce rapé de citron. Les figues doivent être durs.
Raisins et prunes	350 g de sucre	Facultativement, vous pouvez ajouter 1 dl de jus de groseille
Coings	450 g de sucre, le jus de 1/2 citron	Couper les coings en des morceaux, et tenir leurs écorces, les bouillir en l'eau, les écraser, puis ajouter les autres ingrédients et bouillir.

75 - 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	/

76 - BASE POUR SAUCES AU CHOCOLAT

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Crème: 500 g
- Arômes à choisir
- Chocolat à choisir: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 500 g Crème 500 g Arômes à choisir	1	10 min	85 WAIT TEMP
		Filtrer			
2	Lames	Chocolat à choisir 500 g	2	5 min	65 WAIT TEMP
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

77 - BASE CRÈME BAVAROIS DOUX

Ingrédients:

- Lait entier: 166 g
- Crème: 166 g
- Sucre: 83 g
- Jaune d'oeuf: 83 g
- Gelée: 12 g
- Crème fouettée au demi: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait entier 166 g Crème 166 g Sucre 83 g Jaune d'oeuf 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	40 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	42 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Gelée 12 g	2	30 sec	/
5	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
6	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée au demi 500 g	2	20 sec	/

78 - BASE CRÈME ANGLAIS DE FRUITS DOUCES

Ingrédients:

- Fruits doux en des morceaux: 700 g
- Lait: 150 g
- Crème: 150 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sucre: 220 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits doux en des morceaux 700 g	10	20 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 150 g Crème 150 g Jaune d'oeuf 250 g Sucre 220 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

79 - BASE CRÈME ANGLAIS DE FRUITS SURS

Ingrédients:

- Fruits surs: 380 g
- Lait: 300 g
- Crème: 320 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sucre 250 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits surs 380 g	10	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 300 g Crème 320 g Jaune d'oeuf 250 g Sucre 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

80 - BASE POUR CRÈME PATISSIERE AVEC DES FRUITS DOUCES

Ingrédients:

- Fruits douces en des morceaux: 900 g
- Lait: 190 g
- Crème: 190 g
- Jaune d'oeuf: 320 g
- Sucre: 280 g
- Amidon de mais: 50 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits douces en des morceaux 900 g	10	20 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 190 g Crème 190 g Jaune d'oeuf 320 g Sucre 280 g Amidon de mais 50 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

81 - BASE POUR CRÈME PATISSERIE AVEC FRUITS SURS

Ingrédients:

- Fruits surs: 380 g
- Lait: 300 g
- Crème: 320 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sucre: 250 g
- Amidon de mais: 40 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits surs 380 g	10	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 300 g Crème 320 g Jaune d'oeuf 250 g Sucre 250 g Amidon de mais 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

82 - BASES POUR SAUCES CRÈME ANGLAIS ET FRUITS DOUCES

Ingrédients:

- Fruits douces en des morceaux: 750 g
- Lait: 300 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sucre: 250 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fruits douces en des morceaux 750 g	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 300 g Jaune d'oeuf 250 g Sucre 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

83 - BASES POUR SAUCES CRÈME ANGLAIS ET FRUITS SURS

Ingrédients:

- Fruits surs en des morceaux: 450 g
- Lait: 550 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sucre: 250 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Acid fruit in pieces 450 g	10	40 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 550 g Jaune d'oeuf 250 g Sucre 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

84 - BASE CRÈME MOUSSELINE

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sucre: 160 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Vanille au goût
- Beurre doux en des morceaux: 350 g
- Ingrédient caractéristique: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 500 g Jaune d'oeuf 200 g Sucre 160 g Amidon de maïs 40 g Vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux en des morceaux 350 g Ingrédient caractéristique 200 g	2	3 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

85 - BASE CRÈME SAINT-HONORÉ

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Lait: 500 g
- Vanille au goût
- Gelée trmpée: 8 g
- Meringue italienne: 500 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 200 g Sucre 150 g Amidon de maïs 40 g Lait 500 g Vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelée trmpée 8 g	2	30 sec	/
		Incorporer 500 g de meringue italienne			

86 - BASE CRÈME DIPLOMATIQUE

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Écorce d'un citron et vanille au goût
- Gelée trempée: 8 g
- Crème fouettée: 630 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 500 g Jaune d'oeuf 200 g Sucre 150 g Amidon de maïs 40 g Écorce d'un citron et vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelée trempée 8 g	2		/
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Incorporer 630 g de crème fouettée			

87 - CAMELISATION DU SUCRE 106°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	106 WAIT TEMP

88 - CAMELISATION DU SUCRE 111°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	111 WAIT TEMP

89 - CAMELISATION DU SUCRE 115°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	115 WAIT TEMP

90 - CAMELISATION DU SUCRE 120°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	120 WAIT TEMP

91 - CAMELISATION DU SUCRE 145°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	145 WAIT TEMP

92 - CAMELISATION DU SUCRE 158°

Ingrédients:

- Sucre raffiné: 500 g
- Eau: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	158 WAIT TEMP

93 - CAMELISATION DU SUCRE 165°

Ingrédients:

- Eau: 200 g
- Sucre raffiné: 500 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tous les ingrédients	1	0	165 WAIT TEMP

94 - 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'arome fort des oeufs;
- le plus sucre vous ajoutez, le plus dense et stable sera votre meringue

95 - MERINGUE SUISSE

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	4	0	60 WAIT TEMP

Quelques gouttes de jus de citron aident la préparation et enlèvent part de l'arome fort des oeufs.

96 - MERINGUE ITALIENNE

Ingrédients:

- Blancs d'oeufs: 165 g
- Sucre: 335 g
- Eau: 75 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeufs 165 g Sucre 55 g	3	3 min	/
		METTRE AU FRIGO LES BLANCS D'OEUFS FOUETTES			
2	Lames + Papillon de brassage	Sucre 280 g Eau 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		METTRE DE COTE			
3	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeufs montés en neige Sucre cuit depuis le trou du couvercle	2	2 min	/

97 - 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			

98 - FONDANT

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 150 g
- Glucose: 10 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	0	114 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	JUSQU'IL DEVIENT BLANC	2		/

99 - PATE A BOMBE

Ingrédients:

- Sucre: 260 g
- Eau: 80 g
- Jaunes d'oeufs: n 12



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 130 g Eau 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 6 Eau et sucre par le trou dans le couvercle	3	1 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	4	5 min	/

100 - 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 - Pain brioche à la sauge

Ingrédients:

- Oignons: 50 g
- Huile d'olives: 30 g
- Lait: 220 g
- Sucre au goût
- Sel au goût
- Beurre doux: 80 g
- Sauge hachée: 20 g
- Oeufs: n. 2
- Levure de bière liquéfiée: 25 g
- Farine: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignons 50 g	6	30 sec	/
2	Lames	Huile d'olives 30 g	2	2 min	90
3	Lames	Lait 220 g Sucre au goût Sel au goût Beurre doux 80 g Sauge hachée 20 g	3	2 min	/
4	Lames + Bouchon	Oeufs n. 2 Levure de bière liquéfiée 25 g Farine 500 g	10	10 sec	/

27 - 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	/

28 - 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	/

29 - 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	/

30 - 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	/

31 - 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			

32 - 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	/

33 - 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	/

34 - 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	/

35 - 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	/

36 - 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	/

37 - 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	/

38 - Pâte Genoise

Ingrédients:

- Oeufs: n 5
- Sucre: 150 g
- Farine: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oeufs n 5 Sucre 150 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lames	Farine 150 g	3	1 min	/

39 - Pâte paradis

Ingrédients:

- Sucre: 130 g
- Écorce d'un citron
- Oeufs: n 3
- Beurre: 130 g
- Farine: 130 g
- Levure: 2 petite cuillères
- 1 Prise de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Sucre 130 g	8	5 sec	/
2	Lames	Écorce d'un citron	8	5 sec	/
3	Lames	Oeufs n 3	3	2 min	40
4	Lames	Beurre 130 g	3	30 sec	/
5	Lames	Farine 130 g Levure 2 petite cuillères 1 Prise de sel	3	10 sec	/

40 - Pâte choux

Ingrédients:

- Eau: 250 g
- Beurre: 100 g
- Sel et sucre: 1 prise
- Farine: 160 g
- Oeufs: n 3



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau 250 g Beurre 100 g Sel et sucre 1 prise	1	5 min	100
2	Lames	Farine 160 g	4	15 sec	/
		Mettre de côté et faire refroidir			
3	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n 3	3	3 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Pâte mis de côté Oeufs fouettés par le trou dans le couvercle	4		/

41 - Pâte d'amandes

Ingrédients:

- Amandes pelés en poudre: 750 g
- Sucre glacé: 625 g
- Miel acacia: 125 g
- Eau: 165 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	4	10 min	80

42 - 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	/

43 - Pâte margherita

Ingrédients:

- Oeufs: n 2
- Jaunes d'oeufs: n 4
- Sucre: 120 g
- Beurre: 40 g
- Farine: 90 g
- Fécule de pommes de terre: 30 g
- Levure: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oeufs n 2 Jaunes d'oeufs n 4 Sucre 120 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lames	Beurre 40 g	3	30 sec	/
3	Lames	Farine 90 g Fécule de pommes de terre 30 g Levure 10 g	3	10 sec	/

