



LIVRE DE RECETTES

HOTMIXPRO

GASTRO X



INDEX

N.	PROGRAMMES	PAG.
01	COUPER	10
02	HACHER GROSSIEREMENT	10
03	HACHER FINEMENT	10
04	RAPER	11
05	PULVERISER	11
06	BATTRE	11
07	MELANGER	12
08	EMULSIONNER	12
09	BATTRE EN NEIGE	13
10	FOUETTER LA CREME	13
11	PATE MOLLE	14
12	PATE MOYEN	14
13	PATE FORT	14
14	PATE FROID (BOL GLACE)	15
15	FARCES FROIDS (BOL GLACE)	15
16	FARCE MOUSSELINE (BOL GLACE)	16
17	MARINADE AIGRE-DOUCE	17
18	MARINADE PIQUANTE	18
19	MARINADE ORIENTALE	19
20	RISSOLER	20
21	ETUVER	20
22	ROTIR	21
23	CUISSON A BASSE TEMPERATURE DANS L'EAU OU L'HUILE INDIRECTE	21
24	BOUILLIR VIANDE OU POISSON	22
25	BOUILLIR LEGUMES	22
26	CUISSON A LA VAPEUR	23
27	CONFIT A L'HUILE DE LEGUMES	23
28	LEGUMES ET FRUITS CONFITS DANS DU SUCRE	24
29	REDUCTIONS	26
30	REDUCTIONS EN SUCRE	26
31	PASTEURISATION MIREPOIX	27
32	EXTRACTION DES PIGMENTS	28
33	CUISSON DES OEUF A BASSE TEMPERATURE	29
34	CUISSON DES OEUF A LA VAPEUR	29
35	CUISSON DES OEUF MARBRES	30
36	CUISSON DES OEUF DURS OU POCHES	30
37	COURT-BOUILLON AU VINAIGRE OU AU VIN	31

38	COURT-BOUILLON AU LAIT	32
39	FUMET DE CRUSTACES	33
40	FUMET DE POISSON (COULIS)	34
41	BISQUE	35
42	BISQUE SAUCE	37
43	ROUX BLANC	39
44	ROUX BRUN	39
45	BEURRE CLARIFIE	40
46	BEURRE NOISETTE	40
47	BASE DE CREME	41
48	BASE DE CREME AVEC OEUF	42
49	BASE SOUFFLE SALE	43
50	BASE SOUFFLE SUCRE AU LAIT	44
51	BASE POUR SORBET	45
52	BASE POUR GLACE AUX FRUITS	46
53	BASE BLANCHE POUR GLACE	48
54	BASE JAUNE POUR GLACE	50
55	PATE AUS FRUITS SECS POUR GLACE	52
56	BASE DE GELEE DE FRUITS	53
57	BASE POUR MOUSSE DE FRUITS	54
58	BASE COULIS DE FRUITS	55
59	BASE CONFITURE DE FRUITS	56
60	FRUITS GIVRES	58
61	BASE POUR BAVAROISE SUCREE	59
62	PATE A BOMBE	60
63	BASE PARFAIT	61
64	FONDANT	62
65	CARAMELISATION DU SUCRE 106°	63
66	CARAMELISATION DU SUCRE 111°	63
67	CARAMELISATION DU SUCRE 115°	64
68	CARAMELISATION DU SUCRE 120°	64
69	CARAMELISATION DU SUCRE 145°	65
70	CARAMELISATION DU SUCRE 158°	65
71	CARAMELISATION DU SUCRE 165°	66
72	MERINGUE FRANCAISE	67
73	MERINGUE SUISSE	68
74	MERINGUE ITALIENNE	69
75	TREMPAGE ALCOOLIQUE A 20°	70
76	TREMPAGE ALCOOLIQUE A 40°	71
77	TEMPERAGE DU CHOCOLAT NOIR	72
78	TEMPERAGE DU CHOCOLAT AU LAIT	73

N.	RECETTES	PAG.
	PATE	74
01	PATE A FRIRE BASE	75
02	PATE A FRIRE A LA BIERE DOUX	76
03	TEMPURA PATE	77
04	PATE A FRIRE AU BRANDY	78
05	PATE AUX OEUFS	79
06	PATE SPECIAL AUX JAUNE D'OEUFS	80
07	PATE AUX OEUFS AUX AIL ET PERSIL	81
08	PATE AUX OEUFS AU CACAO	82
09	PATE AUX OEUFS A L'ENCRE DE SEICHE	83
10	PATE ROUGE AUX OEUFS	84
11	PATE AUX OEUFS A LA FARINE DE CHATAIGNE	85
12	PATE FEUILLETEE (BOL GLACE)	86
13	PATE BRISEE	87
14	PATE A STRUDEL SALE	88
15	PATE BRIK	89
16	PATE A PIZZA	90
17	PATE A CREPES	91
18	PATE GENOISE	92
19	PATE DE GENES	93
20	PATE MARGHERITA	94
21	PATE A CAKE	95
22	PATE A BRIOCHE	96
23	PATE SABLEE	97
24	PATE SABLEE FOUETTEE	98
25	PATE A TARTE	99
26	PATE D'AMANDES	100
27	PATE PETITS FOURS	101
28	PATE SABLEE AUX AMANDES	102
29	PATE A GAUFRES	103
30	PATE A CHOUX	104
	SAUCES	105
01	BEURRE DE TRUFFE	106
02	BEURRE DE MOUTARDE	107
03	BEURRE D'ANCHOIS	108
04	BEURRE A L'AIL	109
05	BEURRE DE CRUSTACES	110
06	BEURRE POUR ESCARGOTS	111

07	SAUCE AIOLI	112
08	HUMMUS	113
09	CAVIAR D'AUBERGINE	114
10	MAYONNAISE	115
11	MAYONNAISE VERTE	116
12	MAYONNAISE SANS OEUFS	117
13	SAUCE COCKTAIL	118
14	SAUCE YAOURT	119
15	SAUCE TARTARE	120
16	SAUCE JONVILLE	121
17	SAUCE AU THON	122
18	SAUCES AUX ANCHOIS	123
19	SAUCE A L'AVOCAT	124
20	CITRONETTE	125
21	VINAIGRETTE	126
22	SAUCE TAPENADE	127
23	SAUCE HOLLANDAISE	128
24	SAUCE BEARNAISE	129
25	SAUCE BECHAMEL	130
26	SAUCE AU BEURRE BLANC (POUR POISSONS BOUILLIS)	131
27	SAUCE AU FOIE GRAS	132
28	SAUCE AU VIN BLANC (POUR POISSON)	133
29	SAUCE BARBECUE	134
30	REDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE	135
31	ROUX PASTEURISE	136
32	BASE A POMMES DUCHESSE	137
33	PUREE DE POMMES DE TERRE	138
34	CHUTNEY DE MANGUE ET POMME	139
35	COULIS DE CAROTTES AU CUMIN	140
BOUILLONS, POTAGES, CREMES		141
01	BOUILLON DE LEGUMES GRANULAIRE	142
02	CUBE A BOUILLON DE VIANDE	143
03	CUBE A BOUILLON DE LEGUMES	144
04	CONSOMME DE BOEUF	145
05	CONSOMME DE POISSON	146
06	SAUCE BRUNE	147
07	GAZPACHO	148
08	CREME DE POIREAUX	149
09	CREME DE CELERI	150
10	CREME DE POTIRON	151
11	CREME DE CHOU-FLEUR DU BARRY	152

