

# RICARDO

## BATTEUR SUR SOCLE NUMÉRIQUE

*guide d'utilisation, d'entretien,  
recettes et conseils*



Merci d'avoir acheté le batteur sur socle numérique **RICARDO**.  
Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

## **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

### **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction à proximité d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne pas utiliser le bol en acier inoxydable sur ou près des sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours ou les micro-ondes.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas brancher l'appareil tant que les accessoires n'ont pas été assemblés conformément aux instructions.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil sous une/des armoires murales.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes en continu. Laisser l'appareil refroidir durant 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement quand le batteur sur socle est en fonction. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires pendant l'utilisation pour éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
- ::: Ne jamais utiliser plus d'un accessoire à la fois.
- ::: Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées dans ce livret d'instructions.
- ::: Lors de l'utilisation d'un accessoire optionnel qui est vendu séparément, toujours lire les consignes de sécurité et les instructions fournies avec l'accessoire en question avant de l'utiliser.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision.
- ::: Toujours s'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'y ajouter ou enlever des accessoires et avant le nettoyage.
- ::: Retirer les accessoires de l'appareil avant de les nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.

- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou le batteur sur socle dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

### CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

**NOTE :** La puissance maximale est basée sur l'accessoire qui fonctionne en utilisant la plus grande consommation. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

### NOTE SUR LA FICHE

Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise à trois broches. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de sécurité. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise soit correctement mise à la terre.

### NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement et de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

### CIRCUIT ÉLECTRIQUE

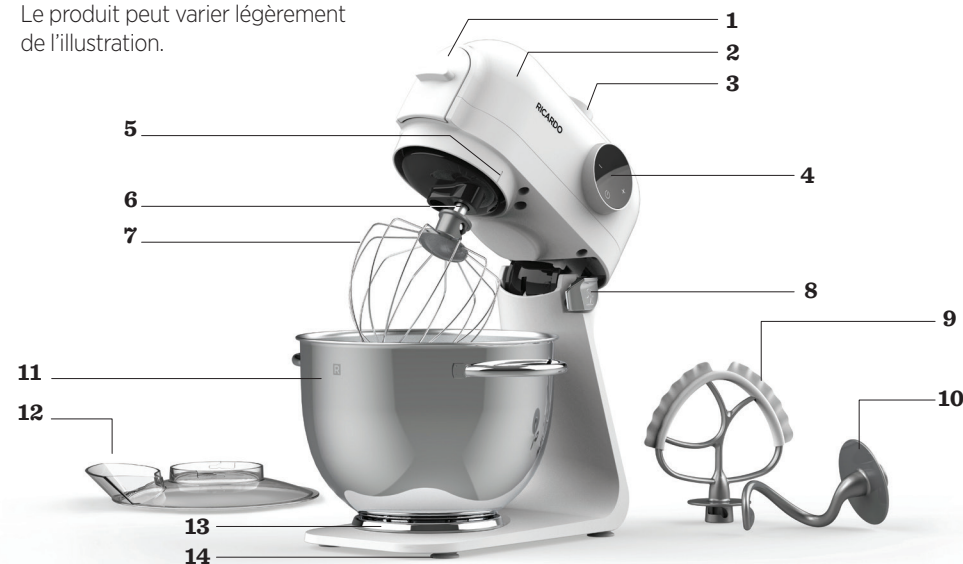
Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

### DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 700 W

## IDENTIFICATION DES PIÈCES DU BATTEUR SUR SOCLE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prise de fixation avant pour connecter les accessoires optionnels (vendus séparément)</li> <li>2. Tête de l'appareil</li> <li>3. Prise de fixation supérieure pour le mélangeur optionnel (vendu séparément)</li> <li>4. Affichage numérique DEL avec écran tactile</li> <li>5. Ligne de référence pour attacher l'écran anti-éclaboussure</li> <li>6. Axe d'entraînement</li> <li>7. Fouet de Chef</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Bouton de déverrouillage de la tête</li> <li>9. Batteur plat avec rebords flexibles en silicone</li> <li>10. Crochet à pétrir</li> <li>11. Bol en acier inoxydable de 5L avec poignées latérales</li> <li>12. Écran anti-éclaboussure transparent avec bec verseur</li> <li>13. Plaque pour verrouiller le bol</li> <li>14. Pieds antidérapants</li> </ol> |
|--|--|

### PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Accessoire suggéré pour la vitesse choisie
2. Boutons + ou - pour régler la vitesse et la minuterie
3. Bouton pour démarrer ou arrêter le batteur / Bouton de mise en marche de l'appareil
4. Vitesse sélectionnée
5. Compte à rebours si une minuterie est réglée / Temps de fonctionnement si utilisé sans minuterie

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver le batteur plat, le fouet de Chef, le crochet à pétrir, l'écran anti-éclaboussure et le bol dans une eau chaude savonneuse et sécher complètement ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 6- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 7- Les accessoires optionnels (vendus séparément) doivent être nettoyés selon les instructions fournies avec le produit.

**NOTE :** Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

## ASSEMBLAGE

### RELEVER LA TÊTE DE L'APPAREIL



D'une main, **pousser doucement vers le bas la partie frontale du boîtier moteur** et de l'autre main appuyer sur le bouton pour déverrouiller la tête de l'appareil.



Soulever doucement la tête de l'appareil jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place, un clic se fera entendre.


**NOTE :** Au moment de verrouiller la tête de l'appareil en position surélevée, l'alimentation est automatiquement coupée par un dispositif de sécurité. L'alimentation est automatiquement rétablie lorsque la tête de l'appareil est de nouveau verrouillée en position abaissée.

### INSTALLER L'ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURE

Le couvercle transparent prévient les éclaboussures et son bec verseur facilite l'ajout d'ingrédients dans le bol tout en mélangeant.

**NOTE :** L'écran anti-éclaboussure doit être installé avant d'attacher un accessoire (fouet de Chef, batteur plat ou crochet à pétrir) avec l'appareil débranché.