44 - 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	/

45 - 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	/

46 - Pâte pour waffles

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Levure fraiche: 12 g
- Farine: 250 g
- Sel au goût
- Sucre: 40 g
- Oeufs: n 3
- Arome de vanille au goût
- Lait: 400 g
- Beurre: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 100 g Levure fraiche 12 g	4	20 sec	/
2	Lames	Farine 250 g Sel au goût Sucre 40 g Oeufs n 3 Arome vanille au goût	4	20 sec	/
3	Lames	Lait par le trou dans le couvercle 400 g	3	1 min	/
		METTRE DANS LE FRIGORIFIQUE POUR 1 HEURE			
4	Lames	Beurre 80 g	2	2 min	90
5	Lames	Pâte réservée	2	30 sec	/

47 - 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	/

48 - 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	/

49 - 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	/

50 - 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			

51 - 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	/

52 - 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	/

53 - 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			

54 - 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	/

55 - 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	/

56 - 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	/

57 - 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 aux crustacés

Ingrédients:

- Beurre doux: 200 g
- Carapaces des crustacés: 200 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre doux 200 g Carapaces des crustacés 200 g	10	2 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Sel et poivre au goût	3	1 min	85 WAIT TEMP
		LAISSER REPOSER PENDANT 30 MIN ET FILTRER			

06 - 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	/

07 - 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	/

08 - 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	/

09 - Caviar d'aubergines

Ingrédients:

- Oignon: 60 g
- Ail: 10 g
- Huile d'olive: 50 g
- Aubergines en des morceaux: 350 g
- Sel et poivre au goût
- Persil haché au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 60 g Ail 10 g Huile d'olive 50 g	3	5 min	90
2	Lames	Aubergines en des morceaux 350 g Sel et poivre au goût Persil haché au goût	2	15 min	90

10 - 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	/

11 - 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	/

12 - 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	/

13 - Sauce Cocktail

Ingrédients:

- Mayonnaise: 200 g
- Brandy: 8 g
- Sauce Worcestershire: 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 Worcestershire 2 gouttes Sauce Tabasco au goût Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 30 g	2	20 sec	/

14 - 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	/

15 - 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	/

16 - Sauce Jonville

Ingrédients:

- Beurre: 60 g
- Crevettes decortiquées: 100 g
- Poivre de Cayenne au goût
- Farine: 30 g
- Fumet de poisson: 500 g
- Vin blanc: 50 g
- Crème: 60 g
- Jus de citron: 8 g
- Sel et poivre au goût
- Jaunes d'oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 30 g Crevettes decortiquées 100 g Poivre de Cayenne au goût	1	0	85 WAIT TEMP
2	Lames	/	10	10 sec	/
		Mettre de côté			
3	Lames + Papillon de brassage	Beurre 30 g Farine 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Fumet de poisson 500 g Vin blanc 50 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
5	Lames + Papillon de brassage	Crème 60 g Jus de citron 8 g Sel et poivre au goût Jaunes d'oeufs n 2	3	30 sec	/

17 - 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	/

18 - Sauce à l'anchois

Ingrédients:

- Beurre: 60 g
- Farine: 30 g
- Fumet de poisson: 500 g
- Vin blanc: 150 g
- Crème: 60 g
- Jus de citron: 8 g
- Sel et poivre blanc au goût
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Pâté d'anchois au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre 30 g Farine 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Fumet de poisson 500 g Vin blanc 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Crème 60 g Jus de citron 8 g Sel et poivre blanc au goût Jaunes d'oeufs n 2 Pâté d'anchois au goût Beurre 30 g	3	30 sec	/

19 - 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	/

20 - 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	/

21 - 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	/

22 - 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	/

23 - Sauce Hollandaise

Ingrédients:

- Vinaigre: 50 g
- Eau: 150 g
- Sel et poivre: 10 g
- Vin blanc: 100 g
- Jaune d'oeuf: 225 g
- Beurre doux en des morceaux: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Vinegar 50 g Eau 150 g Sel et poivre 10 g Vin blanc 100 g Jaune d'oeuf 225 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux en des morceaux 500 g	2	10 min	/

24 - Sauce Bearnaise

Ingrédients:

- Échalote haché fin: 20 g
- Cerfeuil haché: 5 g
- Thym: 2 g
- Feuille de laurier: n.1
- Estragon: 5 g
- Vinaigre: 50 g
- Vin blanc: 100 g
- Eau: 150 g
- Jaune d'oeuf: 225 g
- Sel et poivre: 10 g
- Beurre doux en des morceaux: 500 g
- Estragon haché: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Échalote haché fin 20 g Cerfeuil haché 5 g Thym 2 g Feuille de laurier n.1 Estragon 5 g Vinaigre 50 g Vin blanc 100 g Eau 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		Filtrer le contenu du bol			
2	Lames + Papillon de brassage	Liquide filtré Jaune d'oeuf 225 g Sel et poivre 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux en des morceaux 500 g Estragon haché 5 g	2	10 min	/

25 - Sauce béchamel

Ingrédients:

- Lait: 1000 g
- Beurre: 80 g
- Farine: 70 g
- Sel: 5 g
- Noix de muscade: 1 pincée



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	30 min	95

26 - Sauce au beurre blanc (pour poissons bouillis)

Ingrédients:

- Echalote: 25 g
- Vinaigre: 15 g
- Vin blanc: 40 g
- Beurre froid en des morceaux: 200 g
- Sel et poivre blanc au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Echalote 25 g	10	30 sec	/
2	Lames	Vinaigre 15 g Vin blanc 40 g	1	25 min	85 WAIT TEMP
3	Lames	Beurre froid en des morceaux 200 g Sel et poivre blanc au goût	4	30 sec	/

27 - Sauce foie gras aux odeurs d'oranges

Ingrédients:

- Jus d'oranges sanguines: 100 g
- Porto: 100 g
- Echalote: n 1
- Sauce brune: 200 g
- Foie Gras: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Jus d'oranges sanguines 100 g	2	15 min	115
		Mettre de côté			
2	Lames	Porto 100 g Echalote n 1	6	20 sec	/
3	Lames	NEXT	1	8 min	115
4	Lames	Sauce brune 200 g	2	5 min	85
5	Lames	Foie Gras 100 g Reduction de jus d'orange réservé	10	20 sec	/

28 - Sauce au vin blanc (pour poisson)

Ingrédients:

- Beurre: 60 g
- Farine: 30 g
- Fumet de poisson: 500 g
- Vin blanc: 150 g
- Crème: 60 g
- Jus de citron: 8 g
- Sel et poivre au goût
- Jaunes d'oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre 30 g Farine 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Fumet de poisson 500 g Vin blanc 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Crème 60 g Jus de citron 8 g Sel et poivre au goût Jaunes d'oeufs n 2 Beurre 30 g	3	30 sec	/

29 - Sauce barbecue

Ingrédients:

- Sauce tomate: 100 g
- Ail: 1 gousse
- Bière: 100 g
- Vinaigre: 8 g
- Sauce Worcestershire: 8 g
- Jus de citron: 8 g
- Miel: 15 g
- Sauce de soja: 8 g
- Tequila: 8 g
- Sel et poivre au goût
- Paprika doux: 4 g
- Moutarde: 6 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	1	20 min	90

30 - 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	/

31 - Reduction de vinaigre balsamique

Ingrédients:

- Vinaigre balsamique: 500 g
- Sirop de glucose: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	1F	0	113 WAIT TEMP

32 - Roux pasteurisé

Ingrédients:

- Farine: 600 g
- Beurre doux: 400 g
- Huile de graines: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	2	30 min	95

33 - 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	/

34 - Purée de pommes de terre

Ingrédients:

- Pommes de terre pelées en tranches: 800 g
- Lait: 400 g
- Beurre: 50 g
- Fromage Parmesan rapé: 50 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Pommes de terre pelées en tranches 800 g Lait 400 g	1E	30 min	95
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 50 g Fromage Parmesan rapé 50 g Sel et poivre au goût	2	1 min	/

35 - Crème chantilly salée avec fromage Parmesan

Ingrédients:

- Crème patissière salée: 400 g
- Fromage Parmesan râpé: 50 g
- Crème fouettée: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Crème patissière salée 200 g Fromage Parmesan râpé 50 g	2	2 min	70 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème patissière salée 200 g	2	1 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 100 g	1	1 min	/

36 - 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	/

37 - Crème anglais salée avec chou

Ingrédients:

- Chou frit en des morceaux: 400 g
- Lait: 250 g
- Crème: 250 g
- Liquid filtré: 500 g
- Fromage Parmesan râpé: 50 g
- Noix de muscat au goût
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Chou frit en des morceaux 400 g Lait 250 g Crème 250 g	1	0	84 WAIT TEMP
		Filtrer et enlever le chou			
2	Lames + Papillon de brassage	Liquid filtré 500 g Fromage Parmesan râpé 50 g Noix de muscat au goût Sel au goût Jaune d'oeuf 200 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

38 - Chutney de pommes et mango

Ingrédients:

- Pommes Reinettes en des morceaux: 200 g
- Mangue en des morceaux: 100 g
- Vinaigre: 120 g
- Sucre de canne: 100 g
- Piments: 2 g
- Raisins. 30 g
- Moutarde: 30 g
- Gingembre en poudre: 1 petite cuillère
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1 PULSE	30 min	95 WAIT TEMP

39 - Coulis de carottes avec cumin

Ingrédients:

- Carottes: 200 g
- Bouillon de poulet: 400 g
- Cumin: 2 g
- Sel et poivre au goût
- Beurre: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Carottes 200 g Bouillon de poulet 400 g Cumin 2 g Sel et poivre au goût	8	30 sec	/
2	Lames	NEXT	1	10 min	95
3	Lames	Beurre 10 g	10	30 sec	/

40 - Crème pâtissière salée

Ingrédients:

- Lait: 400 g
- Crème: 100 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Beurre: 50 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Noix de muscat au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

41 - Crème salée avec aubergines du moyen orient

Ingrédients:

- Oignon rouge: 50 g
- 1 Gousse d'ail
- Huile d'olives: 155 g
- Aubergines cuits au four: 500 g
- Origan sec au goût
- Jus d'un citron



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Oignon rouge 50 g 1 Gousse d'ail Huile d'olives 30 g	10	5 sec	/
2	Lames	NEXT	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Lames + Bouchon	Aubergines cuits au fours 500 g Origan sec au goût Jus d'un citron	10	30 sec	/
4	Lames	Huile d'olives au fil par le trou dans le couvercle 125 g	8	30 sec	/

42 - Crème brûlée salée avec fromage Parmesan

Ingrédients:

- Crème: 1000 g
- Fromage Parmesan râpé: 250 g
- Jaune d'oeuf: 250 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Crème 1000 g Fromage Parmesan râpé 250 g Jaune d'oeuf 250 g Sel et poivre au goût	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

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 - Cube à bouillon de viande

Ingrédients:

- Mirepoix enrichi aux herbes: 160 g
- Tomate: 30 g
- Eau: 40 g
- Vin rouge: 10 g
- Viande hachée: 160 g
- Gros sel: 160 g
- 1/2 feuille de laurier



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Mirepoix 160 g Tomate 30 g Eau 40 g Vin rouge 10 g	4	10 sec	/
2	Lames + Panier	Viande hachée 160 g Gros sel 160 g 1/2 feuille de laurier	1	28 min	90
3		ENLEVER LE PANIER			
4	Lames	Le contenu du panier	5	30 sec	/
5	Lames	/	10	40 sec	/

03 - Cube à bouillon de legumes

Ingrédients:

- Celeri: 100 g
- Carottes: 100 g
- Oignon: 50 g
- Tomate: 60 g
- Courgette: 50 g
- 1 gousse d'ail
- Champignons frais: 100 g
- 1 feuille de laurier
- Quelques feuilles de basilic et sauge
- 1 botte de persil
- Huile d'olive vierge: 30 g
- Vin blanc: 30 g
- Gros sel: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Celeri 100 g Carottes 100 g Oignon 50 g Tomate 60 g Courgette 50 g 1 gousse d'ail Champignons frais 100 g 1 feuille de laurier Quelques feuilles de basilic et sauge 1 botte de persil	4	10 sec	/
2	Lames	Huile d'olive vierge 30 g Vin blanc 30 g Gros sel 200 g	2	20 min	90
3	Lames	/	5	30 sec	/
4	Lames	/	10	1 min	/

04 - Consommé de boeuf

Ingrédients:

- Poireaux: 40 g
- Oignon: 40 g
- Celeri: 30 g
- Carottes: 30 g
- Tomate mûre: n 1
- Viande en des morceaux: 250 g
- Bouillon de boeuf: 1300 g
- Blanc d'oeuf: n 1



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Poirreaux 40 g Oignon 40 g Celeri 30 g Carottes 30 g Tomate mûre n 1 Viande en des morceaux 250 g	10	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Bouillon de boeuf 1300 g	1	1 heure	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Blanc d'oeuf n 1	1	30 sec	/
		FILTREZ.			

05 - Consommé de poisson

Ingrédients:

- Poireaux: 40 g
- Oignon: 40 g
- Celeri: 30 g
- Carotte: 30 g
- Poisson: 250 g
- Bouillon de poisson: 1300 g
- Blanc d'oeuf: n 1



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Poireaux 40 g Oignons 40 g Celeri 30 g Carotte 30 g Poisson 250 g	10	1 min	/
2	Lames	Bouillon de poisson 1300 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
3	Lames	Blanc d'oeuf n 1	1	30 sec	/
		FILTREER.			

06 - Sauce brune

Ingrédients:

- Mirepoix: 60 g
- 1 feuille de laurier
- 1 petite branche de romarin
- Champignons sèches: n 2
- Huile d'olive: 20 g
- Vin rouge: 20 g
- Viande en des morceaux: 150 g
- Concentré de tomate: 10 g
- Eau: 700 g
- Clou de girofle: n 1
- 1 Baie de genièvre



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Mirepoix 60 g 1 feuille de laurier 1 petite branche de romarin Champignons sèches n 2 Huile d'olive 20 g Vin rouge 20 g	1	5 min	110
2	Lames	Viande en des morceaux 150 g	2	3 min	110
3	Lames	Concentré de tomate 10 g Eau 700 g Clou de girofle n 1 1 baie de genièvre	1	1 heure	110
		FILTREZ.			

07 - 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	/

08 - Crème de poireaux

Ingrédients:

- Bouillon de legumes: 600 g
- Vin blanc: 40 g
- Poireaux en des morceaux: 500 g
- Roux blanc: 160 g
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Bouillon de legumes 600 g Vin blanc 40 g Poireaux en des morceaux 500 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Roux blanc 160 g Sel et poivre à souhait	5	5 min	95 WAIT TEMP

09 - Crème de celeri

Ingrédients:

- Huile: 40 g
- 1 gousse d'ail
- Celeri en des morceaux: 400 g
- Pommes de terre en des morceaux: 100 g
- Bouillon de legumes: 700 g
- Sel et poivre à souhait
- Crème: 170 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Huile 40 g 1 gousse d'ail	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Celeri en des morceaux 400 g Pommes de terre en des morceaux 100 g	2	5 min	115 WAIT TEMP
3	Lames	Bouillon de legumes 700 g	1	40 min	95 WAIT TEMP
4	Lames	Sel et poivre à souhait Crème 170 g	8	30 sec	/

10 - Crème de potiron

Ingrédients:

- Potiron en des morceaux: 500 g
- Echalotes pasteurisées: 1 petite cuillère
- Eau ou bouillon de légumes: 500 g
- Pincée de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	2	30 min	105
2	Lames	/	5	20 sec	/

11 - Crème de chou-fleur du Barry

Ingrédients:

- Chou-fleur en des morceaux: 300 g
- Eau: 300 g
- Crème: 50 g
- Beurre: 40 g
- Fromage rapé: 50 g
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chou-fleur en des morceaux 300 g Eau 300 g	3	15 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	/	6	10 sec	95
3	Lames	Crème 50 g Beurre 40 g Fromage rapé 50 g Sel et poivre à souhait	3	4 min	95 WAIT TEMP

12 - Crème de pommes de terre aux truffes

Ingrédients:

- Crème: 500 g
- Pommes de terre en des morceaux: 600 g
- Huile aux truffes: 30 g
- Fromage Parmesan rapé: 60 g
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème 500 g Pommes de terre en des morceaux 600 g	1	20 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Huile aux truffes 30 g	4	20 sec	95
3	Lames	Fromage Parmesan rapé 60 g Sel et poivre à souhait	4	30 sec	95

13 - Crème Agnes Sorel

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Carotte: n 1
- Poireaux: n 2
- Poitrine de poulet en des morceaux: n 1
- Beurre: 100 g
- Farine: 100 g
- Jaunes d'oeufs: n 4
- Crème: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau 1000 g Carotte n 1 1/2 Poireaux	0	5 min	100 WAIT TEMP
2	Lames + Panier	Poitrine de poulet en des morceaux dans le panier vapeur	0	30 min	110 WAIT TEMP
		ENLEVER LE PANIER ET METTRE DE COTE LE POULET E LE BOUILLON			
3	Lames	Poireaux	7	20 sec	
4	Lames	Beurre 100 g	2	5 min	85
5	Lames	Farine 100 g	2	50 sec	85
6	Lames	Bouillon reservé filtré	2	6 min	85
7	Lames	/	9	1 min	/
8	Lames	Jaunes d'oeufs n 4 Crème 200 g	3	1 min	85 WAIT TEMP
		SERVIR AVEC LE POULET EN DES MORCEAUX.			

14 - Crème de champignons

Ingrédients:

- Echalotes: n 2
- Huile: 50 g
- Champignons en des morceaux: 400 g
- Pomme de terre en des morceaux: n 1
- Bouillon de legumes: 1000 g
- Crème: 100 g
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Echalotes n 2	6	10 sec	/
2	Lames	Huile 50 g	2	3 min	95
3	Lames	Champignons en des morceaux 400g	2	5 min	95
4	Lames	Pomme de terre en des morceaux n.1 Bouillon de legumes 1000 g	2	35 min	95 WAIT TEMP
5	Lames	Crème 100 g Sel et poivre à souhait	8	20 sec	/

15 - Crème de huitres

Ingrédients:

- Beurre: 50 g
- Farine: 50 g
- Court bouillon: 1000 g
- Lait: 180 g
- Huitres avec leur eau: n 30
- Jaune d'oeuf: n 1



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 50 g Farine 50 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Court bouillon 1000 g Lait 180 g Huitres avec leur eau n 30 Jaune d'oeuf n 1	2	20 min	95 WAIT TEMP
3	Lames	/	5	30 sec	/

16 - Vichyssoise

Ingrédients:

- Beurre: 40 g
- Poireaux en Julienne: n 2
- Pommes de terre en des morceaux: n 3
- Sel et poivre à souhait
- Bouillon de legumes: 800 g
- Crème: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 40 g Poireaux en Julienne n 2	2	10 min	80
2	Lames	Pommes de terre en des morceaux n 3	2	10 min	80
3	Lames	Sel et poivre à souhait Bouillon de legumes 800 g	1	10 min	95
4	Lames	/	7	1 min	/
5	Lames	Crème 200 g	3	3 min	/

4. Riz, Risotto, Sauces pour Pasta



01 - Riz japonais pour sushi et sashimi

Ingrédients:

- Riz Japonais: 380 g
- Eau: 500 g
- Vinaigre de riz: 50 g
- Sucre: 25 g
- Algue Kombu: 8 cm