12	CREME DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES	153
13	CREME AGNES SOREL	154
14	CREME DE CHAMPIGNONS	155
15	CREME DE HUITRES	156
16	VICHYSOISE	157
RIZ, RISOTTO, SAUCES POUR PASTA		158
01	RIZ JAPONAIS POUR SUSHI ET SASHIMI	159
02	RIZ PILAF	160
03	RISOTTO A LA MILANAISE	161
04	RISOTTO AU POTIRON	162
05	RISOTTO AUX FRAISES	163
06	RISOTTO AUX CREVETTES ET ROQUEFORT	165
07	GENOVESE PESTO	167
08	PESTO AUX AMANDES	168
09	PESTO DE ROQUETTE	169
10	BOLOGNESE RAGU'	170
11	SAUCE CARBONARA	171
12	TOMATES ET BASILIC SAUCE	172
13	SAUCE BLANC AUX PALOURDES	173
14	SAUCE ROUGE AUX PALOURDES	174
15	SAUCE AUX SAUCISSE ET CHAMPIGNONS	175
16	SAUCE AUX TOMATES ET FROMAGE BLANC	176
17	SAUCE AUX CHICOREE, COCO ET LARD FUME	177
FARCES, PATE, QUICHES, SOUFFLE		179
01	FARCE AUX CHAMPIGNONS	180
02	FARCE AU SAUMON FUME	181
03	FARCE AU POULET OU AU VEAU (BOL GELE)	182
04	FARCE AU JAMBON ET FROMAGE FRAIS DE CHEVRE	183
05	TOMATE EN GELEE	184
06	MOUSSE DE JAMBON	185
07	MOUSSE DE FROMAGE DE CHEVRE A LA PATE D'OLIVE	186
08	MOUSSE DE THON ET FROMAGE AVEC CITRON SAVEUR	187
09	PANNA COTTA DE THON	188
10	PATE' FUMEE (HARENGS)	189
11	PATE' D'AVOCAT	190
12	TARTARE DE CREVETTES EN MOUSSE D'AVOCAT	191
13	KOUGELHOF SAVOUREUX AUX ESCARGOTS	192
14	QUICHE LORRAINE	193
15	QUICHE SAVOUREUX AUX ARTICHAUTS	194
16	QUICHE SANS PATE	195
17	GATEAU SALEE AUX ASPERGES ET SAUMON (SANS OEUFS)	196

DESSERT, GLACES, SORBETS		197
01	CREME CHANTILLY	198
02	GLACE A L'EAU	199
03	GLACACE ROYAL	200
04	CREME AU BEURRE POUR LES GATEAUX	201
05	CREME AU CITRON POUR LES GATEAUX	202
06	SIROP POUR BABA ET SORBETS	203
07	SIROP POUR TREMPER DANS L'ALCOOL ET POUR BAVAROISE AUX FRUITS	204
08	SIROP POUR FRUITS EN CONSERVE	205
09	SIROP POUR PARFAIT	206
10	SIROP POUR SAVARIN	207
11	CREME ANGLAISE	208
12	CREME PATISSIERE	209
13	CREME PATISSIERE AU FRUIT DE LA PASSION	210
14	TARTINADE AU CITRON	211
15	CREME AU CARAMEL	212
16	PETITE GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT	213
17	GANACHE AU CHOCOLAT	214
18	GANACHE AU CHOCOLAT POUR FARCE	215
19	MOUSSE DE GANACHE AU CHOCOLAT	216
20	SOUFFLE GELE	217
21	MOUSSE AUX NOISETTES AVEC FRUITS CONFITS	218
22	TIRAMISU PASTEURISE	219
23	TIRAMISU	220
24	SABAYON A L'ORANGE	221
25	SAUCE FROIDE AUX FRUITS ROUGES	222
26	PECHES POCHÉES	223
27	CROQUANT	224
28	AMANDES PRALINES	225
29	NOISETTES PRALINES	226
30	PARFAIT ITALIEN	227
31	SORBET AUX FIGUES	228
32	SORBET AUX COINTREAU	229
33	SORBET AU PORTO	230
34	SORBET AUX FRAISES ET PROSECCO	231
35	SORBET AU CHAMPAGNE	232
BOISSONS		233
01	CAPPUCCINO	234
02	MILK-SHAKE AU CHOCOLAT (2 PERSONNES)	235
03	MILK-SHAKE A LA ABRICOT	236
04	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET KIWI	237

05	MILK-SHAKE A L'ANANAS ET MELON (2 PERSONNES)	238
06	COCKTAIL DE BANANE ET FRAISE	239
07	MILK-SHAKE AU BANANES ET MIEL	240
08	MILK-SHAKE AU FRUIT DE LA PASSION	241
09	ALEXANDER	242
10	CREME DE WHISKY	243
11	BLOODY MARY	244
12	DAIQUIRI GLACE A LA FRAISE (2 PERSONNES)	245
13	GIN FIZZ	246
14	GRANITE DAIQUIRI	247
15	IRISH COFFEE	248
16	MOJITO	249
17	PIÑA COLADA	250
18	SANGRIA	251

0. Programmes

01 - COUPER

Exécution:

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

02 - HACHER GROSSIEREMENT

Exécution:

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

03 - HACHER FINEMENT

Exécution:

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

04 - RAPER

Exécution:

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

05 - PULVERISER

Exécution:

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

06 - BATTRE

Exécution:

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

07 - MÉLANGER

Exécution:

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

08 - EMULSIONNER

Exécution:

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

09 - BATTRE EN NEIGE

Exécution:

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

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

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

10 FOUETTER LA CREME (bol glacé)

Exécution:

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

RAPPELER: toujours glacer votre bol avant de commencer cette préparation, et utiliser des ingrédients très froides.

CONSEIL: plus bas est le contenu de gras dans votre crème, plus temps il faut pour la fouetter, et vice versa. Le pourcentage optimal de gras est entre 30% et 34%.

11 - PÂTE MOLLE

Exécution:

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

12 - PÂTE MOYEN

Exécution:

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

13 - PÂTE FORT

Exécution:

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

14 - PÂTE FROID (BOL GLACÉ)

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Total des ingrédients MAX 500 g	10	/	/

15 - FARCES FROIDES (BOL GLACE)

Exécution:



STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Ingrédients très froids	10	/	/

16 - FARCE MOUSSELINE (BOL GLACÉ)

Ingrédients:

- Viande ou poisson très froide en des morceaux: 250 g
- Poivre et aromes au goût
- Brandy ou Vermouth dry: 8 g
- Crème fouettée: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Viande ou poisson froide en des morceaux: 250 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Poivre et aromes au goût Brandy ou Vermouth dry: 8 g	3	2 min	/
		INCORPORER 150 G DE CREME FOUETTEE.			