Avec la tête verrouillée en position surélevée, insérer le centre de l'écran anti-éclaboussure sous la section noire au bas du boîtier moteur. Aligner l'icône  sur l'écran anti-éclaboussure avec la ligne de référence gravée sur la tête du batteur, pousser l'écran complètement vers le haut et le tourner dans le **sens horaire** jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le bec verseur sera devant la tête de l'appareil une fois assemblé correctement.

## INSTALLER / RETIRER UN ACCESSOIRE

**ATTENTION** Débrancher l'appareil avant d'installer ou de retirer un accessoire et verrouiller la tête en position surélevée.



Pour installer le fouet de Chef, le batteur plat ou le crochet à pétrir, insérer l'accessoire choisi sur l'axe d'entraînement en prenant soin d'aligner la fente située à l'intérieur de l'accessoire avec la goupille sur l'axe.



Pousser l'accessoire vers le haut autant que possible, puis **le tourner vers la droite** pour le verrouiller sur la goupille de l'axe d'entraînement.



Pour le retirer, pousser l'accessoire vers le haut autant que possible, **le tourner vers la gauche** pour le libérer, puis glisser l'accessoire vers le bas hors de l'axe d'entraînement.

## INSTALLER / RETIRER LE BOL À MÉLANGER

Débrancher l'appareil avant d'installer ou de retirer le bol et verrouiller la tête en position surélevée.



Avec les poignées décentrées par rapport à la tête de l'appareil, placer le bol sur la plaque de verrouillage. S'assurer que le fond du bol est bien inséré et qu'il repose à plat sur la plaque de verrouillage.

**NOTE :** Veiller à ne pas frotter les poignées ou le bol en acier inoxydable avec le boîtier en aluminium blanc de l'appareil pour prévenir l'apparition de marques ou égratignures.



Tourner le bol doucement dans le **sens horaire** pour le verrouiller en place. Les poignées seront parallèles avec la tête de l'appareil.



Pour le retirer, tourner le bol dans le **sens antihoraire** pour le déverrouiller et le soulever hors de la plaque.

### ABAISSER LA TÊTE DE L'APPAREIL



D'une main, **pousser doucement vers le haut la partie frontale du boîtier moteur** puis, de l'autre main, appuyer sur le bouton pour déverrouiller la tête de l'appareil.



Abaisser doucement la tête de l'appareil et s'assurer de la verrouiller en position abaissée en la poussant vers le bas. Un clic se fera entendre.

**NOTE :** La tête du batteur sur socle doit toujours être verrouillée en position abaissée pour utiliser l'appareil. Avant de démarrer le mélange, tester le verrouillage en tentant de soulever la tête de l'appareil.

### GUIDE DES ACCESSOIRES

| ACCESSOIRE                                      | UTILISATIONS SUGGÉRÉES  |
|---|---|
| Batteur plat avec rebords flexibles en silicone |  Pour mélanger, crémier, effilocheur et remuer des ingrédients/mélanges. Idéal pour mélanger la pâte à biscuits, gâteaux et autres types de pâtes. Utiliser également pour préparer le guacamole avec morceaux, pour piler les pommes de terre et légumes, effilocheur les viandes, etc    |
| Fouet de Chef                                   |  Conçu pour incorporer de l'air aux mélanges. Idéal pour fouetter les œufs, les blancs d'œufs ou la crème fraîche. Pour confectionner les gâteaux des anges, les gâteaux éponge, les meringues, les glaçages, les guimauves. Parfait également pour faire un guacamole lisse et crémeux. |
| Crochet à pétrir                                |  Pour mélanger et pétrir les pâtes à levure pour les pains, la pâte à pizza, focaccia, et les brioches.  |



### UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Vérifier que l'appareil n'est pas branché dans une prise électrique. Installer l'écran anti-éclaboussure, un accessoire (batteur plat, fouet de Chef ou crochet à pétrir) et le bol contenant les ingrédients sur le batteur sur socle en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE. S'assurer que toutes les pièces sont correctement attachées ou verrouillées avant l'utilisation.
- 3- Abaisser la tête de l'appareil et s'assurer qu'elle est verrouillée en place.
- 4- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour allumer l'appareil. Un signal sonore se fera entendre et l'écran affichera 0 / 00 :00.



**NOTE :** Le batteur sur socle est doté d'un mécanisme de sécurité qui coupe l'alimentation de l'appareil lorsque la tête n'est pas verrouillée en position basse. Si l'appareil ne s'allume pas après avoir branché le cordon d'alimentation, c'est que la tête de l'appareil n'est pas abaissée correctement.

### UTILISER SANS RÉGLER UNE MINUTERIE


- 5- Appuyer sur les boutons + ou - pour régler la vitesse souhaitée de 1 à 6.
- 6- Appuyer 2 fois sur le bouton de mise en marche  pour commencer à mélanger.
- 7- À tout moment durant l'utilisation, appuyer sur le bouton  pour arrêter de mélanger.

**NOTE :** Pour des raisons de sécurité, l'appareil est programmé pour s'arrêter automatiquement après avoir fonctionné en continu pendant 15 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

### UTILISER AVEC LA MINUTERIE

- 5- Appuyer sur les boutons + ou - pour régler la vitesse souhaitée de 1 à 6.
- 6- Appuyer 1 fois sur le bouton  pour basculer à la fonction minuterie, le "00 :00" au bas de l'écran clignotera, indiquant que la minuterie peut être réglée.
- 7- Appuyer sur + ou - pour régler la minuterie souhaitée par incrément de 1 minute (jusqu'à 15 minutes maximum). Maintenir les boutons + ou - augmentera ou diminuera le temps plus rapidement.
- 8- Appuyer 1 fois sur le bouton  pour démarrer le mélange. Le temps réglé au bas de l'écran cesse de clignoter et la minuterie affiche le compte à rebours. L'appareil arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

### NOTES

- ::: À tout moment durant l'utilisation, appuyer sur le bouton  pour arrêter de mélanger.
- ::: **Ne pas ajouter plus de 1 kg (8 tasses) d'ingrédients pour les mélanges utilisant le batteur plat ou le crochet à pétrir et pas plus de 800 ml pour les préparations avec le fouet de Chef.**
- ::: **Ne jamais utiliser une vitesse supérieure à la vitesse 3 pour pétrir les pâtes à levure** car ceci pourrait endommager l'appareil.
- ::: **ATTENTION :** Ne jamais racler le bol lorsque l'appareil est en marche. Le bol et les accessoires sont conçus pour assurer un mélange efficace. S'il est nécessaire de racler le bol, toujours arrêter l'appareil, attendre que les pièces en mouvement s'immobilisent et débrancher l'appareil avant de procéder.