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Riz Japonais 380 g Eau 500 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
2		LAISSER REPOSER POUR 6 MINUTES			
3	Lames + Papillon de brassage	Vinaigre de riz 50 g Sucre 25 g Algue Kombu cm 8	1 PULSE	30 sec	50 WAIT TEMP

02 - Riz Pilaf

Ingrédients:

- Riz Patna ou Basmati: 250 g
- Beurre: 80 g
- Oignon avec clous de girofle
- Bouillon: 400 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Riz Patna ou Basmati 250 g Beurre 80 g	1 PULSE	5 min	105 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Oignon avec clous de girofle Bouillon 400 g Sel au goût	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

03 - Risotto à la Milanais

Ingrédients:

- Oignon: 30 g
- Beurre: 100 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Bouillon ou eau au goût par le trou dans le couvercle
- 1 Prise de sel
- Petites sachets de safran: n 2
- Fromage parmesan râpé: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 30 g	6	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 50 g	1	5 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Bouillon ou eau au goût par le trou dans le couvercle	1 PULSE	6 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	1 Prise de sel Petites sachets de safran n 2 Beurre 50 g	1 PULSE	8 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Fromage parmesan râpé 50 g	1 PULSE	2 min	105

04 - Risotto au gris de huître

Ingrédients:

- Huîtres écosés dans leur eau: n. 8
- Échalote: 40 g
- Beurre: 130 g
- Riz Carnaroli: 300 g
- Vin blanc: 30 g
- 1 Prise de sel
- Bouillon de crustacés: 500 g
- Sépia: 2 g
- Crème: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Huîtres écosés dans leur eau n.8	10	20 sec	/
		Enlever le purée du bol et mettre dans le frigo			
2	Lames	Échalote 40 g	10	20 sec	/
3	Lames	Beurre 100 g	1	5 min	100
4	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 30 g 1 Prise de sel Bouillon de crustacés par le trou dans le couvercle 500g	1 PULSE	15 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Purée de huîtres mis de côté Sépie 2 g Beurre 30 g Crème 20 g	1 PULSE	1 min	/

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
		<p>Servir dans des plats fonds. Mettre au centre de chaque plat une huître écoscée. Decorer avec des petites bouquets de persil.</p>			

05 - Risotto avec fraises

Ingrédients:

- Oignon: 40 g
- Beurre: 80 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Vin blanc: 50 g
- Bouillon de legumes au goût par le trou dans le couvercle
- Sel à goût
- Fraises: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 40 g	6	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 40 g	1	5 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 50 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Bouillon de legumes au goût par le trou dans le couvercle Sel à goût	1 PULSE	8 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Fraises 200 g	1 PULSE	6 min	105
7	Lames + Papillon de brassage	Beurre 40 g	1 PULSE	1 min	105

06 - Risotto aux odeurs de Bretagne

Ingrédients:

- Huîtres écosées dans leur eau: n.8
- Échalote: 40 g
- Beurre: 130 g
- Vin blanc: 30 g
- 1 Prise de sel
- Bouillon de crustacés: 500 g
- Riz Carnaroli: 300 g
- Sépia: 2 g
- Crème: 20 g
- 1 cuillère d'herbes hachés



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Huîtres écosées dans leur eau n.8	10	20 sec	/
		Enlever le purée du bol et mettre dans le frigo			
2	Lames	Échalote 40 g	10	20 sec	/
3	Lames	Beurre 100 g	1	5 min	100
4	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Vin blanc 30 g 1 Prise de sel Bouillon de crustacés par le trou dans le couvercle 500 g	1 PULSE	15 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Puré of oysters Sèpia 2 g Beurre 30 g Crème 20 g 1 cuillère d'herbes hachés	1 PULSE	1 min	60

07 - Risotto avec écrevisses et roquefort

Ingrédients:

- Oignon: 20 g
- 1 gousse d'ail
- Beurre: 40 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Brandy: 50 g
- Crevettes: 150 g
- Bouillon de légumes au goût
- Sel au goût
- Roquefort: 50 g
- Crème: 20 g
- Poivre et persil haché au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 20 g 1 gousse d'ail	6	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 40 g	1	5 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Brandy g 50 Crevettes 150 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Bouillon de légumes au goût par le trou dans le couvercle Sel au goût	1 PULSE	10 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Roquefort 50 g Crème 20 g Poivre et persil haché au goût	1 PULSE	4 min	105

08 - Risotto au potiron

Ingrédients:

- Riz Carnaroli: 250 g
- Huile d'olive: 1 petite cuillère
- Echalote pasteurisée: 1/2 petite cuillère
- Beurre: 50 g
- Crème de potiron: 200 g
- Bouillon de légumes ou eau au goût
- Prise de sel
- Lard coupé en Julienne: 60 g
- Fromage Parmesan râpé: 35 g
- Petites tomates: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 250 g Huile d'olive 1 petite cuillère Echalote pasteurisée 1/2 petite cuillère	1	10 min	105
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 50 g Crème de potiron 200 g Bouillon de légumes ou eau au goût par le trou dans le couvercle 1 Prise de sel	1	6 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Lard coupé en Julienne 60 g	1	5 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Fromage Parmesan râpé 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Petites tomates 80 g	1 PULSE	2 min	105

09 - Risotto avec courgettes et moules

Ingrédients:

- Courgettes bouillies (seulement la part vert): 100 g
- Pignons: 20 g
- Feuilles de basilic: 15 g
- Huile d'olives: 50 g
- Oignons hachés: 30 g
- Beurre: 50 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Bouillon au goût
- Moules écossés et bouillis: 80 g
- Le liquide de cuisson au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Courgettes bouillies (seulement la part vert) 100 g Pignons 20 g Feuilles de basilic 15 g Huile d'olives 50 g	10	30 sec	/
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Oignons hachés 30 g Beurre 50 g	2	3 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Riz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Bouillon au goût par le trou dans le couvercle	1 PULSE	6 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Le pesto mis de côté Moules écossés et bouillis 80 g Le liquide de cuisson au goût	1 PULSE	8 min	105

10 - 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	/

11 - 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	/

12 - 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	/

13 - 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	/

14 - Ragù alla Bolognese

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Cèleri: 50 g
- Carotte: 50 g
- Huile d'olive vierge: 50 g
- Viande hachée: 300 g
- Vin rouge: 60 g
- Eau: 250 g
- Sauce de tomate: 100 g
- Concentré de tomate: 30 g
- Sel au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 50 g Cèleri 50 g Carotte 50 g	6	15 sec	/
2	Lames	Huile d'olive vierge 50 g	1	5 min	95
3	Lames + Papillon de brassage	Viande hachée 300 g Vin rouge 60 g	2	6 min	95
4	Lames + Papillon de brassage	Eau 250 g Sauce de tomate 100 g Concentré de tomate 30 g Sel au goût	1	35 min	95 WAIT TEMP

15 - Carbonara

Ingrédients:

- Huile d'olives: 20 g
- Lard en des petites cubes: 200 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g
- Oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olives 20 g Lard en des petites cubes 200 g	1	5 min	100
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Fromage Parmesan rapé 100 g Oeufs n 2	1	30 sec	/

16 - Sauce à la viande de la cour

Ingrédients:

- Oignons: 50 g
- Carottes: 40 g
- Sauge: 3 g
- Céleri: 30 g
- Huile d'olives: 50 g
- Beurre: 50 g
- Cuisse de poulet en des petites cubes: 60 g
- Cuisse de lapin en des petites cubes: 60 g
- Poitrine de canard en des petites cubes: 50 g
- Lamb haunch in little cubes: 50 g
- Cuissot d'agneau en des petites cubes: 50 g
- Entrailles en des petites cubes: 50 g
- Vin Marsala sec: 40 g
- Bouillon de capon: 250 g
- 1 tomate pelé
- La pointe d'un couteau de concentré de tomate
- 1 Prise de sel
- Beurre: 20 g
- Fromage Parmesan râpé: 30 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Oignons 50 g Carottes 40 g Sauge 3 g Céleri 30 g	10	15 sec	/
2	Lames	Huile d'olives 50 g Beurre 50 g	2	5 min	100

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
3	Lames	Cuisse de poulet en des petites cubes 60 g Cuisse de lapin en des petites cubes 60 g Poitrine de canard en des petites cubes 50 g Cuissot d'agneau en des petites cubes 50 g Entraîles en des petites cubes 50 g	1	3 min	100
4	Lames	Vin Marsala sec 40 g	1	5 min	100
5	Lames	Bouillon de capon 250 g 1 tomate pelé La pointe d'un couteau de concentré de tomate	1	75 min	80
6	Lames	1 Prise de sel Beurre 20 g Fromage Parmesan râpé 30 g	2	1 min	/

17 - Sauce de palourdes blanc

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- Persil: 10 g
- Huile d'olive vierge: 60 g
- Palourdes: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	2 gousses d'ail Persil 10 g	5	40 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive vierge 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Palourdes 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

18 - Sauce de palourdes rouge

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- Persil 10 g
- Huile d'olive vierge 60 g
- Palourdes 400 g
- Sauce tomate: 350 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	2 gousses d'ail Persil 10 g	5	40 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive vierge 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Palourdes 400 g Sauce tomate 350 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

19 - Sauce aux petites tomates et basilic

Ingrédients:

- 1 Gousse d'ail
- Huile d'olive: 40 g
- Tomates en tranches: 400 g
- Sel et poivre au goût
- Feuilles de basilic: n 7



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 Gousse d'ail	6	10 sec	/
2	Lames	Huile d'olive 40 g	2	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Tomates en tranches 400 g Sel et poivre au goût Feuilles de basilic n 7	1	10 min	115