17 - MARINADE AIGRE-DOUCE

Ingrédients:

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

Exécution:

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

18 - MARINADE PIQUANTE

Ingrédients:

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



Exécution:

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

19 - MARINADE ORIENTALE

Ingrédients:

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

Exécution:

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

20 - RISSOLER

Exécution:

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

21 - ÉTUVER

Exécution:

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

22 - 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

23 - 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

24 - BOUILLIR VIANDE OU POISSON

Ingédients:

- 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

25 - BOUILLIR LEGUMES

Exécution:

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

26 - CUISSON À LA VAPEUR



Exécution:

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

27 - CONFIT A 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

28 - LEGUMES ET FRUITS CONFITS DANS DU SUCRE

Ingrédients:

- Sucre: 250 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			

29 - RÉDUCTIONS

Exécution:



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

30 - RÉDUCTIONS EN SUCRE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP
1	Lames + Papillon de brassage	Ingrédient à reduir	2	Règlez votre temps	108 WAIT TEMP

31 - PASTEURISATION MIREPOIX

Ingrédients:

- Mirepoix: 200 g
- Huile: 200 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Mirepoix 200 g Huile 200 g	7	30 sec	/
2	Lames	/	1 F	30 min	98

32 - EXTRACTION DES PIGMENTS

Ingrédients:

- Eau: 1000 g
- Legumes: 500 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Tous les ingrédients	7	4 min	/
		FILTRER LE CONTENU DU BOL			
2	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Tout le liquide filtré	1	0	78 WAIT TEMP
		FILTRER ET REFRIGERER RAPIDEMENT			

33 - CUISSON DES OEUFS A BASSE TEMPERATURE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Oeufs couvrés avec eau	0	45 min	62 WAIT TEMP

34 - CUISSON DES OEUFS A LA VAPEUR

Exécution:

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

35 - CUISSON DES OEUFS MARBRES

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

36 - CUISSON DES OEUFS DURS OU POCHES

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Oeufs couvrés avec eau	0	5 min	90 WAIT TEMP

37 - 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 à souhait

Exécution:

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

38 - COURT-BOUILLON AU LAIT

Ingrédient:

- Lait: 250 g
- Eau: 1000 g
- Sel à souhait
- 1/2 citron en tranches



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
		LAISSER REFROIDIR			
2	Lames + Papillon de brassage	Eau 1000 g Sel à souhait 1/2 citron en tranches	2	30 sec	/

39 - FUMET DE CRUSTACES

Ingrédients:

- Mirepoix enrichi avec des poireaux: 140 g
- Huile: 20 g
- Carapaces: 500 g
- Vin blanc: 70 g
- Branches de persil à souhait
- Eau froide: 700 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Mirepoix enrichi avec des poireaux 140 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 à souhait	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Eau froide 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

40 - FUMET DE POISSON (COULIS)

Ingrédients:

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

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 à souhait	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 à souhait	1	30 min	95 WAIT TEMP

41 - 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	/

42 - BISQUE SAUCE

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 poivreau 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
		FILTRE 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	/

43 - 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

44 - 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

45 - BEURRE CLARIFIÉ

Exécution:



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

46 - BEURRE NOISETTE

Exécution:

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

47 - BASE DE CREME

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Beurre: 30 g
- Ingrédient basic: 250 g
- Pommes de terre en des morceaux: 200 g
- Bouillon: 750 g
- Sel et poivre à souhait
- 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 basic 250 g Pommes de terre en des morceaux 200 g Bouillon 750 g Sel et poivre à souhait	1	1 heure	95 WAIT TEMP
4	Lames	/	10	30 sec	/
5	Lames	Crème 60 g Beurre 15 g	6	30 sec	/

48 - BASE DE CREME AVEC OEUF

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Beurre: 25 g
- Bouillon: 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	Bouillon 750 g Ingrédient basic 250 g	1	1 heure	95 WAIT TEMP
4	Lames	NEXT	10	1 min	/
5	Lames	Roux blanc 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Lames	Jaunes d'oeufs n 2 Crème 60 g	6	20 sec	/

49 - BASE SOUFFLE SALE

Ingrédients:

- Element fondamental: 100 g
- Beurre: 100 g
- Farine: 60 g
- Maizena: 20 g
- Lait: 400 g
- Sel et poivre à souhait
- Noix de muscade à souhait
- Jaunes d'oeufs: n 8
- Fromage Parmesan rapé: 20 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Element fondamental 100 g	10	30 sec	/
		METTRE DE COTE			
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre 100 g Farine 60 g Maizena 30 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Lait 400 g Sel et poivre à souhait Noix de muscade à souhait	1	1 min	95 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 8 Fromage Parmesan rapé 20 g	2	30 sec	/
5	Lames + Papillon de brassage	Element fondamental réservé	3	1 min	/
		LAISSER REFROIDIR.			
		INCORPORER 4 BLANCS D'OEUFS MONTES EN NEIGE.			

50 - BASE SOUFFLE SUCRE AU LAIT

Ingrédients:

- Farine: 30 g
- Beurre: 50 g
- Maizena: 10 g
- Lait: 200 g
- Arôme essentiel à souhait
- 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 Maizena 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Lait 200 g Arôme essentiel à souhait	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'œufs n 4	2	30 sec	/
		METTRE DE COTE ET LAISSER REFROIDIR			
4	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'œufs n 4 Sucre 60 g	3	2 min et 30 sec	/
		INCORPORER AU MELANGE RESERVE.			

51 - BASE POUR SORBET ALCOOLIQUE

Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Proportion des ingrédients sur le site	3	30 sec	/
		FAIRE DES CUBES DE GLACE AVEC LA MELANGE			
2	Lames	Glaçon			

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

52 - BASE POUR GLACE AU FRUITS

Ingrédients:

- Sucre. 400 g
- Dextrose: 100 g
- Eau: 500 g
- Pûre 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
		REFROIDIR RAPIDEMENT			
2	Lames	Pûre de fruit (quantité sur le site) Jus de citron (quantité sur le site) Eau (quantité sur le site)	7	1 min	/
		REPOSER POUR 12 HEURES AU FRIGORIFIQUE.			
		TRAVAILLER OU FAIRE DES CUBES DE GLACE AVEC LE MELANGE.			

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

53 - BASE BLANCHE POUR GLACE

Ingrédients:

- Sucre: 240 g
- Dextrose: 50 g
- Lait maigre en poudre: 50 g
- Lait: 1000 g
- Crème: 200 g
- Ingredient caractéristique: voir le site



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 240 g Dextrose 50 g Lait maigre en poudre 50 g Lait 1000 g	2	1 min	85 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 200 g	2	30 sec	/
		REFROIDIR RAPIDEMENT ET METTRE DE COTE			
3	Lames	Ingredient caractéristique (voir le site) Base blanche réservé 800 g	8	1 min	/
		REPOSER 12 HEURES AU FRIGO.			
		TRAVAILLER OU FAIRE DES CUBES DE GLACE AVEC LE MELANGE.			

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.

54 - BASE JAUNE POUR GLACE

Ingrédients:

- Lait: 1000 g
- Vanille
- Sucre: 250 g
- Dextrose: 50 g
- Jaune d'oeufs: 150 g
- Lait maigre en poudre: 50 g
- Crème: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait 1000 g Vanille	2	30 sec	95 WAIT TEMP
		METTRE DE COTE			
2	Lames + Papillon de brassage	Sucre 250 g Dextrose 50 g Jaunes d'oeufs 150 g Lait maigre en poudre 50 g	3	5 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservé depuis le trou du couvercle	2	0	85 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Crème 100 g	3	30 sec	/
		REFROIDIR RAPIDEMENT, REPOSER AU FRIGO POUR 12 HEURES. TRAVAILLER OU FAIRE DE CUBES DE GLACE AVEC LE MELANGE.			

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.