∴ La tête de l'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Sous de lourdes charges avec un temps de mélange prolongé, il est possible que le dessus de l'appareil devienne chaud, ceci est normal.


∴ Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes en continu. Laisser l'appareil refroidir durant 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau et pour prévenir tout dommage au batteur sur socle.

### CHANGER LA VITESSE DURANT L'UTILISATION

À tout moment durant l'utilisation, la vitesse de mélange peut être ajustée. Simplement appuyer sur les boutons + ou - et l'appareil ajustera automatiquement la vitesse.

### ÉTEINDRE L'APPAREIL



Débrancher pour éteindre l'appareil.






**NOTE :** Il est à noter que l'appareil est programmé pour s'éteindre automatiquement après 20 minutes d'inactivité. Pour le redémarrer, simplement appuyer sur le bouton de mise en marche .

## GUIDE DE MÉLANGE

Les directives suivantes sont fournies à titre indicatif afin d'aider à choisir la vitesse de mélange adéquate.

Pour éviter les éclaboussures, commencer à mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se combiner, augmenter ensuite rapidement à la vitesse appropriée pour une performance optimale.

| VITESSE | ACTION             | ACCESSOIRE RECOMMANDÉ   | UTILISATIONS   |
|---------|--------------------|---|--|
| 1       | REMUER             |  | Idéal pour débiter lentement les mélanges, remuer et combiner lentement les ingrédients. Utiliser pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs à la pâte ou des liquides aux ingrédients secs. Utiliser pour mélanger et pétrir les pâtes à levure.   |
| 2       | MÉLANGER LENTEMENT |  | Pour mélanger, remuer plus rapidement, réduire en purée ou effilocheur. Utiliser pour mélanger et pétrir les pâtes à levure, les pâtes plus denses et les confiseries, commencer à réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes liquides et effilocheur les viandes. |

|   |                              |   |   |
|---|------------------------------|---|---|
| 3 | MÉLANGER                     |    | Pour mélanger les pâtes semi-épaisses, comme la pâte à biscuit. Utiliser pour combiner le sucre et la matière grasse, pour incorporer les œufs et pour pétrir la pâte à pain. Vitesse moyenne pour les préparations à gâteau.   |
| 4 | BATTRE, CRÉMER               |    | Pour battre à la vitesse moyenne, crémier le beurre et le sucre. Utiliser pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues, pour terminer de mélanger les pâtes à gâteau, à beignes et autres types de pâtes. Vitesse élevée pour les préparations à gâteau.  |
| 5 | BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER  |    | Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, les glaçages et pour faire un guacamole lisse et onctueux.   |
| 6 | FOUETTER RAPIDEMENT          |    | Pour fouetter rapidement la crème, les blancs d'œufs ou pour la finition de la purée de légumes.  |
| 7 | MÉLANGER, CONCASSER LA GLACE |  | La vitesse 7 est exclusivement conçue pour une utilisation avec le mélangeur optionnel (vendu séparément). Elle commence avec 3 pulsations et fonctionne ensuite en continu. Arrêter à l'obtention de la consistance désirée. Cette vitesse est programmée pour arrêter automatiquement après 2 minutes d'utilisation en continu pour protéger le moteur. |

### NOTES

∴ Ne jamais utiliser une vitesse supérieure à la vitesse 3 pour pétrir les pâtes à levure car ceci pourrait endommager l'appareil.

∴ Ne pas ajouter plus de 1 kg (8 tasses) d'ingrédients pour les mélanges utilisant le batteur plat ou le crochet à pétrir et pas plus de 800 ml pour les préparations avec le fouet de Chef.

## CONSEILS PRATIQUES POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL

- ::: La mesure précise des ingrédients est très importante en pâtisserie. Pour mesurer correctement la farine, il faut d'abord l'aérer en la brassant doucement. La déposer ensuite dans une tasse à mesurer pour ingrédients secs (et non dans une tasse à ingrédients liquides) à l'aide d'une cuillère. Puis, l'égaliser avec le côté non acéré d'un couteau ou le manche d'une cuillère. Éviter de plonger la tasse directement dans le sac de farine, de la secouer ou encore de la tasser, au risque d'en ajouter jusqu'à 30 g de plus par 250 ml (tasse). Des pâtisseries et gâteaux confectionnés avec de la farine qui n'est pas tamisée auront tendance à être plus denses et secs car trop de farine est utilisée.
- ::: Pour la plupart des recettes de pâtisseries (à moins d'indications contraires), les ingrédients réfrigérés comme le beurre, le lait et les œufs s'incorporent plus facilement lorsqu'ils sont à température ambiante.
- ::: Pour séparer les œufs, les casser un à la fois dans un petit bol. Avec la moitié d'une coquille, retirer doucement le jaune d'œuf et transférer ensuite les blancs d'œufs dans un bol en verre ou en acier inoxydable propre. Si du jaune d'œuf se retrouve dans un blanc d'œuf, utiliser cet œuf pour une autre recette. Une seule goutte de jaune d'œuf dans un blanc peut empêcher le blanc d'œuf d'être fouetté adéquatement.
- ::: Pour évaluer le temps de mélange idéal, observer le mélange ou la pâte et mélanger seulement jusqu'à l'obtention de la consistance ou apparence décrite dans la recette, par exemple « lisse et crémeuse ». Pour choisir les vitesses de mélanges appropriées, voir la section GUIDE DE MÉLANGE ci-dessus.
- ::: Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible de la paroi du bol et non directement dans la zone de l'accessoire en mouvement. L'utilisation de l'écran anti-éclaboussure avec bec verseur est recommandée pour simplifier l'ajout d'ingrédients.