20 - Sauce au saucisse et champignons (bolets comestibles)

Ingrédients:

- Oignon: 40 g
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive vierge: 30 g
- Saucisse en des morceaux: 150 g
- Vin rouge: 20 g
- Champignons en des morceaux: 300 g
- Tomates en des morceaux: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 40 g 2 gousses d'ail	7	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive vierge 30 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Saucisse en des morceaux 150 g Vin rouge 20 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Champignons en des morceaux 300 g Tomates en des morceaux 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

21 - Sauce aux tomates et ricotta

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive: 40 g
- Tomates hachées: 400 g
- Ricotta: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	2 gousses d'ail	8	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive 40 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Tomates hachées 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Ricotta 200 g	1	5 min	95

22 - Sauce au chicorée, coco et lard

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- Huile: 30 g
- Lard en des petites cubes: 120 g
- Vin rouge: 20 g
- Tomates hachés: 200 g
- Lait: 100 g
- Coco haché: 100 g
- Chicorée coupée en julienne: 50 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 gousse d'ail	6	10 sec	/
2	Lames	Huile 30 g	2	3 min	95
3	Lames + Papillon de brassage	Lard en des petites cubes 120 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Vin rouge 20 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
5	Lames + Papillon de brassage	Tomates hachés 200 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
6	Lames + Papillon de brassage	Lait 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Lames + Papillon de brassage	Coco haché 100 g Chicorée coupée en julienne 60 g Sel et poivre au goût	1	6 min	95 WAIT TEMP

23 - Tagliolini avec sauce de viande de la cour mêlée au foie gras

Ingrédients:

- Oignons: 50 g
- Carottes: 40 g
- Sauge: 3 g
- Céleri: 30 g
- Huile d'olives: 50 g
- Beurre: 70 g
- Cuisse de poulet en des petites cubes: 60 g
- Cuisse de lapin en des petites cubes: 60 g
- Poitrine de canard en des petites cubes: 50 g
- Lamb haunch in little cubes: 50 g
- Cuissot d'agneau en des petites cubes: 50 g
- Entrailles en des petites cubes: 50 g
- Vin Marsala sec: 40 g
- Bouillon de capon: 250 g
- 1 tomate hachés
- La pointe d'un couteau de concentré de tomate
- 1 Prise de sel
- Fromage Parmesan râpé: 30 g
- Foie gras: 50 g
- 1 petite louche de bouillon de capon



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignons 50 g Carottes 40 g Sauge 3 g Céleri 30 g	10	20 sec	/
2	Lames	Huile d'olives 50 g Beurre 50 g	2	5 min	100

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
3	Lames	Cuisse de poulet en des petites cubes 60 g Cuisse de lapin en des petites cubes 60 g Poitrine de canard en des petites cubes 50 g Cuissot d'agneau en des petites cubes 50 g Entrailles en des petites cubes 50 g	1	3 min	100
4	Lames	Vin Marsala sec 40 g	1	5 min	100
5	Lames	Bouillon de capon 250 g 1 tomate pelé La pointe d'un couteau de concentré de tomate	1	75 min	80
6	Lames	1 Prise de sel Beurre 20 g Fromage Parmesan râpé 30 g	2	1 min	/
		Verser le contenu du bol dans une poêle			
7	Lames	Foie gras 50 g 1 petite louche de bouillon de capon	10	30 sec	/
		Unir la sauce obtenue ainsi à la sauce de viande dans la poêle			

24 - Tortellini de morue mélangé dans bouillon de capon avec des coupeaux de truffe blanc

Ingrédients:

- Oignons: 30 g
- Gousse d'ail: n.1
- Beurre: 20 g
- Huile d'olives: 25 g
- Pommes de terre pelés en des petites cubes: 150 g
- Morue dessalé désossé sans peau en des morceaux: 500g
- Lait: 80 g
- 1 Prise de sel
- Huile d'olives: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignons 30 g Gousse d'ail n.1	10	20 sec	/
2	Lames	Beurre 20 g Huile d'olives 25 g	1	5 min	100
3	Lames	Pommes de terre pelés en des petites cubes 150 g Morue dessalé désossé sans peau en des morceaux 500g Lait 80 g 1 Prise de sel	1	25 min	100
		Verser la mélange dans un petite passoire. Laisser égoutter le lait en excès pour 5 minutes. Mettre de nouveau dans le bol.			
4	Lames	Huile d'olives au fil par le trou dans le couvercle 50 g	10	30 sec	
		Laisser refroidir la mélange avant de l'utiliser			

5. Rembourrages, Pâtés, Quiches, Soufflés



01 - Farce avec champignons

Ingrédients:

- Champignons: 300 g
- Huile d'olive: 20 g
- Beurre: 20 g
- Crème: 150 g
- Emmenthal rapé: 50 g
- Sel et poivre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Champignons 300 g	4	5 sec	/
2	Lames	Huile d'olive 20 g Beurre 20 g	1	6 min	100
3	Lames	Crème 150 g Emmenthal rapé 50 g Sel et poivre au goût	4	1 min	/

02 - 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	/

03 - 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

04 - 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	/

05 - 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		/

06 - Crème à farcir au Camembert

Ingrédients:

- Camembert en des petites cubes: 500 g
- Crème: 200 g
- Noisettes rôties et hachés: 50 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Camembert en des petites cubes 500 g Crème 200 g	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Lames	Noisettes rôties et hachés 50 g Fromage Parmesan râpé 100 g	2	2 min	/

07 - 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	/

08 - 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	/

09 - 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.			

10 - 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	/

11 - Mousse au Gorgonzola

Ingrédients:

- Poireaux: 10 g
- Beurre: 20 g
- Crème: 250 g
- Butter: 100 g
- Gorgonzola: 250 g
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Poireaux 10 g	5	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 20 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Crème 250 g Beurre 100 g Gorgonzola 250 g Gelatine trempée 8 g	2	0	84 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
5	Lames	NEXT	8	1 min	/

12 - 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	/

13 - Mousse crémeux vert avec fromage Parmesan

Ingrédients:

- Eau: 380 g
- Pommes de terre pelés en des morceaux: 100 g
- Courgettes en des petites morceaux: 170 g
- Poireaux en des petites morceaux: 50 g
- Farine: 20 g
- Beurre: 20 g
- Fromage Parmesan râpé: 100 g
- Lait: 250 g
- Noisettes et feuilles de basilic



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau 380 g Pommes de terre pelés en des morceaux 100 g Courgettes en des petites morceaux 170 g Poireaux en des petites morceaux 50 g	1	25 min	98 WAIT TEMP
		Mettre de côté le contenu du bol			
2	Lames + Papillon de brassage	Farine 20 g Beurre 20 g Fromage Parmesan râpé 100 g Lait 250 g	1	10 min	95
3	Lames + Bouchon	Liquide mis de côté	10	30 sec	/
		Decorer avec des noisettes et feuilles de basilic			

14 - 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	/

15 - Ricotta aux herbes

Ingrédients:

- Farine: 60 g
- Fromage Parmesan râpé: 60 g
- Beurre doux: 40 g
- Graines de sésame au goût
- Crème: 40 g
- Gelatine trempée: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Farine 60 g Fromage Parmesan râpé 60 g Beurre doux 40 g Graines de sésame au goût	6	20 sec	/
		Mettre dans le frigo pour 30 minutes			
2	Lames	Crème 40 g Gelatine trempée 10 g	3	1 min	35 WAIT TEMP

16 - 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



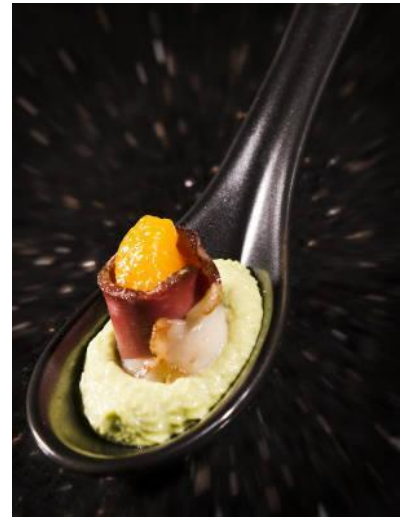
Exécution:

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

17 - 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	/

18 - Morue mélangé

Ingrédients:

- Oignons: 30 g
- Gousse d'ail: n . 1
- Beurre: 20 g
- Huile d'olives: 75 g
- Pommes de terre pelés en des petites cubes: 150 g
- Morue dessalé désossé sans peau en des morceaux: 500 g
- Lait: 80 g
- 1 Prise de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Oignons 30 g Gousse d'ail n . 1	10	20 sec	/
2	Lames	Beurre 20 g Huile d'olives 25 g	1	5 min	100
3	Lames	Pommes de terre pelés en des petites cubes 150 g Morue dessalé désossé sans peau en des morceaux 500 g Lait 80 g 1 Prise de sel	1	25 min	100
		Verser la mélange dans un petite passoire. Laisser dégoutter le lait en excès pour 5 minutes. Mettre de nouveau dans le bol.			
4	Lames	Huile d'olives au fil par le trou dans le couvercle 50 g	10	30 sec	/

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
		Laisser refroidir la mélange avant de l'utiliser			

Note:

comme amuse-bouche, sur polenta rôti en des petites cubes;
 comme hors-d'oeuvre, sur une crème d'oignons et pommes de terre;
 comme plat principal, accompagné par des épinards sautés dans la poêle.