55 - PATE AUX FRUITS SECS POUR GLACE

Ingrédients:

- Fruits secs: 250 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruits secss	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Lames	/	10	5 min	/

56 - BASE DE GELEE DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruit: 320 g
- Sucre: 480 g
- Colle de poisson: 45 g
- Acide citrique: 7 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Bouchon	Fruit 320 g	10	30 sec	/
2	Lames	Sucre 480 g Colle de poisson 45 g	3	3 min	103 WAIT TEMP
3	Lames	Acide citrique 7 g	3	30 sec	/

57 - BASE POUR MOUSSE DE FRUIT

Ingrédients:

- Puree de fruits: 250 g
- Jus de citron: 1 cuillère
- Sucre: 80 g
- Colle de poisson: 15 g
- Crème fouettée: 250 g
- Meringue italienne: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Puree de fruits 250 g Jus de citron 1 cuillère Sucre 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Lames	Colle de poisson 15 g	6	40 sec	/
		METTRE DE COTE ET LAISSER REFROIDIR.			
		INCORPORER 250 G DE CREME FOUETTEE ET 80 G DE MERINGUE ITALIENNE.			

58 - BASE COULIS DE FRUIT

Ingrédients:

- Fruit (abricot ou fraise ou melon): 500 g
- Sucre: 200 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fruit 500 g	10	30 sec	/
2	Lames	Sucre 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
		REFROIDIR RAPIDEMENT.			

59 - BASE CONFITURE DE FRUITS

Ingrédients:

- Fruit: voir le site
- Sucre: voir le site
- Jus de citron: voir le site



Exécution:

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

60 - FRUITS GIVRES

Ingrédients:

- Blanc d'oeuf: n 1
- Eau: 1 cuillère



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		TREMPER LES FRUITS DANS LA PREPARATION ET LES ROULER DANS LE SUCRE.			

61 - BASE POUR BAVAROISE SUCREE

Ingrédients:

- Lait entier: 166 g
- Crème: 166 g
- Sucre: 83 g
- Jaunes d'oeufs: 83 g
- Colle de poisson: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Lait entier 166 g Crème 166 g Sucre 83 g Jaunes d'oeufs 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Colle de poisson 25 g	2	30 sec	/
		INCORPORER A 30° 600 G DE CREME FOUETTEE.			

62 - 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 260 g Eau 80 g	2	0	100 WAIT TEMP
		METTRE DE COTE			
2	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 12 Mélange réservé depuis le trou du couvercle	3	1 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	/	4	5 min	/

63 - 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			

64 - 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'AU LE MELANGE DEVIENT BLANC	2		/

65 - CARMELISATION 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

66 - CARMELISATION 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

67 - CARMELISATION 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

68 - CARMELISATION 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

69 - CARMELISATION 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

70 - CARMELISATION 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

71 - CARMELISATION 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

72 - MERINGUE FRANCAISE

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 froides; 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.

73 - 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'arôme fort des oeufs.

74 - 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'OEUF S 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	/

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

75 - TREMPAGE ALCOOLIQUE A 20°

Ingrédients:

- Eau: 60 g
- Sucre: 80 g
- Liqueur 20°: 100 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Eau 60 g Sucre 80 g	2	0	95 WAIT TEMP
		LAISSER REFROIDIR			
2	Lames + Papillon de brassage	Liqueur 20° 100 g	2	30 sec	/

76 - TREMPAGE ALCOOLIQUE A 40°

Ingrédients:

- Sucre: 115 g
- Eau: 85 g
- Liqueur 40°: 50 g

Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 115 g Eau 85 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
		LAISSER REFROIDIR			
2	Lames + Papillon de brassage	Liqueur 40° 50 g	2	30 sec	/

77 - TEMPERAGE DU CHOCOLAT NOIR

Ingrédients:

- Chocolat noir en morceaux: 600 g
- Chocolat noir depuis le trou du couvercle: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Chocolat noir en des morceaux 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Chocolat noir depuis le trou du couvercle 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	/	2	4 heures	32 WAIT TEMP

78 - TEMPERAGE DE CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

- Chocolat au lait en des morceaux: 600 g
- Chocolat au lait depuis le trou du couvercle: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Chocolat au lait en des morceaux 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	Chocolat au lait depuis le trou du couvercle 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	/	2	4 heures	29 WAIT TEMP

1. Pâtes



01 - Pâte à frire base

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	Tous les ingrédients	5	1 min	/

02 - Pâte à la bière doux

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	Tous les ingrédients	5	30 sec	/

03 - Tempura pâte

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 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 aux oeufs

Ingrédients:

- Farine: 300 g
- Oeufs moyens: n 3
- Sel à souhait

Exécution:



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

06 - Pâte spécial aux jaune d'oeufs

Ingrédients:

- Farine: 400 g
- Jaune d'oeufs: n. 13
- Sel à souhait



Exécution:

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

07 - Pâte aux oeufs aux ail et persil

Ingrédients:

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



Exécution:

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

08 - Pâte aux oeufs au cacao

Ingrédients:

- Farine: 360 g
- Oeufs: n 4
- Cacao amer: 40 g
- Sel à souhait



Exécution:

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

09 - Pâte aux oeufs à l'encre de sépia

Ingrédients:

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



Exécution:

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

10 - Pâte rouge aux oeufs

Ingrédients:

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



Exécution:

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

11 - Pâte aux oeufs à la farine de châtaigne

Ingrédients:

- Farine: 250 g
- Farine de chataigne: 150 g
- Oeufs: n 4
- Sel à souhait

Exécution:



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

12 - Pâte feuilletée (bol glacé)

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

13 - Pâte brisée

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Farine 250 g Beurre doux 125 g	10	10 sec	/
2	Lames	Eau froide 75 g Sel 5 g	10	5 sec	/
		Mettre dans le frigorifique 2 heures avant d'utiliser.			

14 - Pâte à 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	/

15 - Pâte brik

Ingrédients:

- Farine: 150 g
- Farine de semoule: 50 g
- Eau: 350 g
- Sel à souhait



Exécution:

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

16 - Pâte à pizza

Ingrédients:

- 25 g Levure fraîche fondue 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	/

17 - Pâte à 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	/

18 - 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	/

19 - Pâte de genes

Ingrédients:

- Sucre: 130 g
- 1 Zeste de citron
- Oeufs: n 3
- Beurre: 130 g
- Farine: 130 g
- Levure: 2 petite cuillères
- Pincée de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Sucre 130 g	8	5 sec	/
2	Lames	1 Zeste de 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 Pincée de sel	3	10 sec	/

20 - Pâte margherita

Ingrédients:

- Oeufs: n 2
- Jaunes d'oeufs: n 4
- Sucre: 120 g
- Beurre: 40 g
- Farine: 90 g
- Fecule 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 Fecule de pommes de terre 30 g Levure 10 g	3	10 sec	/

21 - Pâte à 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	/

22 - Pâte à brioche

Ingrédients:

- 12 g Levure fraîche 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 fraîche 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	/

23 - Pâte sablée

Ingrédients:

- Farine: 250 g
- Beurre doux: 125 g
- Sucre: 100 g
- Pincée de sel
- Arome vanille: 1 g
- Oeuf: n 1



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Farine 250 g Beurre doux 125 g Sucre 100 g Pincée de sel Arome vanille 1 g	4	20 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Oeuf n 1	4	20 sec	/

24 - Pâte sablée fouettée

Ingrédients:

- Beurre doux: 175 g
- Sucre glacé: 125 g
- Vanille en poudre: 1/2 sachet
- Pincée de sel
- Ecorce rapé de citron à souhait
- Oeuf: n 1
- Jaunes d'oeufs: n 1
- Farine: 250 g
- Fecule de pommes de terre: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 175 g	4	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Sucre glacé 125 g Vanille en poudre 1/2 sachet Pincée de sel Ecorce rapé de citron à souhait Oeuf n 1 Jaunes d'oeufs n 1	4	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Farine 250g Fecule de pommes de terre 25 g	4	1 min	/