### FOUETTER DES BLANCS D'ŒUFS OU DE LA CRÈME

- ::: Pour fouetter des blancs d'œufs, le bol à mélanger et le fouet doivent être parfaitement propres et secs. La moindre trace de gras ou d'huile peut empêcher les blancs d'œufs de monter en neige.
- ::: Les blancs d'œufs à température ambiante offrent de meilleurs résultats. Pour les amener à température ambiante, mettre les œufs non cassés dans un bol d'eau tiède pendant 10 à 15 minutes.
- ::: Ajouter une touche d'acide comme de la crème de tartre, du jus de citron ou du vinaigre lors du fouettage de blancs d'œufs aide à les stabiliser et atteindre leur volume maximal.
- ::: Le temps requis pour fouetter des blancs d'œufs peut varier selon la température des blancs d'œufs, l'âge des blancs d'œufs, ou la température/l'humidité de la cuisine. Soyez attentif lors du fouettage de blancs d'œufs.
- ::: Le moment d'ajouter le sucre aux blancs d'œufs est important. Ajouter lentement et graduellement le sucre aux blancs d'œufs fouettés quand ils commencent à monter en neige — ne pas ajouter le sucre au centre du bol sur le dessus des blancs d'œufs fouettés, ceci pourrait les dégonfler.
- ::: Ne pas ajouter de sucre aux blancs d'œufs trop rapidement, ceci pourrait « cuire » les blancs d'œufs et les rendre grumeleux et empêcher le mélange de devenir lisse.
- ::: Les blancs d'œufs battus devraient être utilisés immédiatement sinon ils commencent à perdre leur volume à l'intérieur d'un délai de 5 minutes. Des blancs d'œufs qui ont été trop battus vont également se séparer et dégonfler.

### FOUETTER DE LA CRÈME

- ::: Pour obtenir deux tasses de crème fouettée, mettre 1 tasse de crème épaisse/à fouetter dans le bol à mélanger qui doit avoir été refroidi au préalable. Ajouter environ ½ cuillère à thé de vanille pure ou autre extrait et 1 à 4 cuillères à soupe de sucre granulé, superfine ou à glacer.
- ::: Observer attentivement la crème durant le processus de fouettage parce qu'il y a seulement quelques secondes entre les différentes étapes du fouettage.
- ::: Pour éviter de sur fouetter la crème, il est recommandé d'arrêter de fouetter avant le moment où elle est prête et terminer le fouettage à une vitesse plus basse pour mieux contrôler le résultat final.

### PÉTRIR LES PÂTES À LEVURE

- ::: Utiliser le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à levure. **Utiliser seulement les vitesses 1, 2 ou 3 pour mélanger et pétrir les pâtes à levure**, une utilisation contraire pourrait causer des dommages importants ou irréparables à l'appareil.
- ::: **Ne pas faire des recettes qui requiert plus de 1 kg (8 tasses) de farine tout usage ou 800 g (6 tasses) de farine de blé entier.**

## ACCESSOIRES OPTIONNELS

L'appareil est doté de 2 prises de fixation pour connecter des accessoires optionnels qui sont vendus séparément. La trancheuse et râpe se connecte à la prise de fixation avant tandis que le mélangeur s'attache à la prise de fixation supérieure.



Pour les instructions d'assemblage, d'utilisation et les consignes de sécurité, se référer aux guides d'utilisation fourni avec chaque accessoire.

## NETTOYAGE

- IMPORTANT :** Toujours débrancher l'appareil et s'assurer que les pièces en mouvement ont cessé de tourner avant de les manipuler pour le nettoyage.
- ::: Retirer le bol, les accessoires et l'écran anti-éclaboussure du batteur sur socle en suivant les indications dans la section ASSEMBLAGE. Nettoyer toutes les pièces amovibles dans une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.
- ::: Si nécessaire, nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. **NE JAMAIS IMMERGER** l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

## NOTES

- ::: Si des marques foncées ou difficiles à laver apparaissent sur le boîtier en aluminium blanc, il est possible de les frotter délicatement avec du bicarbonate de soude et un chiffon humide. Essuyer uniquement les marques en utilisant une main légère pour ne pas endommager de façon permanente la surface blanche.
- ::: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à recurer ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface.

## RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME  | CAUSE POSSIBLE  | SOLUTION  |
|---|---|---|
| Le batteur sur socle ne s'allume pas même si le cordon d'alimentation est branché dans une prise murale de 120 V. | Un mécanisme de sécurité coupe l'alimentation de l'appareil si la tête n'est pas verrouillée en position basse.   | En suivant les instructions de la section ASSEMBLAGE, relever et abaisser de nouveau la tête en la poussant délicatement vers le bas. Un clic doit se faire entendre, indiquant qu'elle est correctement verrouillée. Brancher l'appareil s'il avait été débranché.   |
| Le batteur sur socle s'éteint.  | L'appareil est surchargé. L'appareil est doté d'une protection contre les surcharges et s'éteindra automatiquement en raison d'une surcharge pour protéger le moteur. | Débrancher l'appareil. Laisser l'appareil reposer une trentaine de minutes. Réduire la quantité d'ingrédients et rebrancher. Ajuster la vitesse.  |
| Code d'erreur E2 apparaît sur l'écran.  | L'accessoire est resté coincé plus de 3 secondes dans le mélange. L'appareil s'éteint pour protéger le moteur.  | -Débrancher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir une trentaine de minutes. Brancher à nouveau et l'appareil devrait s'allumer.<br>-Si l'appareil ne redémarre pas ou le message d'erreur E2 apparaît toujours, communiquer avec le service à la clientèle. Le bloc d'alimentation ou le circuit électrique pourrait être endommagé. |

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie limitée est non-transférable et applicable uniquement à l'acheteur et utilisateur final d'origine. Une facture originale du détaillant attestant de la date d'achat est requise pour faire appliquer la garantie.