19 - 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			

20 - Kougelhof salé aux escargots

Ingrédients:

- Beurre: 100 g
- Escargots écosés cuits: 100 g
- Ail haché: 10 g
- Persil haché: 10 g
- Sel et poivre au goût
- Sucre: 10 g
- Farine: 250 g
- Oeufs: n 2
- Levure de bière: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 25 g Escargots écosés cuits 100 g Ail haché 10 g Persil haché 10 g Sel et poivre au goût	1	5 min	95 WAIT TEMP
		Mettre de côté			
2	Lames	Beurre doux 75 g Sucre 10 g Farine 250 g Oeufs n 2 Levure de bière 15 g	2	2 min	/
3	Lames	La mélange mis de côté	2	40 sec	/

21 - 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	/

22 - 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	/

23 - Quiche salé avec artichauts

Ingrédients:

- Huile d'olive: 30 g
- Artichauts en des rondelles fins: 400 g
- Sel et poivre: 5 g
- Anchois: n 4
- Lait: 200 g
- Fromage Parmesan râpé: 70 g
- Persil haché: 2 g
- Fromage Scamorza fumé en des petites cubes: 100 g
- Oeufs: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive vierge 30 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Artichauts en des rondelles fins 400 g Sel et poivre: 5 g	1 PULSE	20 min	115
3	Lames + Papillon de brassage	Anchois n 4 Lait 200 g Fromage Parmesan râpé 70 g Persil haché 2 g Fromage Scamorza fumé en des petites cubes 100 g Oeufs 150 g	2	30 min	/

24 - Tarte avec asperges et saumon (sans oeufs)

Ingrédients:

- Huile: 60 g
- Pointes d'asperges: 600 g
- Sel et poivre: 8 g
- Roux: 12 g
- Lait: 200 g
- Saumon fumé en des petites cubes: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Pointes d'asperges 600 g Sel et poivre: 8 g	1 PULSE	10 min	115
3	Lames + Papillon de brassage	Roux 12 g Lait 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Saumon fumé en des petites cubes 250 g	2	20 min	/

25 - 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			

26 - 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.			

27 - Gelé de tomates

Ingrédients:

- Tomates dattes: 500 g
- Basilic fraiche: g 2
- Huile d'olive: 100 g
- Sel: 2 g
- Gelatine: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tomates dattes 500 g Basilic fraiche n 2 Huile d'olive 100 g Sel 2 g	2	10 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Gelatine 25 g	5	40 sec	/

28 - Petites nids de morue frit

Ingrédients:

- Morue nettoyé trempé: 400 g
- Eau: 1000 g
- Poivre en graines au goût
- Thym au goût
- Laurier au goût
- Huile d'olives: 80 g
- Spaghetti fins: 350 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Morue nettoyé trempé 400 g Eau 1000 g Poivre en graines au goût Thym au goût Laurier au goût	1	20 min	100 WAIT TEMP
		Égoutter			
2	Lames	Morue égoutté et aromas Huile d'olives 80 g	10	1 min	/
		Mélanger le puree obtenu ainsi avec 350 g de spaghetti fins bouillis. Faire de boulettes et les frire.			

29 - Panna cotta au thon

Ingrédients:

- Crème fraîche: 450 g
- Beurre doux: 180 g
- Thon dans l'huile: 300 g
- Martini sec: 20 g
- Sel et poivre: 6 g
- Gelatine: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème fraîche 450 g Beurre doux 180 g Thon dans l'huile 300 g Martini sec 20 g Sel et poivre 6 g	2	5 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Gelatine 15 g	5	40 sec	/

30 - 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			

31 - 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 - Crème pâtissière

Ingédients:

- Écorce d'un citron
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Lait: 400 g
- Crème: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	3	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

02 - Crème pâtissière avec fructose

Ingrédients:

- Jeune d'oeuf: 170 g
- Amidon de riz: 50 g
- Fructose: 90 g
- Crème: 140 g
- Lait: 350
- Vanille au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

03 - Crème pâtissière H2O

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 180 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de riz: 70 g
- Eau: 600 g
- Vanille au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

04 - Crème pâtissière au café

Ingrédients:

- Graines de café torréfiés: 100 g
- Lait: 400 g
- Jaune d'oeuf: 200 g
- Egg yolks: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de mais: 40 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Graines de café torréfiés 100 g	6	10 sec	/
2	Lames	Milk 200 g	1	10 min	75 WAIT TEMP
		Filtrer			
3	Lames + Papillon de brassage	Cream 100 g Jaune d'oeuf 200 g Lait 200 g Sucre 150 g Amidon de mais 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	NEXT	3	30 sec	/
5	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

05 - Crème pâtissière au fruit de la passion

Ingrédients:

- Lait: 300 g
- Purée de fruit de la passion: 200 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Sucre: 100 g
- Miel millefleur: 25 g
- Amidon de maïs: 50 g
- Beurre: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	3	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement a 3°C	3	0	3 WAIT TEMP

06 - Crème au caramel

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: n. 1
- Oeufs: n.4
- Sucre: 75 g
- Ecorce rapé d'un citron: 1 g
- 1/2 Baie de vanille
- Lait: 450 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Jaune d'oeuf n. 1 Oeufs n. 4 Sucre 75 g	3	4 min	50
2	Lames	Ecorce rapé d'un citron 1 g 1/2 Baie de vanille	3	2 min	70
3	Lames	Lait 450 g	3	6 min	70
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

07 - Crème Anglaise

Ingrédients:

- Lait entier: 500 g
- Crème: 500 g
- Sucre: 250 g
- Jaunes d'oeufs: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	NEXT	3	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

08 - Sabayon à l'orange

Ingrédients:

- Jaunes d'œufs: 200 g
- Sucre: 125 g
- Vin Marsala: 60 g
- Muscat: 60 g
- Jus d'orange rouge: 125 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	85 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

09 - Crème diplomatique

Ingrédients:

- Lait: 525 g
- Jaunes d'oeuf: 120 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 45 g
- Écorce d'un citron et vanille au goût
- Gelatine trempée: 8 g
- Crème fouettée: 650 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 525 g Jaunes d'oeuf 120 g Sucre 150 g Amidon de maïs 45 g Écorce d'un citron et vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2		
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 30°C	2	0	30 WAIT TEMP
		Unir 650 g de crème fouettée			

10 - Crème diplomatique au cacao

Ingrédients:

- Lait: 525 g
- Jaune d'oeufs: 120 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 45 g
- Écorce d'un citron et vanille au goût
- Cacao amère: 70 g
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 525 g Jaune d'oeufs 120 g Sucre 150 g Amidon de maïs 45 g Écorce d'un citron et vanille au goût Cacao amère 70 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2		
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
		Unir 650 g de crème fouettée			

11 - Crème diplomatique à la cannelle

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Jaune d'oeufs: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Écorce d'un citron et vanille au goût
- Branches de cannelle: 30 g
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 500 g Branches de cannelle 30 g	1	15 min	75 WAIT TEMP
		Filtrer			
	Lames + Papillon de brassage	Lait filtré 500 g Jaunes d'oeufs 200 g Sucre 150 g Amidon de maïs 40 g Écorce d'un citron et vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2		
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unir 630 g de crème fouettée			

12 - Caramel mou

Ingrédients:

- Crème: 630 g
- Beurre: 165 g
- Sucre: 420 g
- Glucose: 120 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème 630 g Beurre 165 g	1	0	95 WAIT TEMP
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 420 g Glucose 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange mis de côté au fil par le trou dans le couvercle	2	1 min	/

13 - Crème mousseline

Ingrédients:

- Lait: 720 g
- Jaune d'oeuf: 150 g
- Sucre: 140 g
- Amidon de maïs: 75 g
- Vanille au goût
- Beurre: 360 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 720 g Jaune d'oeuf 150 g Sucre 140 g Amidon de maïs 75 g Vanille au goût	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 180 g	2	1 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT		0	20 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux en des morceaux 180 g	2	3 min	/

14 - Crème prince

Ingrédients:

- Chcolate fondant 70%: 350 g
- Crème pâtissière tiède (20°C)



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Chcolate fondant 70% 350 g	2	0	45 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème pâtissière tiède (20°C)	2		
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

15 - Crème Saint-Honoré

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 120 g
- Sucre: 97 g
- Amidon de maïs: 60 g
- Lait: 650 g
- Vanille au goût
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 120 g Sucre 97 g Amidon de maïs 60 g Lait 650 g Vanille au goût	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2	30 sec	/
		Unir 570 g de meringue Italienne			

16 - Crème Saint-Honoré au chocolat

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Lait: 500 g
- Cacao amère: 80 g
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 200 g Sucre 150 g Amidon de maïs 40 g Lait 500 g Cacao amère 80 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unir 500 g de meringue Italienne			

17 - Crème Saint-Honoré au citron ou à l'orange

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: 200 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Lait: 500 g
- Écorce râpé d'un citron ou d'une orange: 30 g
- Gelatine trempée: 8 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 200 g Sucre 150 g Amidon de maïs 40 g Lait 500 g Écorce râpé d'un citron ou d'une orange 30 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Gelatine trempée 8 g	2	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unir 500 g de meringue Italienne			

18 - Lemon curd

Ingrédients:

- Oeufs: n.6
- Sucre: 500 g
- Beure doux: 150 g
- Jus de 4 citrons
- Écorces de 4 citrons



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n.6 Sucre 500 g	3	3 min	/
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Beure doux 150 g Jus de 4 citrons Écorces de 4 citrons	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange mis de côté au fil par le trou dans le couvercle	4	20 min	80
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

19 - Crème au citron pour les gâteaux

Ingrédients:

- Oeufs: n 3
- Sucre: 75 g
- Jus de citron: 100 g
- Beurre doux: 125 g
- Sucre: 75 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n 3 Sucre 75 g	3	3 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Jus de citron 100 g Beurre doux 125 g Sucre 75 g	3	1 min	90 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	3	30 sec	/
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