25 - Pâte à tarte

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Farine 250 g Beurre 125 g Sel 5 g Oeuf n 1 Eau 15 g	3	30 sec	/
2	Lames	Farine 250 g	7	20 sec	/

26 - Pâte d'amandes

Ingrédients:

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



Exécution:

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

27 - Pâte petits fours

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	/

28 - Pâte sablée aux amandes

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 à souhait
- 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 à souhait Ecorce de citron à souhait Beurre doux 70 g	4	1 min	/

29 - Pâte à gaufres

Ingrédients:

- Lait: 500 g
- Levure fraîche: 12 g
- Farine: 250 g
- Sel à souhait
- Sucre: 40 g
- Oeufs: n 3
- Arôme de vanille à souhait
- Beurre: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Lait 100 g Levure fraîche 12 g	4	20 sec	/
2	Lames	Farine 250 g Sel à souhait Sucre 40 g Oeufs n 3 Arôme vanille à souhait	4	20 sec	/
3	Lames	400 g Milk through the lid's hole	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	/

30 - Pâte à choux

Ingrédients:

- Eau: 250 g
- Beurre: 100 g
- Pincées de sel et de sucre
- Farine: 160 g
- Oeufs: n 3



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Eau 250 G Beurre 100 G Pincées de sel et de sucre	1	5 min	100
2	Lames	Farine 160 G	4	15 sec	/
		METTRE DE COTE ET LAISSER REFRIGERER			
3	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n 3	3	3 min	/
4	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservé Oeufs battus depuis le trou du couvercle	4		/

2. Sauces



01 - Beurre de 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 de moutarde

Ingrédients:

- Persil: 1 botte
- Beurre doux: 100 g
- Moutarde douce: 1 cuillère
- Pincée de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 botte de persil	5	15 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 100 g	3	30 sec	/
3	Lames + Papillon de brassage	Moutarde douce 1 cuillère Pincée de sel	3	30 sec	/

03 - Beurre d'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 de crustacés

Ingrédients:

- Beurre doux: 200 g
- Carapaces des crustacés: 200 g
- Sel et poivre à souhait



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 à souhait	3	1 min	85 WAIT TEMP
		LAISSER REPOSER PENDANT 30 MIN ET FILTRER			

06 - Beurre pour escargots

Ingrédients:

- Persil: 20 g
- Ail: n 1 gousse
- Echalote: 40 g
- Sel et poivre à souhait
- Beurre doux: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Persil 20 G 1 gousse d'ail Echalote 40 g Sel et poivre à souhait	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 à souhait
- Huile d'olive depuis le trou du 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 à souhait Huile d'olive depuis le trou du 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 à souhait



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 à souhait	6	2 min	/

09 - Caviar Aubergine

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	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 à souhait Persil haché à souhait	2	15 min	90

10 - Mayonnaise

Ingrédients:

- Oeufs: n 2
- Jaune d'oeufs: n 1
- Moutarde fraîche: 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 fraîche 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
- Epinards bouillis et hachés: 50 g
- Ciboulette à souhait
- Persil à souhait



Exécution:

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

12 - Mayonnaise sans oeufs

Ingrédients:

- Lait: 120 g
- Sel: 1 pincée
- 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 Pincée de sel	6	20 sec	/
2	Lames	Gousses d'ail hachées n 3	10	10 sec	/
3	Lames	400 g Huile depuis le trou du couvercle	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 à souhait
- 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 à souhait Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée	2	20 sec	/

14 - Sauce Yaourt

Ingrédients:

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



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 durs: n 2
- Cornichon à souhait
- Capres à souhait
- Ciboulette à souhait
- Mayonnaise: 200 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oeufs durs n 2 Cornichon et capres à souhait Ciboulette à souhait	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 à souhait
- Farine: 30 g
- Fumet de poisson: 500 g
- Vin blanc: 50 g
- Crème: 60 g
- Jus de citron: 8 g
- Sel et poivre à souhait
- Jaunes d'oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 30 g Crevettes decortiquées 100 g Poivre de Cayenne à souhait	1	0	85 WAIT TEMP
2	Lames	/	10	10 sec	/
		METTRE DE COTE			
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 à souhait Jaunes d'oeufs n 2	3	30 sec	/

17 - Sauce au thon

Ingrédients:

- Thon à l'huile: 200 g
- Capres: 20 g
- Anchois à l'huile: 20 g
- Mayonnaise: 400 g

Exécution:



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

18 - Sauce aux 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 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 au goût Jaunes d'oeufs n 2 Pâté d'anchois au goût Beurre 30 g	3	30 sec	/

19 - Sauce à l'avocat

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 à souhait
- 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	VITESSE	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 à souhait
- Vin blanc: 100 g
- Beurre doux en des morceaux: 500 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Vinaigre 50 g Eau 150 g Sel et poivre à souhait Vin blanc 100 g	2		82 WAIT TEMP
		LAISSER REFROIDIR JUSQU'A 10° DANS LE FRIGO			
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux en des morceaux 500 g Mélange froide réservé	2	10 min	/

24 - Sauce Bearnaise

Ingrédients:

- Echalote haché: 20 g
- Cerfeuil haché: 5 g
- Thym: 2 g
- Feuille de laurier: 1
- Estragon: 5 g
- Vinaigre: 50 g
- Vin blanc: 100 g
- Eau: 150 g
- Jaunes d'oeufs: 225 g
- Sel et poivre: 10 g
- Beurre doux en des morceaux: 500 g
- Estragon haché: 5 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Echalote haché 20 g Cerfeuil haché 5 g Thym 2 g Feuille de laurier 1 Estragon 5 g Vinaigre 50 g Vin blanc 100 g Eau 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		FILTRE LE CONTENU DU BOL			
2		Le liquide réservé Jaunes d'oeuf 225 g Sel et poivre 10 g	2		82 WAIT TEMP
		LAISSER REFROIDIR JUSQU'A 10° DANS LE FRIGO			
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservé froide 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 à souhait



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 à souhait	4	30 sec	/

27 - Sauce au foie gras

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 à souhait
- 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 - 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

31 - 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

32 - Base pour pommes de terre Duchesse

Ingrédients:

- Purée de pommes de terre: 700 g
- Beurre doux: 70 g
- Jaunes d'oeufs: n 2
- Noix de muscade à souhait
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

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

33 - 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 à souhait



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 à souhait	2	1 min	/

34 - Chutney de Mangue et Pommes

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 à souhait



Exécution:

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

35 - Coulis de Carottes au cumin

Ingrédients:

- Carottes: 200 g
- Bouillon de poulet: 400 g
- Cumin: 2 g
- Sel et poivre au goût
- Beurre: 30 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 30 g	10	30 sec	/

3. Bouillons, Cremes



01 - Bouillon de legumes granulaire

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	All the ingredients	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	INGRÉDIÉNT	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	INGREDIENT	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	INGREDIENT	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	/
		FILTRER.			

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	INGREDIÉNT	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	/
		FILTRER.			

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	INGREDIÉNT	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
		FILTREER.			