Cette garantie limitée s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux lorsque le produit est utilisé dans un usage domestique normal et conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans le manuel fourni avec le produit.

Garantie limitée de 3 ans sur le boîtier en aluminium moulé sous pression et l'affichage numérique. Garantie limitée de 2 ans sur toutes les pièces (bol en acier inoxydable, l'écran anti-éclaboussure, le batteur plat, le fouet et le crochet pétrisseur).

Cette garantie limitée ne couvre pas : l'usure normale du produit, les taches, les éclats, la décoloration, les égratignures, les marques permanentes sur le boîtier en aluminium, le bruit de fonctionnement ou grincement au moment de lever ou abaisser la tête, ou tous autres dommages causés par une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Le bruit ou grincement lors du fonctionnement, les taches, la décoloration et les égratignures ou les marques sur l'extérieur de l'appareil, sur l'écran anti-éclaboussure, et les accessoires sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

### Pour toute assistance concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : [accessoirescuisine@ricardocuisine.com](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)

::: par téléphone : 1-866-226-9222





## gâteau mousse aux fraises sans gélatine

**PRÉPARATION** 1 heure  
**CUISSON** 35 minutes  
**REFROIDISSEMENT** 15 heures  
**PORTIONS** 10, se congèle

### généoise

**4** œufs, tempérés (voir note)  
**160 g** ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sucre  
**5 ml** (1 c. à thé) d'extrait de vanille  
**1 ml** ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de sel  
**55 g** ( $\frac{1}{4}$  tasse) de beurre non salé, fondu  
**115 g** ( $\frac{3}{4}$  tasse) de farine tout usage non blanchie

### mousse aux fraises

**160 g** ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sucre  
**30 ml** (2 c. à soupe) de fécule de maïs  
**2** œufs  
**180 ml** ( $\frac{3}{4}$  tasse) de purée de fraises (voir note)  
**30 ml** (2 c. à soupe) de jus de citron  
**250 ml** (1 tasse) de crème 35 % à fouetter

### garniture

**125 ml** ( $\frac{1}{2}$  tasse) de crème 35 % à fouetter  
**15 ml** (1 c. à soupe) de sucre  
**135 g** (1 tasse) de fraises, coupées en rondelles  
 Feuilles de thym (facultatif)

### généoise

- 1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapiser le fond d'un moule à charnière de 20 cm (8 po) de papier parchemin. Ne pas beurrer la paroi.
- 2 Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef, à la vitesse 5 ou 6, fouetter les œufs avec le sucre, la vanille et le sel jusqu'à ce que le mélange triple de volume et forme un ruban en retombant du fouet de Chef, soit environ 8 minutes. À basse vitesse (2), incorporer le beurre fondu en filet. Incorporer délicatement la farine en pliant à l'aide d'un fouet. Répartir la pâte dans le moule. Laver le bol et le fouet de Chef du batteur sur socle.
- 3 Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille, soit environ 3 heures. Passer une fine lame entre la paroi du moule et le gâteau. Démouler.

### mousse aux fraises

**4** Entre-temps, dans une casserole hors du feu, mélanger au fouet le sucre et la fécule. Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer la purée de fraises et le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant constamment au fouet et en prenant soin de bien racler le fond et la paroi de la casserole, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Laisser mijoter 1 minute. Verser dans un bol. Couvrir directement la surface de la crème de pellicule plastique et réfrigérer 3 heures ou jusqu'à refroidissement complet.

**5** Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef, à la vitesse 5, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer le tiers de la crème fouettée dans la préparation à la purée de fraises à l'aide d'un fouet. Incorporer le reste de la crème en pliant délicatement. Laver le bol et le fouet de Chef du batteur sur socle.

### montage

**6** Couper le gâteau en deux sur l'épaisseur afin d'obtenir deux tranches. Laver le moule et y déposer une tranche de gâteau au fond. Y répartir la mousse. Couvrir de la seconde tranche de gâteau. Réfrigérer 12 heures.

**7** Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef à la vitesse 5, fouetter la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Transvider dans une poche à pâtisserie.

**8** Décorer le gâteau avec la chantilly en formant des rosaces et des petites pointes en alternant les douilles cannelée et unie. Répartir les fraises sur le gâteau. Garnir de feuilles de thym.

**| NOTE |** Pour tempérer les œufs, les plonger dans un bol d'eau chaude mais non bouillante 10 minutes. Des œufs tempérés montent plus facilement que des œufs froids. Vous obtiendrez un gâteau au moins 50 % plus haut.

Pour obtenir 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de purée de fraises, vous devrez réduire en purée lisse 210 g (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de fraises fraîches ou surgelées et décongelées au mélangeur, puis passez le tout au tamis pour en retirer les graines.