20 - Crème au beurre pour gâteaux

Ingrédients:

- Sucre: 300 g
- Glucose: 10 g
- Eau: 100 g
- Oeufs: n 1
- Beurre doux: 300 g
- Alcool 90°: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 300 g Glucose 10 g Eau 100 g	1	/	120
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n 1	3	2 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservé au fil par le trou dans le couvercle	3	5 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 300 g Alcool 90° 15 g	3	8 min	/

21 - 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	/

22 - 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	/

23 - 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	/

24 - Tiramisù pasteurisé

Ingrédients:

- Jaunes d'oeufs: n 4
- Sucre: 150 g
- Eau: 50 g
- Mascarpone: 250 g
- Crème fouettée: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Jaunes d'oeufs n 4	3	3 min	
		METTRE DE COTE			
2	Lames + Papillon de brassage	Sucre 150 g Eau 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange mis de côté par le trou dans le couvercle	3	3 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Mascarpone 250 g	3	1 min	/
5	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 250g	2	1 min	/

25 - Ganache au chocolat pour farces aromatisable

Ingrédients:

- Chocolat: 250 g
- Crème: 170 g
- Beurre doux: 30 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chocolat 250 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 30 g	3	30 sec	/
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

26 - Ganache au chocolat

Ingrédients:

- Chocolat: 250 g
- Crème: 170 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chocolat 250 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

27 - Ganache à l'orange caramellisée

Ingrédients:

- Crème: 300 g
- Écorce d'orange: 30 g
- Sucre: 375 g
- Dextrose: 120 g
- Chocolat au lait: 580 g
- Liqueur à l'orange: 120 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Crème 300 g Écorce d'orange 30 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 375 g Dextrose 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
		Filterer			
3	Lames + Papillon de brassage	Crème au fil par le trou dans le couvercle	2	2 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	NEXT	/	0	75 WAIT TEMP

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
5	Lames + Papillon de brassage	Chocolat au lait 580 g Liqueur à l'orange 120 g	1	1 min	75 WAIT TEMP

28 - Ganache mousseline

Ingrédients:

- Crème: 700 g
- Chocolat 75% cacao: 350 g
- Crème fouettée: 260 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème 350 g Chocolat 75% cacao 350 g	10	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 260 g	2	30 sec	/

29 - Mousse au citron

Ingrédients:

- Sucre: 53 g
- Écorce d'un citron râpé: 15 g
- Jus de citron: 270 g
- Gelatine: 18 g
- Meringue: 390 g
- Crème fouettée: 780 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Sucre 53 g Écorce d'un citron râpé 15 g Jus de citron 270 g	10	1 min	/
2	Lames	Gelatine 18 g	2	0	30 WAIT TEMP
		Unir a 390 g de meringue et 780 g de crème fouettée			

30 - Mousse aux noisettes avec fruit confit

Ingrédients:

- Crème: 90 g
- Pâté de noisettes: 50 g
- Feuilles de gelatine: n.4
- Fruit confit en des petites cubes : 50 g
- Meringue Italienne: 150 g
- Crème fouettée: 285 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Crème 90 g Pâté de noisettes 50 g	1	3 min	85
2	Lames + Papillon de brassage	Feuilles de gelatine n.4 Fruit confit en des petites cubes 50 g	2	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Meringue Italienne 150 g	1	30 sec	/
5	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 285 g	1	30 sec	/

31 - 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

32 - Cremeux au chocolat

Ingrédients:

- Jaunes d'oeufs: 100 g
- Sucre: 100 g
- Crème: 250 g
- Lait: 250 g
- Gelatine: 10 g
- Chocolat fondant: 275 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames	NEXT	5	20 sec	/
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

33 - Cremeux au caramel

Ingrédients:

- Jaunes d'oeuf: 285 g
- Crème: 810 g
- Gelatine: 9 g
- Sucre de canne: 300 g
- Beurre de cacao: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames	NEXT	5	30 sec	/
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

34 - Cremeux aux fruits exotiques

Ingrédients:

- Banane: 150 g
- Mango: 150 g
- Fruit de la passion: 300 g
- Oeufs: 180 g
- Jaunes d'oeufs: 180 g
- Sucre: 75 g
- Chocolat blanc en des morceaux: 250 g
- Gelatine trempée: 9 g
- Beurre doux: 180 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Banane 150 g Mango 150 g Fruit de la passion 300 g	10	2 min	/
2	Lames	Oeufs 180 g Jaunes d'oeufs 180 g Sucre 75 g		0	84 WAIT TEMP
3	Lames	Chocolat blanc en des morceaux 250 g	4	2 min	/
4	Lames	NEXT		0	45 WAIT TEMP
5	Lames	Gelatine trempée 9 g Beurre doux 180 g	3	1 min	/
6	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

35 - 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	/

36 - 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			

37 - 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			

38 - Halvâ aux carottes

Ingrédients:

- Carottes cuits à la vapeur: 700 g
- Cardamome en poudre au goût
- Beurre doux: 125 g
- Raisins: 50 g
- Miel: 40 g
- Pistaches hachés: 50 g
- Arachides hachés: 50 g
- Lait condensé: 400 g
- Semoule: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Carottes cuits à la vapeur 700 g Cardamome en poudre au goût	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 125 g Raisins 50 g Miel 40 g Pistaches hachés 50 g Arachides hachés 50 g Lait condensé 400 g Semoule 80 g	2	10 min	85 WAIT TEMP
		Faire refroidir dans le frigo			
		Couper en des petites cubes			

39 - Pêches pochées

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Jus d'orange: 250 g
- Sucre: 100 g
- Vanille à souhait
- 1 baton de cannelle
- 1/2 orange pelée en tranches fines
- 1/2 citron pelé en tranches fines
- 1 petite cuillère d'epices pour pain d'epices
- Pêches jaunes nettoyées coupées à moitié: n 4



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Eau 1000 g Jus d'orange 250 g Sucre 100 g Vanille à souhait 1 baton de cannelle 1/2 orange pelée en tranches fines 1/2 citron pelé en tranches fines 1 petite cuillère d'epices pour pain d'epices	1	10 min	85 WAIT TEMP
2	Lames	Pêches jaunes nettoyées coupées à moitié n 4	0	15 min	85 WAIT TEMP
		Laisser reposer dans le frigo 24 heures.			
		Servir avec glace à la vanille			

40 - Croquant

Ingrédients:

- Sucre: 600 g
- Glucose: 50 g
- Eau: 240 g
- Fruits secs: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 600 g Glucose 50 g Eau 240 g	1	0	160 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Fruits secs 500 g	1	30 sec	160

41 - Amandes pralinés

Ingrédients:

- Sucre: 250 g
- Eau: 80 g
- Amandes: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 250 g Eau 80 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Amandes 250 g	1	10 sec	/

42 - Noisettes pralinées

Ingrédients:

- Sucre: 125 g
- Eau: 40 g
- Noisettes: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 125 g Eau 40 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Noisettes 250 g	1	10 sec	/

43 - Sauce au caramel

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 200 g
- Crème brûlant: 600 g
- 1 baie de vanille



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 500 g Eau 200 g	1	0	175 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème brûlant au fil 600g 1 baie de vanille	1	5 min	/
		Filtrer			

44 - Sauce au caramel et beurre salé

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Glucose: 200 g
- Crème brûlant: 700 g
- Beurre: 100 g
- Sel au goût
- 1 baie de vanille



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 500 g Glucose 200 g	1	0	170 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème brûlant au fil par le trou dans le couvercle 700 g Beurre 100 g Sel au goût 1 baie de vanille	1	10 min	/
		Filtrer			

45 - Sauce Butterscotch pour glaces

Ingrédients:

- Beurre: 150 g
- Sucre de canne: 250 g
- Crème: 300 g
- Noix hachés: 120 g
- Whiskey: 140 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre 150 g Sucre de canne 250 g	2	0	130 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 300 g Noix hachés 120 g	2	6 min	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Whiskey au fil par le trou dans le couvercle 140 g	2	/	/

46 - Sauce d'orange et anis étoilé

Ingrédients:

- Oranges pelés et coupés: 450 g
- Écorce d'orange: 150 g
- Jus de citron: 60 g
- Anis étoilé en des morceaux: n. 2
- Sucre de canne: 350 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	0	105 WAIT TEMP

47 - Sauce froide aux fruits rouges

Ingrédients:

- Vin rouge: 400 g
- Sucre: 20 g
- 1 petite cuillère d'épices pour pain épicés
- Vanille au goût
- 1/2 Orange en des rondelles fins
- 1/2 Citron en des rondelles fins
- Anis étoilé: n 2
- Fraises en quartiers: 200 g
- Groseille: 50 g
- Framboises: 100 g
- Figes fraîches en quartiers: n 2
- Coulis de fruit: 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Vin rouge 400 g Sucre 20 g 1 petite cuillère d'épices pour pain épicés Vanille à goût 1/2 Orange en des rondelles fins 1/2 Citron en des rondelles fins Anis étoilé n 2	1	10 min	85
2	Lames + Papillon de brassage	Fraises en quartiers 200 g Groseilles 50 g Framboises 100 g Figes fraîches en quartiers n 2	1	2 min	85
3	Lames + Papillon de brassage	Coulis de fruit 300 g	1	30 sec	/
		Laisser en infusion 24 heures dans le frigo			

48 - Sirop pour babà et sorbets (18 Baumé)

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 810 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	1 min	95 WAIT TEMP

49 - Sirop pour bains alcooliques et bavarois aux fruits (30 Baumé)

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 365 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	1 min	95 WAIT TEMP