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	INGREDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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 legumes: 500 g
- Pincée de sel



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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	INGRÉDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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 réservé 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	INGREDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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	INGREDIÉNT	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. Ris, Risottos, 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 LE 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 1 clou de girofle
- Bouillon: 400 g
- Sel à souhait



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 1 clou de girofle Bouillon 400 g Sel à souhait	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

03 - Risotto à la Milanais

Ingrédients:

- Oignon: 30 g
- Beurre: 100 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Bouillon de legumes au besoin depuis le trou du couvercle
- Pincée de sel
- Sachets de safran: n 2
- Fromage parmesan rapé: 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 de legumes au besoin depuis le trou du couvercle	1 PULSE	6 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Pincée de sel Sachets de safran n 2 Beurre 50 g	1 PULSE	8 min	105
6	Lames + Papillon de brassage	Fromage parmesan rapé 50 g	1 PULSE	2 min	105

04 - 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 legumes au besoin depuis le trou du couvercle
- Pincée de sel
- Jambon fumé en Julienne: 60 g
- Fromage Parmesan rapé: 35 g
- Tomates en des morceaux: 80 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	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 legumes au besoin depuis le trou du couvercle Pincée de sel	1	6 min	105
3	Lames + Papillon de brassage	Jambon fumé en Julienne 60 g	1	5 min	105
4	Lames + Papillon de brassage	Fromage Parmesan rapé 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Lames + Papillon de brassage	Tomates en des morceaux 80 g	1 PULSE	2 min	105

05 - Risotto aux fraises

Ingrédients:

- Oignon: 40 g
- Beurre: 80 g
- Riz Carnaroli: 250 g
- Vin blanc: 50 g
- Bouillon de legumes au besoin depuis le trou du 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

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
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 crevettes 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 legumes au besoin depuis le trou du couvercle
- sel à souhait
- Roquefort: 50 g
- Crème: 20 g
- Poivre et persil haché à souhait



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 legumes au besoin depuis le trou du couvercle Sel à souhait	1 PULSE	10 min	105

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
6	Lames + Papillon de brassage	Roquefort 50 g Crème 20 g Poivre et persil haché à souhait	1 PULSE	4 min	105

07 - Genovese pesto

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	/

08 - Pesto aux 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 à souhait



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 à souhait	8	20 sec	/

09 - Pesto de roquette

Ingrédients:

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



Exécution:

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

10 - Bolognese ragù

Ingrédients:

- Oignon: 50 g
- Celeri: 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 à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Oignon 50 g Celeri 50 g Carotte 50 g	6	15 sec	/
2	Lames	Huile d'olive vierge 50 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
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 à souhait	1	35 min	95 WAIT TEMP

11 - Sauce Carbonara

Ingrédients:

- Huile: 20 g
- Lard fumé en des morceaux: 200 g
- Fromage Parmesan rapé: 100 g
- Oeufs: n 2



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile 20 g Lard fumé en des morceaux 200 g	1	5 min	100
2		LAISSER REFROIDIR			
3	Lames + Papillon de brassage	Fromage Parmesan rapé 100g Oeufs n 2	1	30 sec	/

12 - Tomates et basilic sauce

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive: 40 g
- Tomates en tranches: 400 g
- Sel et poivre à souhait
- 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	Tomates en tranches 80 g Sel et poivre à souhait Feuilles de basilic n 7	1	10 min	105 WAIT TEMP

13 - Sauce blanc aux palourdes

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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

14 - Sauce rouge aux palourdes

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

15 - Sauce aux saucisse et champignons

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 150g 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 400g	1	10 min	95 WAIT TEMP

16 - Sauce aux tomates et fromage blanc

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive: 40 g
- Tomates hachées: 400 g
- Fromage blanc: 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	Fromage blanc 200 g	1	5 min	95 WAIT TEMP

17 - Sauce aux chicorée, coco et lard fumé

Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- Huile: 30 g
- Lard fumé en des morceaux: 120 g
- Vin rouge: 20 g
- Tomates hachés: 200 g
- Lait: 100 g
- Noix de coco rapé: 100 g
- Chicorée en julienne: 50 g
- Sel et poivre à souhait



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 fumé en des morceaux 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

Suite du tableau à la page suivante

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
6	Lames + Papillon de brassage	Lait 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Lames + Papillon de brassage	Noix de coco rapé 100 g Chicorée en julienne 60 g Sel et poivre à souhait	1	6 min	95 WAIT TEMP

5. Rembourrages, Patés, Quiches, Soufflés



01 - Farce aux champignons

Ingrédients:

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



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 à souhait	4	1 min	/

02 - Farce au saumon fumé

Ingrédients:

- 1botte de persil
- Saumon fumé 160 g
- 3 cuillères de crème
- Fromage blanc 300 g
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 botte de persil Saumon fumé 80 g	6	10 sec	/
2	Lames	3 cuillères de crème Saumon fumé 80 g Fromage blanc 300 g Sel et poivre à souhait	4	1 min	/

03 - Farce au poulet ou au veau (bol gelé)

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	Crème 400 g Oeufs n 2 2 tranches de pain de mie en morceaux	4	30 sec	/
2	Lames	Viande de poulet ou de veau froid en des morceaux 160 g	10	30 sec	/

04 - Farce au jambon et fromage frais de chèvre

Ingrédients:

- 1 botte de persil
- Jambon cuit en des morceaux: 250 g
- Fromage frais de chèvre: 250 g
- Moutarde à souhait
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	1 botte de persil	7	15 sec	/
2	Lames	Jambon cuit en des morceaux 250 g Fromage frais de chèvre 250 g Moutarde à souhait Sel et poivre à souhait	7	15 sec	/

05 - Tomate en gelée

Ingrédients:

- Tomates en des morceaux: 500 g
- Feuilles de basilic: n 2
- Huile d'olive: 100 g
- Sel: 2 g
- Colle de poisson: 25 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tomates en des morceaux 500 g Feuilles de basilic n 2 Huile d'olive 100 g Sel 2 g	2	10 min	95 WAIT TEMP
2	Lames	Colle de poisson 25 g	5	40 sec	/

06 - Mousse de jambon

Ingrédients:

- Jambon cuit en morceaux: 300 g
- Fromage Parmesan rapé: 50 g
- Beurre doux: 120 g
- Lait: 50 g
- Pincée 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 Pincée de sel	6	20 sec	/
		CONSERVER DANS LE FRIGORIFIQUE POUR 3 HEURES AVANT DE SERVIR.			

07 - Mousse de fromage de chèvre à la pâté d'olive

Ingrédients:

- Crème: 250 g
- Olives noires dénoyautées: 20 g
- Tomates confites: 20 g
- Fromage de chèvre: 200 g
- Ciboulette: 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 dénoyautées 20 g Tomates confites 20 g	5	30 sec	/
3	Lames	Fromage de chèvre 200 g Ciboulette 10 g	3	15 sec	/
4	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservée	2	30 sec	/

08 - Mousse de thon et fromage avec citron saveur

Ingrédients:

- Fromage moelleux: 150 g
- Thon dans l'huile égoutté: 150 g
- Crème: 80 g
- Ecorce rapé de 2 citrons
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Fromage moelleux 150 g	8	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Thon dans l'huile égoutté 150 g Crème 80 g Ecorce rapé de 2 citrons Sel et poivre à souhait	3	15 sec	/

09 - Panna cotta de thon

Ingrédients:

- Crème: 450 g
- Beurre doux: 180 g
- Thon dans l'huile: 300 g
- Martini dry: 20 g
- Sel et poivre: 6 g
- Colle de poisson: 15 g



Exécution:

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

10 - 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 à souhait



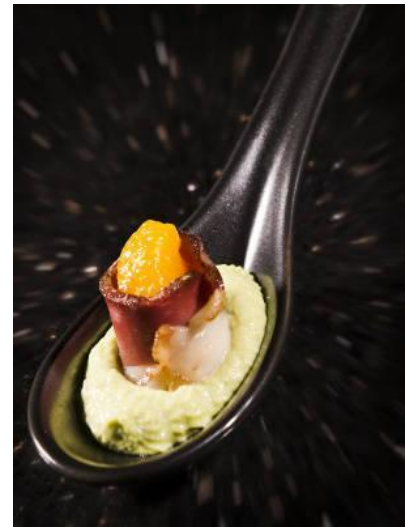
Exécution:

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

11 - Pâté d'avocat

Ingrédients:

- Avocats mûrs en des morceaux: n 3
- Jus de 1 citron
- 1/2 oignon
- Tomate mûre en des morceaux: n 1
- Gouttes de Tabasco: n 2
- 1 petite cuillère de cumin
- Sel et poivre à souhait



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Avocats mûrs en des morceaux n 3 Jus de 1 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 à souhait	5	15 sec	/

12 - Tartare de crevettes en mousse d'avocat

Ingrédients:

- Cerfeuil: 5 g
- Ciboulette: 5 g
- Tomates confites: 22 g
- Huile d'olive: 100 g
- Vinaigre balsamique: 50 g
- Sel et poivre à souhait
- Crevettes au vapeur: 400 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Cerfeuil 5 g Ciboulette 5 g Tomates confites 22 g Huile d'olive 100 g Vinaigre balsamique 50 g Sel et poivre à souhait	7	3 min	/
2	Lames	Crevettes au vapeur 400 g	2	10 sec	/
		SERVIR AVEC MOUSSE D'AVOCAT.			

13 - Kouglof savoureux aux escargots

Ingrédients:

- Beurre: 100 g
- Escargots cuits: 100 g
- Ail haché: 10 g
- Persil haché: 10 g
- Sel et poivre à souhait
- Sucre: 10 g
- Farine: 250 g
- Oeufs: n 2
- Levure fraîche: 15 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Beurre 25 g Escargots cuits 100 g Ail haché 10 g Persil haché 10 g Sel et poivre à souhait	1	5 min	95 WAIT TEMP
		METTRE DE COTE			
2	Lames	Beurre doux 75 g Sucre 10 g Farine 250 g Oeufs n 2 Levure fraîche 15 g	2	2 min	/
3	Lames	Mélange réservée	2	40 sec	/

14 - Quiche Lorraine

Ingrédients:

- Gruyere en des morceaux: 150 g
- Lard en des morceaux: 250 g
- Jaunes d'oeufs: n 8
- Crème: 300 g
- Sel et noix de muscade à souhait



Exécution:

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

15 - Quiche savoureux aux artichauts

Ingrédients:

- Huile d'olive vierge: 30 g
- Artichauts en petits quartiers: 400 g
- Sel et poivre à souhait
- Anchois: n 4
- Lait: 200 g
- Fromage Parmesan rapé: 70 g
- Persil haché: 2 g
- Fromage fumé (Scamorza) en des morceaux: 100 g
- Oeufs: 150 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Huile d'olive vierge 30 g	0		130
2	Lames + Papillon de brassage	Artichauts en petits quartiers 400 g Sel et poivre à souhait	1 PULSE	20 min	115
3	Lames + Papillon de brassage	Anchois n 4 Lait 200 g Fromage Parmesan rapé 70 g Persil haché 2 g Fromage fumé en des morceaux 100 g Oeufs 150 g	2	30 min	/

16 - Quiche sans pâte

Ingrédients:

- Oeufs: n 3
- Lait: 500 g
- Farine: 100 g
- Sel et poivre à souhait
- Gruyère rapé: 100 g



Exécution:

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

17 - Gâteau salée aux asperges et saumon (sans oeufs)

Ingrédients:

- Huile: 60 g
- Pointes d'asperges: 600 g
- Sel et poivre à souhait
- Roux: 12 g
- Lait: 200 g
- Saumon fumé en des morceaux: 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 à souhait	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 morceaux 250 g	2	20 min	/

6. Desserts, Sorbets, Glaces



01 - Crème Chantilly

Ingrédients:

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



Exécution:

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

02 - Glace à l'eau

Ingrédients:

- Sucre glacé: 200 g
- Eau: 15 g

Exécution:



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

03 - Glacage royal

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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	/

04 - Crème au beurre pour les gateaux

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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	/

05 - 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	INGREDIÉNT	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	/	3	30 sec	/

06 - Sirop pour baba et sorbets

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 810 g

Exécution:



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

07 - Sirop pour tremper dans l'alcool et pour bavaroise aux fruits

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 365 g

Exécution:



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

08 - Sirop pour fruits en conserve

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 950 g



Exécution:

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

09 - Sirop pour parfait

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 470 g



Exécution:

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

10 - Sirop pour savarin

Ingrédients:

- Sucre: 500 g
- Eau: 700 g

Exécution:



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

11 - Crème Anglaise

Ingrédients:

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

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Toutes les ingrédients	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	/	3	30 sec	/

12 - crème patissière

Ingrédients:

- Ecorce de citron: 1 g
- Sucre: 150 g
- Amidon de maïs: 40 g
- Jaunes d'oeufs: 200 g
- Lait: 400 g
- Crème: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Toutes les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	/	3	30 sec	/

13 - Crème pâtissière au fruit de la passion

Ingrédients:

- Lait: 300 g
- Puree de fruit de la passion: 200 g
- Jaunes d'oeufs: 100 g
- Sucre: 100 g
- Miel mille fleurs: 25 g
- Amidon: 50 g
- Beurre: 50 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Toutes les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames + Papillon de brassage	/	3	30 sec	/

14 - Tartinade au citron

Ingrédients:

- Oeufs: n 6
- Sucre: 500 g
- Beurre doux 150 g
- Jus de 4 citrons
- Ecorce de 4 citrons



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Oeufs n 6 Sucre 500 g	3	3 min	/
		METTRE DE COTE			
2	Lames + Papillon de brassage	Beurre doux 150 g Jus de 4 citrons Ecorce de 4 citrons	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservée depuis le trou du couvercle	4	20 min	80

15 - Crème au caramel

Ingrédients:

- Jaune d'oeuf: n 1
- Oeufs: n 4
- Sucre: 75 g
- Ecorce rapé de citron: 1 g
- vanille à souhait
- Lait: 450 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Jaune d'oeuf n 1 Oeufs n 4 Sucre 75 g	3	4 min	50
2	Lames	Ecorce rapé de citron 1 g vanille à souhait	3	2 min	70
3	Lames	Lait 450 g	3	6 min	70

16 - Petite gateau cremeux au chocolat

Ingrédients:

- Jaunes d'oeufs: 100 g
- Sucre: 100 g
- Crème: 250 g
- Lait: 250 g
- Colle de poisson: 10 g
- Chocolat noir: 275 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Toutes les ingrédients	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lames	/	5	20 sec	/

17 - Ganache au chocolat

Ingrédients:

- Chocolat en des morceaux: 250 g
- Crème: 170 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chocolat en des morceaux 250 g	10	30 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 170 g	3	0	90 WAIT TEMP

18 - Ganache au chocolat pour farce

Ingrédients:

- Chocolat en des morceaux: 250 g
- Crème: 170 g
- Beurre doux: 30 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Chocolat en des morceaux 150 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	/

19 - Mousse de ganache au chocolat

Ingrédients:

- Crème: 700 g
- Chocolat avec 75% de cacao en des morceaux: 350 g
- Crème fouettée: 260 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Crème 350 g Chocolat en des morceaux 350 g	10	10 sec	/
2	Lames + Papillon de brassage	Crème 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
		LAISSER REFRIGERER JUSQU'A 30°.			
		INCORPORER 260 G DE CREME FOUETTEE.			

20 - Soufflé gelé

Ingrédients:

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

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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	/

21 - Mousse aux noisettes avec fruits confits

Ingrédients:

- Crème: 90 g
- Pate de noisette: 50 g
- Feuilles de colle de poisson: n 4
- Fruits confits en des morceaux: 50 g
- Meringue Italienne: 150 g
- Crème fouettée: 285 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Crème 90 g Pate de noisette 50 g	1	3 min	85
2	Lames + Papillon de brassage	Feuilles de colle de poisson n 4 Fruits confits en des morceaux 50 g	2	30 sec	/
		LAISSER REFRIGERER JUSQU'A 30°C			
		INCORPORER 150 G DE MERINGUE ITALIENNE ET 285 G DE CREME FOUETTEE.			

22 - Tiramisù pasteurisé

Ingrédients:

- Jaunes d'oeufs: n 4
- Sucre: 150 g
- Eau: 50 g
- Fromage onctueux et doux (Mascarpone): 250 g
- Crème fouettée: 250 g

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Jaunes d'oeufs n 4	3	3 min	121 WAIT TEMP
2		METTRE DE COTE			
3	Lames + Papillon de brassage + Bouchon	Sucre 150 g Eau 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Lames + Papillon de brassage	Mélange réservé depuis le trou du couvercle	3	3 min	/
5	Lames + Papillon de brassage	Fromage onctueux et doux (Mascarpone) 250 g	3	1 min	/
6	Lames + Papillon de brassage	Crème fouettée 250 g	2	1 min	/

23 - Tiramisù

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	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Sucre 100 g Jaunes d'oeufs n 6	3	3 min	/
2	Lames + Papillon de brassage	Fromage onctueux et doux (Mascarpone) 500 g	3	2 min	/
3	Lames + Papillon de brassage	Blancs d'oeufs montés en neige n 6	2	1 min	/

24 - Sabayon à l'orange

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	2	0	85 WAIT TEMP

25 - Sauce froide aux fruits rouges

Ingrédients:

- Vin rouge: 400 g
- Sucre: 20 g
- Epices pour pain d'epices: 1 petite cuillère
- Vanille à souhait
- 1/2 Orange en tranches fines
- 1/2 Citron en tranches fines
- Etoiles anis: n 2
- Fraises en quartiers: 200 g
- Groseille: 50 g
- Framboises: 100 g
- Figues fraîches en quartiers: n 2
- Coulis de fruits: 300 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Vin rouge 400 g Sucre 20 g Epices pour pain d'epices 1 petite cuillère Vanille à souhait 1/2 Orange en tranches fines 1/2 Citron en tranches fines Etoiles anis n 2	1	10 min	85
2	Lames + Papillon de brassage	Fraises en quartiers 200 g Groseille 50 g Framboises 100 g Figues fraîches en quartiers n 2	1	2 min	85
3	Lames + Papillon de brassage	Coulis de fruits 300 g	1	30 sec	/
		LAISSER INFUSER 24 HEURES AU FRIGORIFIQUE.			

26 - 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	INGREDIÉNT	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.			

27 - Croquant

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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

28 - Amandes pralinés

Ingrédients:

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



Exécution:

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

29 - Noisettes pralinées

Ingrédients:

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



Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIÉNT	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	/

30 - Parfait italien

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	INGREDIÉNT	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			

31 - Sorbet aux figues

Ingrédients:

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

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tous les ingrédients	6	1 min	/
2	Lames	/	2	8 min	90 WAIT TEMP
		METTRE AU CONGELATEUR.			

32 - Sorbet au Cointreau

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		METTRE AU CONGELATEUR.			

33 - Sorbet au Porto

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		METTRE AU CONGELATEUR.			

34 - Sorbet aux fraises et Prosecco

Ingrédients:

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



Exécution:

STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		METTRE AU CONGELATEUR.			

35 - Sorbet au Champagne

Ingrédients:

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

Exécution:



STEP	OUTIL	INGREDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames + Papillon de brassage	Tous les ingrédients	3	30 sec	/
		METTRE AU CONGELATEUR.			

7. 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 - 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	/

03 - 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	/

04 - Milk-shake à l'ananas et kiwi

Ingrédients:

- Tranches d'ananas: n 2
- Kiwi en des morceaux: n 4
- Jus de 2 citrons
- Sucre: 10 g
- Glaçon: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tranches d'ananas n 2 Kiwi en des morceaux n 4 Jus de 2 citrons Sucre 10 g	8	15 sec	/
2	Lames	Glaçon 100 g	8	10 sec	/

05 - Milk-shake à l'ananas et melon

Ingrédients:

- Tranches d'ananas: n 2
- Tranches de melon: n 3
- Jus de 2 citrons
- Glacon: 100 g



Exécution:

STEP	OUTIL	INGRÉDIENT	VITESSE	TEMPS	TEMP.
1	Lames	Tranches d'ananas n 2 Tranches de melon n 3 Jus de 2 citrons	8	15 sec	/
2	Lames	Glacon 100 g	8	10 sec	/

06 - Milk-shake de banane et fraises

Ingrédients:

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



Exécution:

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

07 - Milk-shake au bananes et miel

Ingrédients:

- Bananes en morceaux: n 2
- Miel: 10 g
- Glaçon: 200 g
- Lait de soja: 250 g



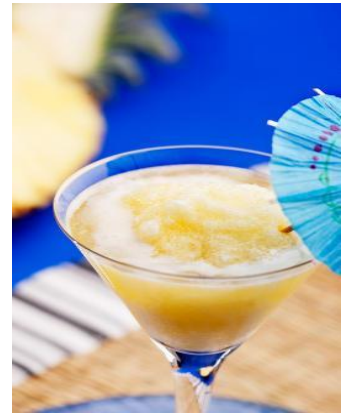
Exécution:

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

08 - Milk-shake au fruit de la passion

Ingrédients:

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



Exécution:

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

09 - Alexander

Ingrédients:

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

Exécution:



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

10 - 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
- Saveur de vanille à souhait



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 Saveur de vanille à souhait	2	5 sec	/

11 - Bloody Mary

Ingrédients:

- Gouttes de Sauce Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Tiges de celeri en des morceaux: n 6
- Jus de tomate à souhait



Exécution:

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

12 - Daiquiri glacé à la fraise (2 personnes)

Ingrédients:

- Jus de 2 citrons verts
- Sucre: 10 g
- Rhum blanc: 120 g
- Fraises: n 7
- Glaçon: 200 g
- Gouttes de liqueur de fraises (facultatif): n 10



Exécution:

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

13 - Gin Fizz

Ingrédients:

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

Exécution:



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

14 - Granite Daiquiri

Ingrédients:

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



Exécution:

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

15 - 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

16 - Mojito

Ingrédients:

- Glaçon: 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	Glaçon 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	/

17 - Piña Colada

Ingrédients:

- Ananas frais: 300 g
- Rhum blanc: 600 g
- Lait de coco: 300 g
- Glaçon: 150 g



Exécution:

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

18 - Sangria

Ingrédients:

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



Exécution:

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