## gâteau tarte au citron

**PRÉPARATION** 1 heure  
**CUISSON** 1 heure  
**REFROIDISSEMENT** 3 heures  
**PORTIONS** 12

### *gâteau des anges*

**190 g** (1 ¼ tasse) de farine tout usage non blanchie  
**370 g** (1 ¾ tasse) de sucre  
**2,5 ml** (½ c. à thé) de sel  
**12** blancs d'œufs, tempérés  
**7,5 ml** (1 ½ c. à thé) de crème de tartre  
**5 ml** (1 c. à thé) d'extrait de vanille

### *garniture au citron*

**265 g** (1 ¼ tasse) de sucre  
**45 g** (½ tasse) de fécule de maïs  
**2** citrons, le zeste râpé finement  
**310 ml** (1 ¼ tasse) d'eau froide  
**180 ml** (¾ tasse) de jus de citron (environ 3 citrons)  
**3** jaunes d'œufs  
**1** œuf  
**115 g** (½ tasse) de beurre non salé, fond

### *meringue italienne*

**125 ml** (½ tasse) d'eau  
**210 g** (1 tasse) de sucre  
**3** blancs d'œufs  
**1 ml** (¼ c. à thé) de crème de tartre  
**2,5 ml** (½ c. à thé) d'extrait de vanille

### *gâteau des anges*

- 1 Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, 55 g (¼ tasse) du sucre et le sel.
- 3 Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef, à la vitesse 5, fouetter les blancs d'œufs, la crème de tartre et la vanille jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter le reste du sucre graduellement en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes mais encore souples.
- 4 Tamiser les ingrédients secs sur la meringue et les incorporer délicatement, au fur et à mesure, en pliant à l'aide d'un fouet ou d'une spatule. Répartir la pâte dans un moule à cheminée non antiadhésif

et non graissé de 25 cm (10 po) de diamètre. Laver le bol et le fouet de Chef du batteur sur socle.

**5** Cuire au four de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une pression du doigt à la surface du gâteau.

**6** À la sortie du four, placer aussitôt le moule à l'envers sur une grille et laisser refroidir complètement, soit environ 3 heures. Passer une fine lame entre la paroi du moule et le gâteau. Démouler.

### *garniture au citron*

**7** Entre-temps, dans une casserole hors du feu, mélanger au fouet le sucre, la fécule, le zeste de citron et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment au fouet jusqu'à épaississement. Réduire le feu et poursuivre la cuisson 1 minute. Retirer du feu.

**8** Dans un bol, mélanger au fouet le jus de citron, les jaunes d'œufs, l'œuf et le beurre. Ajouter au mélange de fécule en fouettant. Porter à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et poursuivre la cuisson 1 minute. Transvider dans un bol et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la garniture soit complètement refroidie.

### *meringue italienne*

**9** Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef déposer les blancs d'œufs, la crème de tartre et la vanille. Réserver.

**10** Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce que le thermomètre indique 113 °C (235 °F). Retirer du feu le temps de fouetter les blancs d'œufs.

**11** Fouetter les blancs d'œufs, à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention de pics mous. Verser le sirop chaud en filet sur les blancs d'œufs en évitant le fouet de Chef. Augmenter à vitesse 5 ou 6 et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit tiède et forme des pics fermes.

### *montage*

**12** Couper le gâteau à l'horizontale afin d'obtenir quatre tranches. Déposer une tranche sur une assiette de service.

**13** Répartir le tiers de la garniture au citron sur la tranche de gâteau. Répéter les étages en terminant par une tranche de gâteau.

**14** Couvrir le dessus du gâteau de la meringue. À l'aide d'une spatule, former des pics. À l'aide d'une petite torche de cuisine, dorer la surface de la meringue. Conserver le gâteau au réfrigérateur.





## mousse au chocolat

**PRÉPARATION** 15 minutes

**CUISSON** 5 minutes

**PORTIONS** 6

115 g (4 oz) de chocolat noir, haché  
 40 g (3 c. à soupe) de beurre non salé  
 2 œufs, séparés  
 15 ml (1 c. à soupe) de sucre  
 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35 % à fouetter  
 2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille  
 Copeaux de chocolat noir ou blanc,  
 pour décorer

**1** Dans la partie supérieure d'un bain-marie, fondre le chocolat avec le beurre en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu. Ajouter les jaunes d'œufs en remuant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**2** Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef, à la vitesse 5, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la meringue au mélange de chocolat en pliant. Laver le bol et le fouet de Chef du batteur sur socle.

**3** Dans le bol du batteur sur socle propre, à la vitesse 4 ou 5, fouetter la crème et la vanille jusqu'à la formation de pics fermes. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de chocolat en pliant. Répartir la mousse dans des coupes. Garnir de copeaux de chocolat. La mousse se conserve 3 jours au réfrigérateur. Laisser tempérer avant de servir.



## biscuits au beurre de base

**PRÉPARATION** 25 minutes

**RÉFRIGÉRATION** 1 heure

**CUISSON** 12 minutes par fournée

**RENDEMENT** 4 douzaines environ, se congèlent

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie  
 1 ml (¼ c. à thé) de sel  
 225 g (1 tasse) de beurre non salé, ramolli  
 160 g (¾ tasse) de sucre  
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille  
 1 œuf

**1** Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.

**2** Dans le bol du batteur sur socle muni du batteur plat, à la vitesse 3, crémer le beurre avec le sucre et la vanille 2 minutes. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse (1 ou 2), incorporer les ingrédients secs. Façonner la pâte en 2 disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.

**3** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de tapis de silicone ou de papier parchemin.

**4** Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser un disque de pâte à la fois à une épaisseur de 5 mm (1/4 po). Découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 5 cm (2 po) de diamètre. Répartir les biscuits sur les plaques en les espaçant. Réutiliser les retailles.

**5** Cuire au four, une plaque à la fois, 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement.

**6** Décorer de glaçage royal à la vanille, si désiré. Les biscuits se conservent 3 semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante..