50 - Sirop pour fruits en conserve (16 Baumé)

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 950 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	1 min	100 WAIT TEMP

51 - Sirop pour parfait (28 Baumé)

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 470 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	1 min	95 WAIT TEMP

52 - Sirop pour savarin (20 Baumé)

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 700 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	1 min	95 WAIT TEMP

7. Glaces, Sorbets



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 neuvement le bol.			
2	Palette de mélange	Suivre les indications sur le display!	Gelato Granita		

02 - Glace au miel de lavande

Ingrédients:

- 1 Prise de sel
- Dextrose: 30 g
- Sirop de glucose: 30 g
- Saccharose: 100 g
- Lait en poudre: 25 g
- Stabilisateur: 3 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Lait entier frais: 570 g
- Crème 35% de Grasses: 100 g
- Miel de lavande: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	1 Prise de sel Dextrose 30 g Sirop de glucose 30 g Saccharose 100 g Lait en poudre 25 g Stabilisateur 3 g Jaune d'oeuf 100 g Lait entier frais 570 g Crème 35% de Grasses 100 g Miel de lavande 50 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 3°C	2	0	3 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

03 - Glace au fromage Parmesan en reduction balsamique

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Sucre de canne: 50 g
- Jaune d'oeuf: 80 g
- Fromage Parmesan râpé: 200 g
- Stabilisateur: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 500 g Sucre de canne 50 g Jaune d'oeuf 80 g Fromage Parmesan râpé 200 g Stabilisateur 5 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			
		Servir avec reduction de vinaigre balsamique et jambon croquant			

04 - 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		

05 - Glace au riz

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Riz: 100 g
- Sel au goût
- Graines d'une baie de vanille
- Sucre: 150 g
- Stabilisateur: 5 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Crème 35% de grasses: 100 g
- Fruit confit en des petites cubes: 50 g
- Rum: 30 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 500 g Riz 100 g Sel au goût Graines d'une baie de vanille Sucre 150 g Stabilisateur 5 g	2	20 min	95 WAIT TEMP
2	Lames + Bouchon	NEXT	10	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Jaune d'oeuf 100 g Crème 35% de grasses 100 g Fruit confit en des petites cubes 50 g Rum 30 g	3	0	83 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

06 - Glace au romarin

Ingrédients:

- Crème 35% de grasses: 200 g
- Lait: 595 g
- Romarin: 60 g
- L'écorce râpé de 4 citrons verts
- Jus de 4 citrons verts
- Sucre: 135 g
- Stabilisateur: 5 g
- Dextrose: 45 g
- Sirop de glucose: 20 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème 35% de grasses 200 g Lait 595 g Romarin 60 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Filtrer			
2	Lames	L'écorce râpé de 4 citrons verts Jus de 4 citrons verts Sucre 135 g Liquide filtré Stabilisateur 5 g Dextrose 45 g Sirop de glucose 20 g	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			
		Servir avec meringue suisse			

07 - Glace au thé fumé

Ingrédients:

- Lait: 570 g
- Thé Houtijcha: 5 g
- 1 Prise de sel
- Dextrose: 30 g
- Sirop de glucose: 30 g
- Saccharose: 180 g
- Lait en poudre: 25 g
- Stabilisateur: 3 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Crème: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 570 g Thé Houtijcha 5 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrer et mettre de côté			
2	Lames + Papillon de brassage	1 Prise de sel Dextrose 30 g Sirop de glucose 30 g Saccharose 180 g Lait en poudre 25 g Stabilisateur 3 g Jaune d'oeuf 100 g Crème 100 g Liquide filtré	2	0	83 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

08 - Glace à la cannelle

Ingrédients:

- 1 Prise de sel
- Dextrose: 30 g
- Sirop de glucose: 30 g
- Saccharose: 180 g
- Lait en poudre: 25 g
- Stabilisateur: 3 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Lait entier fraiche: 570 g
- Crème 35% de grasses: 100 g
- 1 branche de vanille
- 1 petite bâton de cannelle
- Cannelle en poudre au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	1 Prise de sel Dextrose 30 g Sirop de glucose 30 g Saccharose 180 g Lait en poudre 25 g Stabilisateur 3 g Jaune d'oeuf 100 g Lait entier fraiche 570 g Crème 35% de grasses 100 g 1 branche de vanille 1 petite bâton de cannelle	2	0	84 WAIT TEMP
		Filter le contenu du bol			
2	Lames + Papillon de brassage	Cannelle en poudre au goût Liquide filtré	3	30 sec	83 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

09 - Glace aux noix et rum

Ingrédients:

- 1 Prise de sel
- Dextrose: 30 g
- Sirop de glucose: 30 g
- Saccharose: 180 g
- Lait en poudre: 25 g
- Stabilisateur: 3 g
- Jaune d'oeuf: 100 g
- Lait entier fraiche: 570 g
- Crème 35% de grasses: 100 g
- Noix rôtis et hachés: 100 g
- Raisins: 25 g
- Rum: 10 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	1 Prise de sel Dextrose 30 g Sirop de glucose 30 g Saccharose 180 g Lait en poudre 25 g Stabilisateur 3 g Jaune d'oeuf 100 g Lait entier fraich 570 g Crème 35% de grasses 100 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Noix rôtis et hachés 100 g Raisins 25 g Rum 10 g	2	1 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

10 - 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		

11 - 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		

12 - Sorbet de figues

Ingrédients:

- Figues fraîches: 500 g
- Jus d'orange: 1000 g
- Sirop de sucre de canne: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Figues fraîches 500 g Jus d'orange 1000 g Sirop de sucre de canne 100 g	6	1 min	/
2	Lames	NEXT	2	8 min	90 WAIT TEMP
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturer 12 heures dans le frigo / mélanger			

13 - 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		

14 - 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		

15 - Sorbet de rhubarbe

Ingrédients:

- Tiges de rhubarbe: 400 g
- Eau: 1200 g
- Base pour glace aux fruits (mature): 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tiges de rhubarbe 400 g Eau 1200 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Égoutter			
2	Lames + Bouchon	Rhubarbe cuit et égouttée	10	2 min	/
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unir 300 g base pour glace aux fruits (mature)			
		Mélanger (vitesse gelato - granita)			

16 - 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		

17 - 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		

18 - 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		

19 - Sorbet de citron avec basilic

Ingrédients:

- Base mature pour glace aux fruits: 800 g
- L'écorce râpé d'une orange
- Feuilles de basilic en des morceaux: n.5
- Jus de citron: 300 g
- Feuilles de basilic hachés: n.5
- 1 blanc d'oeuf battu en neige



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Base mature pour glace aux fruits 800 g L'écorce râpé d'une orange Feuilles de basilic en des morceaux n.5	1	10 min	60 WAIT TEMP
		Filtrer			
2	Lames + Papillon de brassage	Jus de citron 300 g Feuilles de basilic hachés n.5 Liquide filtré	2	30 sec	/
		Unir 1 blanc d'oeuf battu en neige Mélanger (vitesse gelato - granita)			

20 - 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		

21 - 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	/	/

22 - 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	/	/

23 - Granita aux amandes

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- 1/2 bâton de cannelle
- Pâte d'amandes: 250 g
- Sucre: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Eau 250 g 1/2 bâton de cannelle	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrer			
2	Lames	Eau filtré 250 g Eau 750 g Pâte d'amandes 250 g Sucre 250 g	3	3 min	/
3	Lames	Refroidir rapidement à 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Mélanger (vitesse gelato - granita)			

24 - 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	/	/

25 - 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			

26 - 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 - Cappuccino

Ingrédients:

- Lait: 300 g
- Sucre: 20 g
- Café: 20 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	4	5 min	70

02 - Irish coffee

Ingrédients:

- Café: 200 g
- Whiskey: 120 g
- Sucre de canne: 1 petite cuillère



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	1	3 min	90

03 - 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	/

04 - 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	/

05 - 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	/

06 - 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	/

07 - 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	/

08 - 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	/

09 - 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



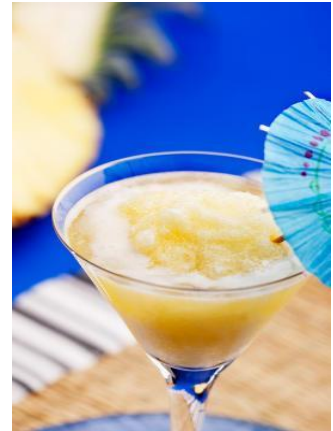
Exécution:

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

10 - 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	/

11 - 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	/

12 - 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	/

13 - 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	/

14 - Crème de Whiskey

Ingrédients:

- Chocolat: 30 g
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Sucre: 150 g
- Lait: 300 g
- Crème: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcool: 70 g
- Arome de vanille au goût



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chocolat 30 g	10	30 sec	/
2	Lames	Jaunes d'oeufs n 2 Sucre 150 g Lait 300 g Crème 200 g	4	6 min	80
3	Lames	Whiskey 200 g Alcool 70 g Arome de vanille au goût	2	5 sec	/

15 - 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	/

16 - 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	/

17 - 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	/

18 - 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	/

19 - 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	/

20 - Sangria

Ingrédients:

- Vin rouge: 1000 g
- Sucre: 80 g
- Orange en des quartiers: n 1
- Citron en des quartiers: n 2
- Bâton de cannelle: n 1
- Pêches en des tranches: 150 g
- Poires en des tranches: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Vin rouge 1000 g Sucre 80 g 1 Orange en des quartiers 2 Citron en des quartiers 1 bâton de cannelle	0	25 min	100
2	Lames	Pêches en des tranches 150 g Poires en des tranches 100 g	0	5 min	100

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