## gâteau Bundt marbré au chocolat

**PRÉPARATION** 30 minutes

**CUISSON** 1 heure

**REFROIDISSEMENT** 3 heures

**PORTIONS** 10

### gâteau

450 g (3 tasses) de farine tout usage non blanchie  
 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte  
 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude  
 1 ml (¼ c. à thé) de sel  
 180 ml (¾ tasse) de lait  
 125 ml (½ tasse) de crème sure  
 280 g (1 ¼ tasse) de beurre non salé, ramolli  
 420 g (2 tasses) de sucre  
 15 ml (1 c. à soupe) d'extrait de vanille  
 5 œufs  
 20 g (3 c. à soupe) de cacao  
 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

### ganache

115 g (4 oz) de chocolat noir, haché  
 75 ml (⅓ tasse) de crème 35 % à fouetter  
 30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs

### gâteau

- 1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer généreusement et fariner un moule Bundt d'une contenance de 2,5 à 3 litres (10 à 12 tasses).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.
- 3 Dans un autre bol, mélanger le lait et la crème sure.
- 4 Dans le bol de batteur sur socle muni du batteur plat à la vitesse 3, crémer le beurre avec le sucre et la vanille 2 minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse (1 ou 2), incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de lait.
- 5 Dans un troisième bol, mélanger au fouet le cacao et l'huile. Ajouter 500 ml (2 tasses) de pâte à gâteau et bien mélanger.

6 Répartir la pâte à gâteau à la vanille dans le moule. Creuser un profond sillon au centre de la pâte en la ramenant sur la paroi du moule. Répartir la pâte à gâteau au chocolat dans le sillon. À l'aide d'une petite cuillère, mélanger légèrement les deux pâtes en faisant de petits mouvements circulaires pour créer un effet marbré.

7 Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir 10 minutes. Démouler le gâteau en le renversant sur une grille. Laisser refroidir complètement, soit environ 3 heures.

### ganache

8 Dans un bol, déposer le chocolat.

9 Dans une petite casserole ou dans un bol allant au four à micro-ondes, porter la crème et le sirop de maïs à ébullition. Verser sur le chocolat. Laisser reposer 1 minute sans remuer.

10 Mélanger au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Laisser tempérer 5 minutes. Verser sur le gâteau refroidi de façon à laisser couler la ganache sur les côtés.





## brioche au miel

**PRÉPARATION** 40 minutes

**CUISSON** 35 minutes

**LEVÉE** 2h30

**RENDEMENT** 12

### *brioche*

310 ml (1 1/4 tasse) de lait de beurre, tiède  
 60 ml (1/4 tasse) de miel  
 12,5 ml (2 1/2 c. à thé) de levure instantanée  
 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel  
 630 g (4 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie  
 2 œufs  
 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli

### *garniture*

125 ml (1/2 tasse) de miel crémeux  
 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli  
 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue  
 30 ml (2 c. à soupe) de lait de beurre

### *glaçage*

125 ml (1/2 tasse) de miel crémeux, ramolli  
 33 g (1/4 tasse) de sucre à glacer

### *brioche*

- Dans un bol, mélanger le lait de beurre, le miel, la levure et le sel
- Dans le bol du batteur sur socle muni du crochet à pétrir, à la vitesse 2, mélanger la farine, les œufs et le mélange de lait de beurre jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- Toujours à la vitesse 2, incorporer graduellement le beurre. Augmenter à la vitesse 3 et pétrir la pâte 5 minutes. La pâte sera molle et légèrement collante. Déposer la pâte dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge propre et légèrement humide ou de pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit tiède et humide 1 heure.

### *garniture*

**4** Dans un bol, mélanger le miel, le beurre et la cannelle.

**5** Sur un plan de travail généreusement fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 50 x 35 cm (20 x 14 po). Étaler la garniture de miel sur toute la surface de la pâte. Rouler la pâte fermement, à partir du côté le plus long, pour obtenir un cylindre d'environ 50 cm (20 po) de longueur. Couper en 12 tranches.

**6** Répartir les tranches côté coupé vers le haut dans un plat de cuisson en verre beurré de 33 x 23 cm (13 x 9 po) sans qu'elles se touchent (voir note). Couvrir d'un linge propre et légèrement humide. Laisser lever dans un endroit tiède et humide 1 h 30 (voir note).

**7** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

**8** À l'aide d'un pinceau, badigeonner les brioche du lait de beurre. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les brioche soient dorées. Laisser tiédir.

### *glaçage*

**9** Dans un bol, mélanger au fouet le miel et le sucre à glacer. Au moment de servir, glacer les brioche.

**| NOTE |** On peut préparer les brioche la veille.

**Pour ce faire, il faut couvrir la pâte de pellicule plastique après les avoir coupées et déposées dans le moule avant de les réfrigérer. Le lendemain, on dépose le plat dans un bain d'eau chaude pour accélérer la poussée et on laisse gonfler jusqu'à ce qu'elles se touchent.**

**Pour savoir si la pâte est prête à être cuite, appliquez une pression dans la pâte avec le bout d'un doigt; si l'empreinte reste bien enfoncée, les brioche sont prêtes à être enfournées.**





## focaccia aux herbes

**PRÉPARATION** 25 minutes  
**LEVÉE** 1 heure  
**CUISSON** 25 minutes  
**PORTIONS** 8 entrées

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sucre  
 5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée  
 5 ml (1 c. à thé) de sel  
 180 ml (¾ tasse) d'eau, tiède  
 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive  
 30 ml (2 c. à soupe) d'un mélange d'herbes ciselées (thym, romarin, origan)  
 1 gousse d'ail, hachée  
 Fleur de sel, au goût

**1** Dans le bol du batteur sur socle muni du crochet à pétrir, à la vitesse 2, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte à la vitesse 3 jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, soit environ 2 minutes.

**2** Déposer et étaler la pâte avec les doigts dans un moule rectangulaire de 33 x 23 cm (13 x 9 po) légèrement huilé. Couvrir d'un linge propre et humide ou de pellicule plastique. Laisser reposer dans un endroit tiède et humide 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

**3** Verser l'huile sur la pâte. Bien étaler la pâte avec les doigts, en la retournant pour bien l'enrober de l'huile. Créer de petites cavités avec le bout des doigts dans la pâte. Laisser gonfler la pâte 30 minutes.

**4** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

**5** Dans un petit bol, mélanger les herbes et l'ail. Répartir le mélange sur la pâte gonflée. Saler et poivrer généreusement.

**6** Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 5 minutes. Couper en carrés et servir à l'apéro.



## salade de poulet Buffalo

**PRÉPARATION** 15 minutes  
**PORTIONS** 4

### vinaigrette

55 g (2 oz) de fromage bleu, émietté  
 125 ml (½ tasse) de mayonnaise  
 60 ml (¼ tasse) de crème sure  
 30 ml (2 c. à soupe) de persil ciselé  
 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
 10 ml (2 c. à thé) de miel  
 1 petite gousse d'ail, hachée finement  
 Sauce piquante au piment, au goût (voir note)

### garniture

680 g (4 tasses) de restes de poulet cuit, froid  
 1 petite laitue iceberg, coupée en fins quartiers  
 2 branches de céleri, émincées  
 75 g (½ tasse) de grains de maïs surgelés, décongelés  
 10 g (¼ tasse) de persil plat ciselé

### vinaigrette

**1** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

### garniture

**2** Dans le bol du batteur sur socle muni du crochet à pétrir, à la vitesse 2, effiloche le poulet de 20 à 30 secondes.

**3** Dans des bols, répartir le poulet, la laitue, le céleri, le maïs et le persil. Au moment de servir, arroser de la vinaigrette.

**| NOTE |** Nous avons utilisé la sauce piquante classique Frank's RedHot qui accompagnent souvent les ailes de poulet Buffalo. Vous pouvez utiliser votre sauce piquante à base de vinaigre préférée.





## effiloché de porc barbecue

**PRÉPARATION** 25 minutes  
**PRESSURISATION** 10 minutes  
**CUISON SOUS PRESSION** 45 minutes  
**DÉPRESSURISATION NATURELLE** 15 minutes  
**PORTIONS** 8, se congèle

180 ml (¾ tasse) de ketchup  
 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre  
 55 g (¼ tasse) de cassonade  
 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon  
 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire  
 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnement au chili  
 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon  
 5 ml (1 c. à thé) sauce de type Tabasco  
 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail  
 1 rôti de 1,6 kg (3 ½ lb) d'épaule de porc désossée et sans la couenne, coupée en 8 morceaux



- 1 Dans le récipient de l'autocuiseur (voir note), mélanger tous les ingrédients sauf la viande.
- 2 Ajouter la viande et bien l'enrober de la sauce. Saler et poivrer. Couvrir et sélectionner la fonction Viande. Régler le temps de cuisson à 45 minutes.
- 3 Laisser dépressuriser l'appareil naturellement (environ 15 minutes), puis retirer le couvercle. Retirer la viande du récipient. Égoutter la viande.
- 4 Sélectionner la fonction Sauté et réduire le jus de cuisson de moitié, soit de 10 à 20 minutes pour obtenir une sauce sirupeuse.
- 5 Dans le bol du batteur sur socle muni du batteur plat, à la vitesse 2, effiloche la viande de 20 à 30 secondes en ajoutant de la sauce jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Rectifier l'assaisonnement. Servir l'effiloché de porc avec du pain de maïs, de la polenta ou en burgers.

**| NOTE |** Si vous n'avez pas d'autocuiseur, vous pouvez cuire la recette au four. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, sauf la viande. Dans une cocotte à feu moyen-élevé, dorer les morceaux de viande dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale. Ajouter la sauce. Couvrir et cuire dans un four préchauffé à 180 °C (350 °F) 2 heures, en remuant la viande à mi-cuisson. Ajouter du liquide, au besoin.

## guacamole

**PRÉPARATION** 10 minutes  
**PORTIONS** 4 à 6

- 4 avocats bien mûrs, pelés et coupés en deux  
 1 lime, pour le jus  
 1 oignon vert, haché finement  
 Piment jalapeño, épépiné ou non, haché finement, au goût  
 Coriandre ciselée, au goût (facultatif)

Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet de Chef (pour un guacamole lisse) ou du batteur plat (pour un guacamole avec des morceaux), à la vitesse 3 ou 4, écraser la chair des avocats avec le jus de lime. Ajouter le reste des ingrédients. Saler, poivrer et bien mélanger. Accompagner de nachos, si désiré.



OU





## trempe à la courge, à la pomme et aux amandes

**PRÉPARATION** 15 minutes

**CUISSON** 15 minutes

**RENDEMENT** 500 ml (2 tasses)

- 300 g** (2 tasses) de cubes de courge Butternut pelée et les graines retirées
  - 15 ml** (1 c. à soupe) d'huile d'olive, et plus pour la garniture
  - 2,5 ml** (½ c. à thé) de graines de cumin, et plus pour la garniture
  - 30 ml** (2 c. à soupe) de beurre d'amandes
  - 10 ml** (2 c. à thé) de jus de citron
  - 30 ml** (2 c. à soupe) de petits dés de pomme Cortland avec la pelure
  - 15 ml** (1 c. à soupe) d'amandes grillées concassées (facultatif)
  - 10 ml** (2 c. à thé) de sirop d'érable (facultatif)
- Craquelins**

- 1** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F)
- 2** Sur une plaque antiadhésive ou tapissée de papier parchemin, mélanger la courge avec l'huile. Saler et poivrer. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.
- 3** Entre-temps, dans une petite poêle à feu moyen, chauffer les graines de cumin à sec jusqu'à ce qu'elles embaument. À l'aide d'un mortier et d'un pilon ou d'un moulin à café, moudre les graines torréfiées.
- 4** Dans le bol du batteur sur socle muni du batteur plat, à la vitesse 3 ou 4, réduire la courge en purée lisse avec le beurre d'amandes, le jus de citron et le cumin moulu 2 minutes. À l'aide d'une spatule, racler la paroi à quelques reprises.
- 5** Transvider la trempe dans un bol de service ou une assiette creuse en créant des vagues avec une cuillère. Arroser d'un filet d'huile, au goût. Garnir de la pomme et des amandes. Verser le sirop d'érable et parsemer de graines de cumin. Servir avec des craquelins. La trempe se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur.