



Home Bakery
Virtuoso[®] PLUS
MACHINE À PAIN

LIVRE DE RECETTES

 **ZOJIRUSHI**
BB-PDC20

ZOJIRUSHI CORPORATION

INDEX

AVANT DE COMMENCER...	3
-----------------------	---

BREAD (PAIN)

WHITE (BLANC)

Pain blanc simple	6
Pain italien aux herbes	6
Pain au miel	6
Pain aux raisins	7
Pain au chocolat	7
Pain aux canneberges et aux noix	7

WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)

Pain 100 % blé entier	8
Pain aux noix 100 % blé entier	8
Pain de seigle léger	8
Pain de seigle noir	8

EUROPEAN (EUROPÉEN)

Pain français	9
Pain rustique aux herbes	9
Pain aux graines de sésame	9
Pain au bacon	9

MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)

Pain aux 7 céréales	10
Pain aux 12 céréales	10
Pain multigrain aux raisins	10

GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)

Pain au riz complet sans gluten	11
Pain italien aux herbes sans gluten	11
Pain aux raisins sans gluten	11

SALT FREE (SANS SEL)

Pain blanc sans sel	12
Pain de blé entier sans sel	12

SUGAR FREE (SANS SUCRE)

Pain blanc sans sucre	13
Pain de blé entier sans sucre	13

VEGAN (VÉGÉTALIEN)

Pain blanc végétalien	14
Pain de blé entier végétalien	14

RAPID WHITE (BLANC RAPIDE)

Pain blanc simple rapide	15
Pain italien aux herbes rapide	15
Pain aux raisins rapide	15

RAPID WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)

Pain 100 % blé entier rapide	16
Pain de seigle léger rapide	16

DOUGH (PÂTE)

DOUGH (PÂTE)

Petits pains au beurre	18
Beignet	19
Gressins	20
Bagels	21
Pâte à pizza traditionnelle	22
• Pizza à croûte mince	22
• Pizza à croûte épaisse	22
• Pizza Margherita	23
• Sauce tomate	23

OTHER (AUTRE)

SOURDOUGH STARTER (LEVAIN)

Pain léger au levain	24
----------------------	----

CAKE (GÂTEAU)

Quatre-quarts	25
Gâteau au thé	25
Pain de maïs	25

JAM (CONFITURE)

Confiture de fraises	26
Marmelade d'orange	26

HOMEMADE (MAISON)

APERÇU DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)	28
Petits pains à la cannelle	30
Pain de fête	31
Pain marbré	32
Mini pain blanc	33
Pain de viande miracle	33
Pâtes maison	34
Pâtes aux tomates	34
Petits pains mollets sans gluten	35

AVANT DE COMMENCER...

À PROPOS DES ICÔNES


Ex.

COURSE
1

WHITE

COURSE
15

HOMEMADE

Lorsque vous préparez des recettes de ce Livre de recettes, utilisez  pour sélectionner le programme adéquat.

Si les icônes suivantes s'affichent dans une recette :



TIMER

La fonction de minuterie NE PEUT être utilisée.



CRUST
CONTROL

La couleur de la croûte du pain peut être modifiée avec le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (LIGHT/MEDIUM/DARK (PÂLE/MOYENNE/FONCÉE))

© « 1 c. à soupe » signifie la cuillère à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (L (G)), puis nivelée. « 1 c. à thé » signifie la cuillère à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (S (P)), puis nivelée.

La cuillère à soupe sert à mesurer environ 15 mL.	Lait sec	Environ 4 g
	Sucre	Environ 12 g
La cuillère à thé sert à mesurer environ 5 mL.	Levure sèche	Environ 3 g
	Sel	Environ 5 g

Ligne pour environ
½ c. à soupe

1 c. à soupe

Ligne pour environ
½ c. à thé

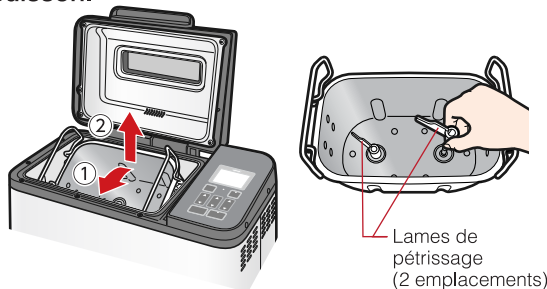
1 c. à thé

© Les photos de ce Livre de recettes sont des suggestions de présentation.

PAIN ~Comment faire un Pain simple~

Reportez-vous au Mode d'emploi pour plus de détails sur l'utilisation et l'entretien du produit.

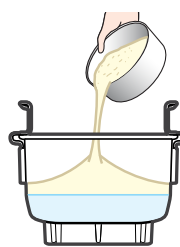
- 1 Retirez la casserole de cuisson du corps principal et fixez la lame de pétrissage à l'arbre de rotation dans la casserole de cuisson.



Lames de pétrissage
(2 emplacements)

- 2 Ajoutez les ingrédients dans la casserole de cuisson.

© Selon la recette, les ingrédients et la séquence d'ajout à la casserole de cuisson varient.



Ajoutez-les dans cet ordre.

Liquides (eau, etc.)

Farine

Sucre

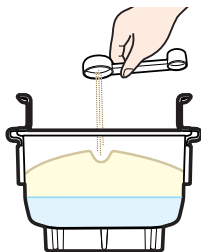
Lait sec


Sel

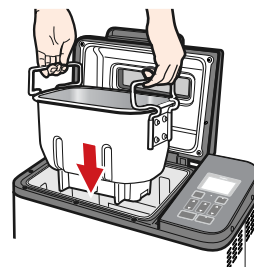
Beurre

- 3 Ajoutez la levure sèche.

© Ne laissez pas la levure entrer en contact avec l'eau ou tout autre liquide.



- 4 Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal, sélectionnez le programme désiré et appuyez sur .



AVANT DE COMMENCER... (suite.)

Comment mesurer les ingrédients

Mesurez les ingrédients avec une balance de cuisine.

- L'utilisation d'une balance de cuisine, en permettant de mesurer les ingrédients avec précision, donne de meilleurs résultats de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser une balance numérique (qui mesure par incrément de 0,1 g).

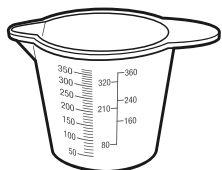
Suivez les recettes du Livre de recettes fourni. Les résultats risquent de ne pas être satisfaisants si vous n'utilisez pas les ingrédients prescrits et ne respectez pas les quantités.



Si vous n'avez pas de balance de cuisine :

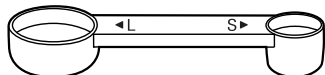
Pour mesurer les liquides (tels que l'eau) :

Utilisez la tasse à mesurer le liquide fournie.



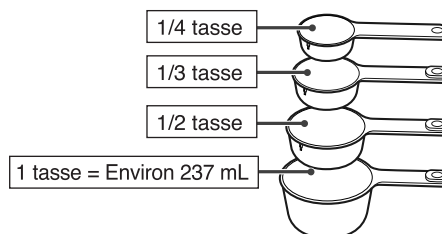
Pour mesurer de petites quantités :

Utilisez la cuillère à mesurer fournie. (Elle peut être utilisée pour les liquides et les ingrédients secs.)



Pour mesurer ingrédients secs (tels que la farine) :

Utilisez une tasses à mesurer emboîtées fournie.



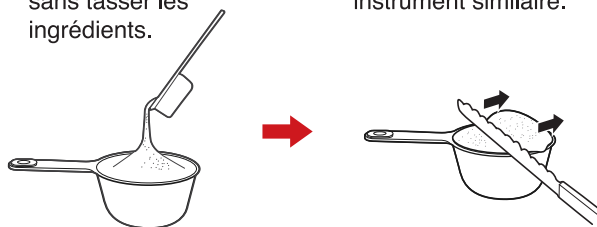
Ne mesurez pas les ingrédients secs à l'aide de la tasse à mesurer le liquide.



CONSEILS

Lorsque vous mesurez des ingrédients secs dans une tasses à mesurer emboîtées fournie :

- ① Remplissez la tasse à mesurer, sans tasser les ingrédients.
- ② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.



Ne tapotez pas.



N'agitez pas.

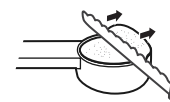
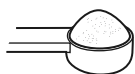


N'utilisez pas la tasse à mesurer elle-même pour retirer les ingrédients de leur contenant.



Lorsque vous utilisez la cuillère à mesurer fournie :

- ① Prenez une pleine cuillère.
- ② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.



○ Si le pain ne cuit pas bien, reportez-vous au Mode d'emploi, p. 37-38.

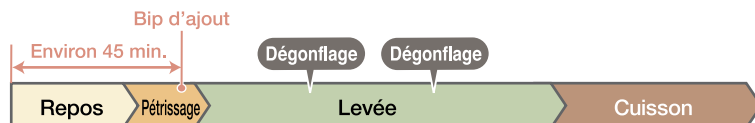


BREAD (PAIN)



COURSE
1

WHITE (BLANC)



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	3:15
MEDIUM (MOYENNE)	3:25
DARK (FONCÉE)	3:35



1 Pain blanc simple

COURSE 1	WHITE	
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

2 Pain italien aux herbes

COURSE 1	WHITE	
320 g (Environ 320 mL)		Eau
24 g	2 c. à soupe	Huile d'olive
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
1 g	1 c. à thé	Basilic sec
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

3 Pain au miel

COURSE 1	WHITE	 TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
60 g	3 c. à soupe	Miel
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



Comment faire

- 1 Séparez les raisins des **Ingrédients supplémentaires**.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.

4 Pain aux raisins

COURSE 1	WHITE	TIMER
300 g (Environ 300 mL)		Eau
520 g	4 tasses	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
2 g	1 c. à thé	Cannelle
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
140 g	1 tasse	Raisins

- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.

5 Pain au chocolat

COURSE 1	WHITE	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
10 g	2 c. à soupe	Poudre de cacao non sucrée
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
90 g	9 c. à soupe	Grains de chocolat

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 3 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.

6 Pain aux canneberges et aux noix

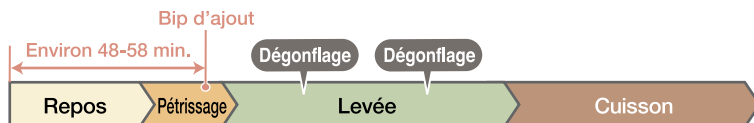
COURSE 1	WHITE	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
55 g	½ tasse	Noix
40 g	5 c. à soupe	Canneberges séchées

Comment faire

- 1 Coupez les noix et les canneberges séchées des **Ingrédients supplémentaires** en morceaux de ¼ po (environ 6 mm).
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



- 4 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.



Temps requis

3:20

7 Pain 100 % blé entier

COURSE 2 WHOLE WHEAT		
370 g (Environ 370 mL)		Eau
40 g	2 c. à soupe	Miel
553 g	4- $\frac{1}{4}$ tasses	Farine de blé entier
36 g	3 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
32 g	4 c. à soupe	Gluten de froment élastique
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.



- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

8 Pain aux noix 100 % blé entier

COURSE 2 WHOLE WHEAT		
450 g (Environ 450 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
20 g	1 c. à soupe	Miel
563 g	4- $\frac{1}{2}$ tasses	Farine de blé entier
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
32 g	4 c. à soupe	Gluten de froment élastique
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
73 g	$\frac{2}{3}$ tasse	Noix



Comment faire

- 1 Coupez les noix des **Ingrédients supplémentaires** en morceaux de $\frac{1}{4}$ po (environ 6 mm).
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.

9 Pain de seigle léger

COURSE 2 WHOLE WHEAT		
330 g (Environ 330 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
358 g	2- $\frac{3}{4}$ tasses	Farine panifiable
65 g	$\frac{1}{2}$ tasse	Farine de blé entier
130 g	1 tasse	Farine de seigle
24 g	2 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide



Comment faire

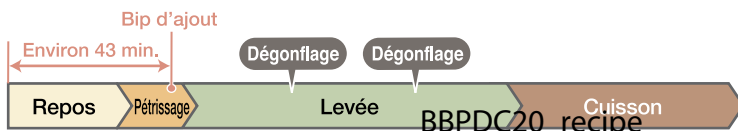
- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

10 Pain de seigle noir

COURSE 2 WHOLE WHEAT		
380 g (Environ 380 mL)		Eau
2 g	2 c. à thé	Café en poudre
10 g	2 c. à soupe	Poudre de cacao non sucrée
24 g	2 c. à soupe	Huile végétale
40 g	2 c. à soupe	Miel
260 g	2 tasses	Farine panifiable
130 g	1 tasse	Farine de blé entier
98 g	$\frac{3}{4}$ tasse	Farine de seigle
35 g	4 c. à soupe	Semoule de maïs
48 g	4 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
32 g	4 c. à soupe	Gluten de froment élastique
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



Temps requis

3:15

11 Pain français

COURSE 3 EUROPEAN		
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
12 g	1 c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



Le résultat de la miche au complet peut être moins satisfaisant si la température de la pâte est trop élevée au cours du programme EUROPEAN (EUROPÉEN).

Si la température ambiante est élevée (plus de 77 °F/25 °C),

Utilisez de l'eau refroidi au réfrigérateur (41 °F/5 °C)
 ● Les résultats pourraient être moins satisfaisant avec l'utilisation de la fonction de minuterie.

12 Pain rustique aux herbes

COURSE 3 EUROPEAN		
320 g (Environ 320 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
24 g	2 c. à soupe	Huile d'olive
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
12 g	1 c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
2 g	2 c. à thé	Basilic sec
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

13 Pain aux graines de sésame

COURSE 3 EUROPEAN		
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
12 g	1 c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Graines de sésame
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

14 Pain au bacon

COURSE 3 EUROPEAN		
360 g (Environ 360 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
12 g	1 c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
Au besoin		Poivre noir concassé
28 g	1,0 oz	Bacon en tranches épaisses (coupé en dés)
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
57 g*	2,0 oz	Bacon en tranches épaisses (frit, graisse enlevée)

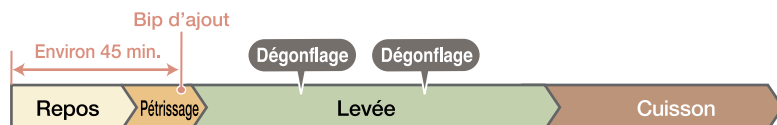
*Ne pesez le bacon qu'une fois frit.

Comment faire

- 1 Coupez le bacon en tranches épaisses (frit, graisse enlevée, 57 g) des **Ingrédients supplémentaires** en pièces de ½ po (environ 1,3 cm) de large.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.

COURSE
4

MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	3:15
MEDIUM (MOYENNE)	3:25
DARK (FONCÉE)	3:35

15 Pain aux 7 céréales

COURSE 4	MULTIGRAIN	
310 g (Environ 310 mL)		Eau
228 g	1-¾ tasses	Farine de blé entier
217 g	1-⅔ tasses	Farine panifiable
100 g	⅔ tasse	Céréales 7 grains
36 g	3 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



16 Pain aux 12 céréales

COURSE 4	MULTIGRAIN	TIMER
330 g (Environ 330 mL)		Eau (41 °F / 5 °C)
16 g	2 c. à soupe	Graines de tournesol
130 g	1 tasse	Farine de blé entier
293 g	2-¼ tasses	Farine panifiable
75 g	½ tasse	Céréales 10 grains
65 g	½ tasse	Farine de seigle
36 g	3 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Graines de pavot
Au besoin		Estragon (au goût)
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

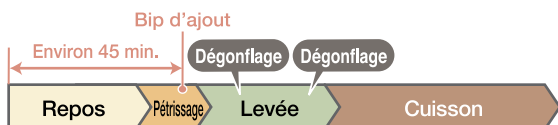
REMARQUE Puisque les graines de pavot sont dures, en ajouter plus que la quantité énoncée dans la casserole de cuisson risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson et les lames de pétrissage.

17 Pain multigrain aux raisins

COURSE 4	MULTIGRAIN	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau
195 g	1-½ tasses	Farine de blé entier
293 g	2-¼ tasses	Farine panifiable
33 g	4 c. à soupe	Farine de teff
48 g	4 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
4 g	2 c. à thé	Cannelle
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
47 g	⅓ tasse	Raisins


Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 3 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	2:15
MEDIUM (MOYENNE)	2:25
DARK (FONCÉE)	2:35

18 Pain au riz complet sans gluten

COURSE 5	GLUTEN FREE	
360 g (Environ 360 mL)		Lait
150 g	3	Gros œufs (battus)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
36 g	3 c. à soupe	Huile végétale
60 g	3 c. à soupe	Miel
320 g	2 tasses	Fécule de pomme de terre
228 g	1-¾ tasses	Farine de riz complet
8 g	1 c. à soupe	Gomme xanthane
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
9 g	3 c. à thé	Levure sèche active

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.



Comment faire

- 1 Mettez (A) dans un bol et mélangez bien.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout est émis, raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Comment faire


- 1 Mettez (A) dans un bol et mélangez bien.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout est émis, raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

19 Pain italien aux herbes sans gluten

COURSE 5	GLUTEN FREE	
360 g (Environ 360 mL)		Lait
150 g	3	Gros œufs (battus)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
36 g	3 c. à soupe	Huile végétale
60 g	3 c. à soupe	Miel
320 g	2 tasses	Fécule de pomme de terre
228 g	1-¾ tasses	Farine de riz complet
8 g	1 c. à soupe	Gomme xanthane
1 g	1 c. à thé	Basilic sec
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
9 g	3 c. à thé	Levure sèche active

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

20 Pain aux raisins sans gluten

COURSE 5	GLUTEN FREE	
400 g (Environ 400 mL)		Lait
150 g	3	Gros œufs (battus)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
36 g	3 c. à soupe	Huile végétale
60 g	3 c. à soupe	Miel
320 g	2 tasses	Fécule de pomme de terre
228 g	1-¾ tasses	Farine de riz complet
8 g	1 c. à soupe	Gomme xanthane
2 g	1 c. à thé	Cannelle
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
9 g	3 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
70 g	½ tasse	Raisins

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

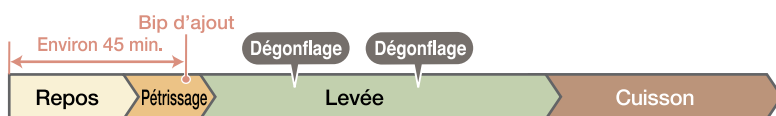
Comment faire

- 1 Mettez (A) dans un bol et mélangez bien.
- 2 Coupez les raisins des **Ingrédients supplémentaires**.
- 3 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 4 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 5 Lorsque le bip d'ajout est émis, raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.



COURSE
6

SALT FREE (SANS SEL)



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	3:15
MEDIUM (MOYENNE)	3:25
DARK (FONCÉE)	3:35

21 Pain blanc sans sel

COURSE 6	SALT FREE	
320 g (Environ 320 mL)		Eau
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
42 g	3-½ c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le résultat de la miche au complet peut être moins satisfaisant si la température de la pâte est trop élevée au cours du programme SALT FREE (SANS SEL).

Si la température ambiante est élevée (plus de 77 °F/25 °C).

Utilisez de l'eau refroidi au réfrigérateur (41 °F/5 °C).

● Les résultats pourraient être moins satisfaisant avec l'utilisation de la fonction de minuterie.

22 Pain de blé entier sans sel

COURSE 6	SALT FREE	TIMER
400 g (Environ 400 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
553 g	4-¼ tasses	Farine de blé entier
42 g	3-½ c. à soupe	Sucre
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



COURSE
7

SUGAR FREE (SANS SUCRE)



23 Pain blanc sans sucre

COURSE 7 SUGAR FREE		
320 g (Environ 320 mL)		Eau
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le résultat de la miche au complet peut être moins satisfaisant si la température de la pâte est trop élevée au cours du programme SUGAR FREE (SANS SUCRE).

Si la température ambiante est élevée (plus de 77 °F/25 °C).

Utilisez de l'eau refroidi au réfrigérateur (41 °F/5 °C).

- Les résultats pourraient être moins satisfaisant avec l'utilisation de la fonction de minuterie.

24 Pain de blé entier sans sucre

COURSE 7 SUGAR FREE		
360 g (Environ 360 mL)		Eau (41 °F/5 °C)
553 g	4-¼ tasses	Farine de blé entier
12 g	3 c. à soupe	Lait sec
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

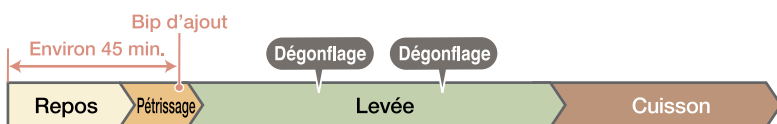
Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



COURSE
8

VEGAN (VÉGÉTALIEN)



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	3:15
MEDIUM (MOYENNE)	3:25
DARK (FONCÉE)	3:35

25 Pain blanc végétalien

COURSE 8	VEGAN	TIMER
160 g (Environ 160 mL)		Eau
160 g (Environ 160 mL)		Lait d'amande non sucré
24 g	2 c. à soupe	Huile d'olive
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
4,5 g	1-½ c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

26 Pain de blé entier végétalien

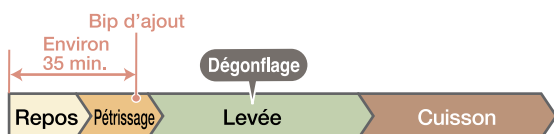
COURSE 8	VEGAN	TIMER
210 g (Environ 210 mL)		Eau
160 g (Environ 160 mL)		Lait d'amande non sucré
24 g	2 c. à soupe	Huile d'olive
553 g	4-¼ tasses	Farine de blé entier
48 g	4 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
24 g	3 c. à soupe	Gluten de froment élastique
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

COURSE
9

RAPID WHITE (BLANC RAPIDE)



Couleur de la croûte	Temps requis
LIGHT (PÂLE)	2:15
MEDIUM (MOYENNE)	2:25
DARK (FONCÉE)	2:35

27 Pain blanc simple rapide

COURSE 9	RAPID WHITE	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
7,5 g	2-½ c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



28 Pain italien aux herbes rapide

COURSE 9	RAPID WHITE	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau
24 g	2 c. à soupe	Huile d'olive
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
2 g	2 c. à thé	Basilic sec
7,5 g	2-½ c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

29 Pain aux raisins rapide

COURSE 9	RAPID WHITE	TIMER
320 g (Environ 320 mL)		Eau
545 g	4 tasses + 3 c. à soupe	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
2 g	1 c. à thé	Cannelle
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
7,5 g	2-½ c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
93 g	⅔ tasse	Raisins

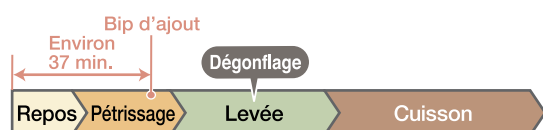
Comment faire

- 1 Séparez les raisins des **Ingrédients supplémentaires**.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip d'ajout retentit, ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** à la pâte.



COURSE
10

RAPID WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)



Temps requis

2:25

30 Pain 100 % blé entier rapide

COURSE 10	RAPID WHOLE WHEAT	TIMER
380 g (Environ 380 mL)		Eau
40 g	2 c. à soupe	Miel
553 g	4-¼ tasses	Farine de blé entier
36 g	3 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
32 g	4 c. à soupe	Gluten de froment élastique
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
7,5 g	2-½ c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

31 Pain de seigle léger rapide

COURSE 10	RAPID WHOLE WHEAT	TIMER
330 g (Environ 330 mL)		Eau
455 g	3-½ tasses	Farine panifiable
87 g	¾ tasse	Farine de seigle
24 g	2 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
7,5 g	2-½ c. à thé	Levure levée rapide

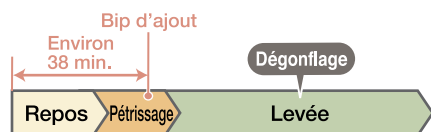
Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



DOUGH (PÂTE)





©Vous pouvez utiliser le programme **HOMEMADE (MAISON)** pour la pâte sans gluten. Consultez p. 35.

Temps requis

1:50

32 Petits pains au beurre

(Donne 20)

COURSE 11	DOUGH	TIMER
210 g (Environ 210 mL)		Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
433 g	3- $\frac{1}{3}$ tasses	Farine panifiable
42 g	3- $\frac{1}{2}$ c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
57 g	2,0 oz	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Eau
		Mélangés

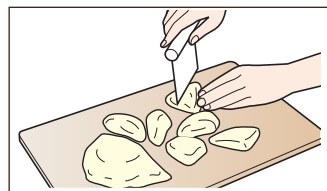
REMARQUE

Ne séparez pas la pâte à la main, cela risque de nuire à la texture.

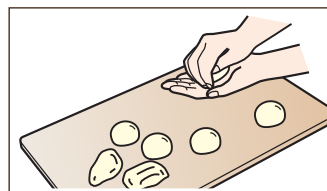


Comment faire

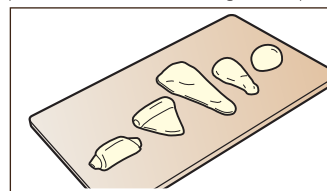
- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Glaçage aux œufs**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 3 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 20 volumes égaux.



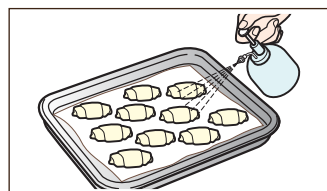
- 4 Faites de petites boules molles avec la pâte de l'étape 3. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.



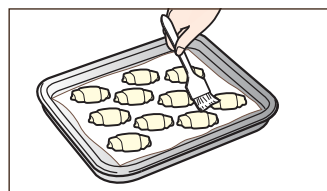
- 5 Roulez la pâte en forme de cône, puis aplatissez-la en triangles à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Roulez chaque triangle à partir de l'extrémité large, tel qu'illustré.



- 6 Mettez la pâte, joint en dessous, sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Vaporisez de l'eau sur la pâte et laissez-la lever dans un emplacement tiède (95 °F/35 °C) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.



- 7 Badigeonnez avec le **Glaçage aux œufs** et faites cuire au four préchauffé à 350 °F (177 °C) pendant environ 15 minutes.





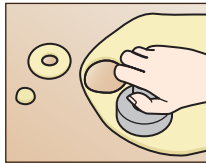
Beignet

(Pour 8 beignes ronds
et 5 beignes torsadés)

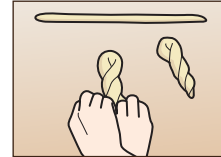
COURSE 11 DOUGH		TIMER
1 préparation		Pâte à petits pains au beurre
Au besoin		Huile de cuisson
Garnitures		
Au besoin		Sucre granulé
Au besoin		Sucre en poudre

Comment faire

- 1 Préparez la pâte à petits pains au beurre. Reportez-vous p. 18 pour la « Liste des ingrédients » et « Comment faire ».
- 2 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 2 volumes égaux. Moulez une moitié de la pâte en boule pour les beignes ronds. Coupez l'autre moitié en 5 volumes égaux et faites des boules pour les beignes torsadés. Couvrez la pâte d'un linge et laissez reposer pendant près de 20 minutes.
- 3 Avec un rouleau à pâte, abaissez la pâte des beignes ronds jusqu'à ½ po (environ 1,3 cm) d'épaisseur et découpez les beignes.



- 4 Pour les beignes torsadés, faites un rouleau de 12 po (environ 30 cm) de long et torsadez-le comme une corde et appuyez sur les deux extrémités ensemble pour les joindre.



- 5 Mettez la pâte des étapes 3 et 4 sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Vaporisez de l'eau sur la pâte et laissez-la lever dans un emplacement tiède (95 °F/35 °C) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 6 Préchauffez l'huile de cuisson dans une grande marmite à 350 °F (177 °C). Ajoutez la pâte de l'étape 5 et cuisez jusqu'à ce qu'elle soit dorée en la tournant de temps à autre.
- 7 Saupoudrez de sucre granulé alors que le beigne est encore chaud ou laissez refroidir légèrement avant d'utiliser le sucre en poudre.

VARIATIONS


Faites fondre du chocolat pour enrobage au bain-marie et versez-le sur les beignes pour les glacer.





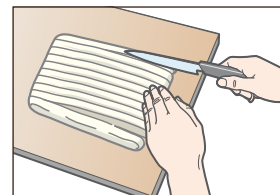
34 Gressins

(Donne 40)

COURSE 11 DOUGH		 TIMER
210 g (Environ 210 mL)		Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
433 g	3- $\frac{1}{3}$ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2- $\frac{1}{2}$ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Garnitures		
Au besoin		Fromage parmesan râpé

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Garnitures**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 3 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 4 volumes égaux. Abaissez la pâte au rouleau pour former des rectangles de 7 x 5 po (environ 18 cm x 13 cm). Couvrez-les d'un linge et laissez reposer pendant près de 20 minutes.
- 4 Coupez la pâte en morceaux de $\frac{1}{2}$ po (environ 1,3 cm) avec un couteau de cuisine. Avec les deux mains, roulez les morceaux en cordons de 12 po (environ 30 cm) de long sur le plan de travail.
 ☉ **Étalez la pâte restante de la même manière.**
 (Préparez 40 cordons.)



- 5 Mettez la pâte de l'étape 4 sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé. Au pinceau, brossez de l'eau ou des blancs d'œufs sur la pâte (non indiqués dans la liste des ingrédients) puis saupoudrez de fromage parmesan râpé.
- 6 Faites cuire au four préchauffé à 375 °F (191 °C), pendant environ 12 minutes.



35 Bagels

(Donne 10)

COURSE 11	DOUGH	TIMER
300 g (Environ 300 mL)		Eau
488 g	3 3/4 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide
Bouillage		
Au besoin		Eau bouillante
20 g	1 c. à soupe	Miel
Garnitures		
Au besoin		Fromage à la crème

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Bouillage** et **Garnitures**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 3 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 10 volumes égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.
- 4 Enfoncez un doigt au centre de la pâte de l'étape 3 pour faire des trous. Déplacez le doigt autour pour agrandir graduellement le trou et former des beignes avec la pâte.



- 5 Coupez une feuille de papier sulfurisé en carrés (10 feuilles) de 5 po (environ 13 cm), mettez-les sur une plaque à biscuits, et mettez la pâte de l'étape 4 sur chaque feuille de papier sulfurisé. Vaporisez de l'eau sur la pâte et laissez-la lever dans un emplacement tiède (95 °F/35 °C) pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.
- 6 Amenez l'eau à ébullition dans une marmite (environ 68 oz/2,0 litres). Dissolvez le miel dans l'eau bouillante. Ajustez la température pour faire bouillir à petit feu. (Température de l'eau près de 200 °F/93 °C).
- 7 Ajoutez la pâte de l'étape 5 avec le papier sulfurisé dans la marmite, deux à trois beignes à la fois, et bouilliez 30 secondes par côté. (Le papier sulfurisé se détachera de lui-même dans la marmite.)
- 8 Égouttez bien les pâtes de l'étape 7 et mettez-les sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé.
- 9 Faites cuire au four préchauffé à 375 °F (191 °C), pendant environ 17 minutes.

REMARQUE

Préchauffez le four pour que la cuisson des bagels commence dès qu'ils ont fini de bouillir.


- 10 Une fois les bagels cuits, tranchez-les en deux horizontalement et tartinez-les avec le fromage à la crème (réchauffé à la température de la pièce).

VARIATIONS

Après l'étape 8, badigeonnez la pâte avec les blancs d'œufs battus et saupoudrez de graines de sésame, de fromage, etc.

36 Pâte à pizza traditionnelle

(Pizza à croûte mince : Donne assez pour 4 pizzas de 11 po (environ 28 cm) de diamètre)
(Pizza à croûte épaisse : Donne assez pour 2 pizza de 11 po (environ 28 cm) de diamètre)

COURSE 11	DOUGH	 TIMER
300 g (Environ 300 mL)		Eau
18 g	1-½ c. à soupe	Huile d'olive
488 g	3-¾ tasses	Farine panifiable
18 g	1-½ c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

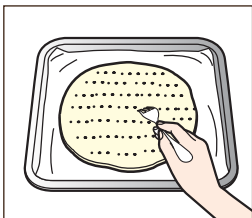
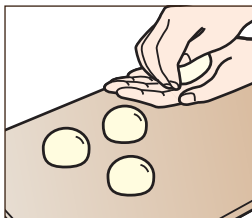
Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Pizza à croûte mince

Comment faire

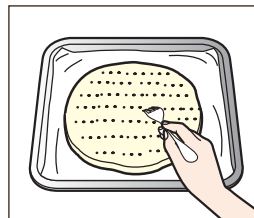
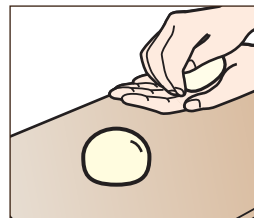
- 1 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 4 volumes égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 10 minutes.
- 2 Mettez la pâte de l'étape 1 sur une feuille de papier sulfurisé et étalez-la en un cercle d'un diamètre de 11 po (environ 28 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (Étalez la pâte restante de la même manière.)
- 3 Transférez la pâte sur une plaque à biscuits avec le papier sulfurisé, et utilisez une fourchette pour faire des trous.
- 4 À l'aide d'une cuillère, étendez la sauce tomate ou à pizza sur la pâte, puis garnissez de fromage ou avec la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire au four préchauffé à 400 °F (204 °C), pendant environ 15 minutes.



Pizza à croûte épaisse

Comment faire

- 1 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 2 volumes égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.
- 2 Mettez la pâte de l'étape 1 sur une feuille de papier sulfurisé et étalez-la en un cercle d'un diamètre de 11 po (environ 28 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (Étalez la pâte restante de la même manière.)
- 3 Transférez la pâte sur une plaque à biscuits avec le papier sulfurisé, et utilisez une fourchette pour faire des trous.
- 4 À l'aide d'une cuillère, étendez la sauce tomate ou à pizza sur la pâte, puis garnissez de fromage ou avec la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire au four préchauffé à 400 °F (204 °C), pendant environ 15 minutes.





Pizza Margherita

Ingrédients (Donne 1)		
1		Pâte pour pizza à croûte épaisse
96 g	6 c. à soupe	Sauce tomate
114 g	4,0 oz	Fromage mozzarella frais
5-7		Tomates cerises
5		Feuilles de basilic

REMARQUE

Le résultat est également délicieux lors de la préparation avec une pâte pour pizza à croûte mince.
(Reportez-vous p. 22 pour la « Liste des ingrédients » et « Comment faire » pour « Pizza à croûte mince ».)

Comment faire

- 1 Préparez la pâte à pizza et la sauce tomate (voir ci-dessous).
(Reportez-vous p. 22 pour la « Liste des ingrédients » et « Comment faire ».)
- 2 Coupez le fromage mozzarella en tranches de $\frac{1}{4}$ po (environ 6 mm) d'épaisseur.
- 3 Retirez la tige des tomates cerises et coupez-les en cercles.
- 4 À l'aide d'une cuillère, étendez la sauce tomate sur la pâte, et garnissez avec les ingrédients de l'étape 2 et de l'étape 3.
- 5 Faites cuire au four préchauffé à 400 °F (204 °C), pendant environ 15 minutes.
- 6 Après avoir retiré la pizza du four, parsemez-la de feuilles de basilic.

Sauce tomate

Ingrédients (Donne 4)		
320 g	1- $\frac{1}{3}$ tasses	Purée de tomate
96 g	6 c. à soupe	Ketchup
Au goût		Sel et poivre

Comment faire

Combinez tous les ingrédients et mélangez-les bien.





OTHER (AUTRE)

COURSE
12

SOURDOUGH STARTER (LEVAIN)

Repos > Pétrissage

Levée

Temps requis

2:10

COURSE
12
**SOURDOUGH
STARTER**



360 g (Environ 360 mL)		Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
6 g	2 c. à thé	Levure sèche active

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

REMARQUE

Préparez rapidement le pain léger au levain après avoir préparé le levain.

37 Pain léger au levain

COURSE
1

WHITE



Ingrédients supplémentaires

38 g (Environ 38 mL)	2-½ c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
23 g (Environ 23 mL)	1-½ c. à soupe	Jus de citron
390 g	3 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
6 g	2 c. à thé	Levure sèche active

*Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

Comment faire

- 1 Ajoutez les **Ingrédients supplémentaires** dans casserole de cuisson contenant le levain dans la séquence énumérée.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le programme 1 (programme WHITE (BLANC)) et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



COURSE
13

CAKE (GÂTEAU)

Environ
16 min. Bip d'ajout

Pétrissage

Cuisson

Couleur de la croûte

Temps requis



LIGHT (PÂLE)

1:40

MEDIUM (MOYENNE)

1:50

DARK (FONCÉE)

2:00

38 Quatre-quarts

COURSE 13	CAKE	TIMER
150 g	3	Gros œufs (battus)
80 g (Environ 80 mL)		Lait
114 g	4,0 oz	Beurre sans sel
5 g (Environ 5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
206 g	1 tasse	Sucre
260 g	2 tasses	Farine tout usage
10,5 g	3-½ c. à thé	Levure chimique

Comment faire

- 1 Faites fondre le beurre sans sel et laissez le refroidir à température ambiante.
- 2 Tamisez ensemble les ingrédients de (A).
- 3 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 4 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 5 Lorsque le bip d'ajout est émis, raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER).



39 Gâteau au thé recipe

COURSE 13	CAKE	TIMER
150 g	3	Gros œufs (battus)
80 g (Environ 80 mL)		Lait
114 g	4,0 oz	Beurre sans sel
5 g (Environ 5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
206 g	1 tasse	Sucre
260 g	2 tasses	Farine tout usage
10,5 g	3-½ c. à thé	Levure chimique
12 g	3 c. à soupe	Feuilles de thé (Earl Grey : fin)

Comment faire

- 1 Faites fondre le beurre sans sel et laissez le refroidir à température ambiante.
- 2 Tamisez ensemble les ingrédients de (A), puis ajoutez les feuilles de thé et mélangez doucement.
- 3 Reportez-vous aux étapes 3 - 5 de « Comment faire » pour le « Quatre-quarts » ci-dessus.



40 Pain de maïs

COURSE 13	CAKE	TIMER
150 g	3	Gros œufs (battus)
80 g (Environ 80 mL)		Lait
85 g	3,0 oz	Beurre sans sel
5 g (Environ 5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
206 g	1 tasse	Sucre
130 g	1 tasse	Farine tout usage
10,5 g	3-½ c. à thé	Levure chimique
140 g	1 tasse	Semoule de maïs (finement moulue)

Comment faire

- 1 Faites fondre le beurre sans sel et laissez le refroidir à température ambiante.
- 2 Tamisez ensemble les ingrédients de (A), puis ajoutez la semoule de maïs et mélangez doucement.
- 3 Reportez-vous aux étapes 3 - 5 de « Comment faire » pour le « Quatre-quarts » ci-dessus.

REMARQUE

Utilisez de la semoule de maïs « finement moulue », dont le grain est plus fin. Si vous utilisez de la semoule de maïs « broyée grossièrement » ou « broyée moyennement », il se peut que le pain de maïs obtenu ait une texture granuleuse.



COURSE
14

JAM (CONFITURE)

Chauffage Chauffage • mélange

Temps requis

1:20

41 Confiture de fraises

COURSE 14 JAM		TIMER
300 g	3 tasses	Fraises* (poids net)
137 g	$\frac{3}{4}$ tasse	Sucre
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Jus de citron

*Équeutez les fraises, coupez-les en quatre ou en deux, puis écrasez-les légèrement avant de les ajouter à la casserole de cuisson.

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

CONSEILS

- Après avoir lavé le fruit, essuyez toute trace d'humidité excessive.
- Pour ranger : Mettez dans un contenant propre et mettez au réfrigérateur. Consommez en une semaine ou moins.
- La confiture obtenue peut être plus molle que celle que l'on trouve en magasin. Pour une confiture plus épaisse, ajoutez de pectine aux autres ingrédients.

Qu'est-ce que la pectine ?

La pectine est un type de sucre que l'on retrouve dans les fruits et qui donne du corps à la confiture (l'épaissit).

42 Marmelade d'orange

COURSE 14 JAM		TIMER
300 g	Environ 2	Oranges*
137 g	$\frac{3}{4}$ tasse	Sucre
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Jus de citron
8 g (Environ 8 mL)	$\frac{1}{2}$ c. à soupe	Cognac

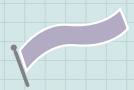
*Les 300 g d'orange devraient inclure l'écorce (tranchée mince) et la pulpe (sans la membrane externe).

Comment faire

- 1 Lavez bien l'orange et pelez-la. Coupez l'écorce en tranches minces.
- 2 Dans une marmite, ajoutez les ingrédients de l'étape 1 et assez d'eau pour les couvrir. Portez à ébullition. Drainez le jus et recommencez trois fois.
- 3 Retirez la pulpe de sa membrane externe et divisez-la en deux à trois portions.
- 4 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.



- 5 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



HOMEMADE (MAISON)

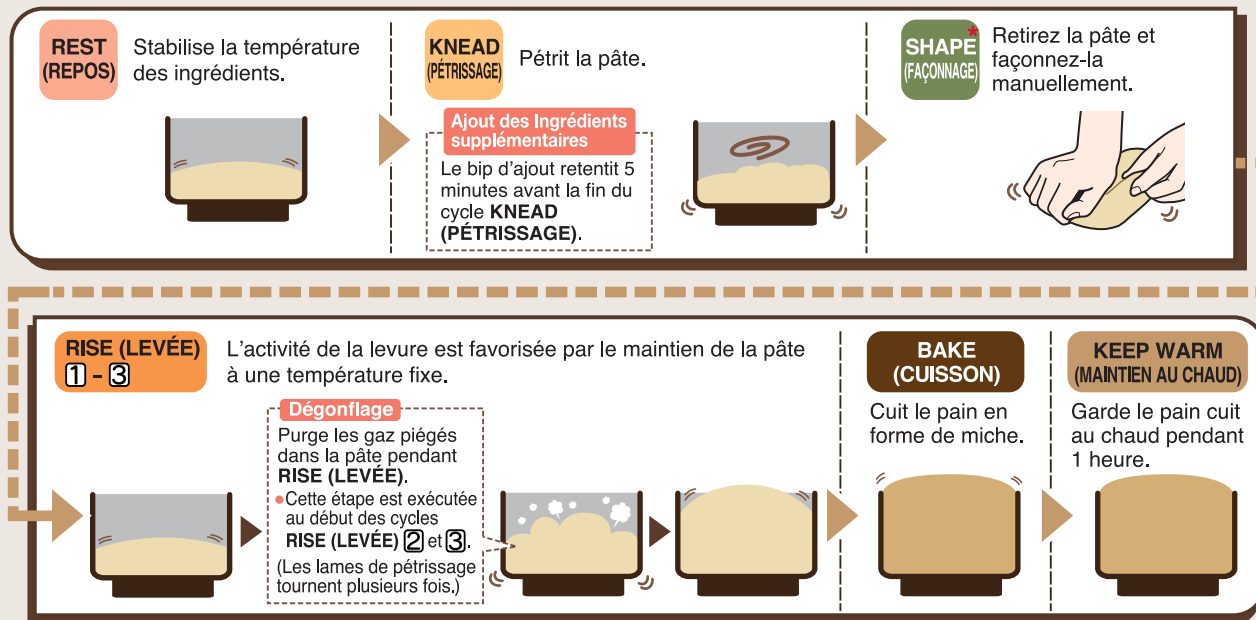


APERÇU DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Reportez-vous p. 28-33 du Mode d'emploi pour de plus amples instructions.

Avec le programme **HOMEMADE (MAISON)** il est possible de personnaliser le temps de **KNEAD (PÉTRISSAGE)**, **RISE (LEVÉE)** et **BAKE (CUISSON)**, ce qui vous permet de créer vos propres miches de pain spéciales et d'ajouter des étapes manuelles lorsque vous fabriquez des pains spéciaux. Vous pouvez régler jusqu'à 3 programmes **Homemade (Maison)** en mémoire (1, 2 et 3).

Programme HOMEMADE (MAISON)



À propos de chaque cycle

	Durée min et max
REST (REPOS)	DÉSACTIVÉ ou 1 - 30 min.
KNEAD (PÉTRISSAGE)	DÉSACTIVÉ ou 5 - 30 min.
SHAPE (FAÇONNAGE)	DÉSACTIVÉ ou 1 heure
RISE (LEVÉE) ①	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 12 heures
RISE (LEVÉE) ②	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 2 heures
RISE (LEVÉE) ③	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 2 heures
BAKE (CUISSON)	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 1,5 heure
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	DÉSACTIVÉ ou 1 heure

* SHAPE (FAÇONNAGE)

Lorsque le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est activé, l'opération de fabrication du pain est interrompue temporairement une fois le pétrissage achevé, pour vous permettre de retirer la pâte de la casserole de cuisson et de la façonner avant qu'elle ne lève. Une fois le façonnage achevé, remettez la pâte dans la casserole de cuisson et appuyez de nouveau sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Les cycles restants **RISE (LEVÉE)** à **BAKE (CUISSON)** déjà programmés sont exécutés automatiquement.

- Pour façonner manuellement la pâte, réglez le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « 1:00 ».

1:00 Cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** activé

OFF Cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** désactivé

Le produit poursuivra automatiquement l'opération au bout de 1 heure.

- Si vous ne souhaitez pas façonner la pâte manuellement, réglez le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « OFF » (DÉSACTIVÉ).

Instructions d'ajustement du temps de cycle

- Modifier le temps de chaque cycle permet d'obtenir des résultats de cuisson différents.

Réduire le temps	Cycle	Augmenter le temps
	REST (REPOS)	<ul style="list-style-type: none"> • Quand vous désirez stabiliser la température des ingrédients.
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous désirez un pain plus court • Lorsque le pain lève trop à cause de la température élevée de la pièce ou de l'eau 	KNEAD (PÉTRISSAGE)	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous souhaitez que le pain lève davantage • Lorsque la température de la pièce ou de l'eau est basse et que le pain ne lève pas bien
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous désirez un pain plus court • Lorsque le pain lève trop à cause de la température élevée de la pièce ou de l'eau 	RISE (LEVÉE) ① - ③	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous souhaitez que le pain lève davantage • Lorsque la température de la pièce ou de l'eau est basse et que le pain ne lève pas bien
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus pâle 	BAKE (CUISSON)	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus foncée

© Ce tableau n'est qu'à titre de référence, pour vous aider à ajuster les temps de cycle. La façon dont une miche de pain cuit varie suivant les ingrédients utilisés et selon leur quantité, la température de la pièce et la température de l'eau.

FABRIQUER DU PAIN AVEC LE PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 3 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
 ● En vous guidant sur les temps de cycle ci-dessous, réglez les temps désirés.

Pain blanc simple

COURSE 15	HOMEMADE	
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure rapide



HOMEMADE (MAISON) ● Temps de cycle suggérés

CYCLE	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
Pain blanc simple	0:30	0:20	OFF	0:35	0:20	0:40	1:00	OFF	3:25

FABRIQUER DE LA PÂTE À PAIN AVEC LE PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Glaçage aux œufs**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 3 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
 ● En vous guidant sur les temps de cycle ci-dessous, réglez les temps désirés.

Pour le reste de la procédure, consultez les étapes 3 à 7 des « Petits pains au beurre » (p. 18).

Petits pains au beurre

(Donne 20)

COURSE 15	HOMEMADE	⊘ TIMER
210 g (Environ 210 mL)		Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
433 g	3-½ tasses	Farine panifiable
42 g	3-½ c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
57 g	2,0 oz	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Eau




HOMEMADE (MAISON) ● Temps de cycle suggérés

CYCLE	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
Petits pains au beurre	0:23	0:20	OFF	0:45	0:22	0:00	0:00	OFF	1:50

43 Petits pains à la cannelle

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	(1:00)	0:45	0:25	0:55	0:55	OFF	3:20

COURSE 15	HOMEMADE	
240 g (Environ 240 mL)		Lait
100 g	2	Gros œufs (battus)
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine panifiable
Garnitures		
Au besoin		Lait
60 g	5 c. à soupe	Sucre
2 g	1 c. à thé	Cannelle
Glaçage		
55 g	½ tasse	Sucre en poudre
10 g (Environ 10 mL)	2 c. à thé	Eau

Comment faire

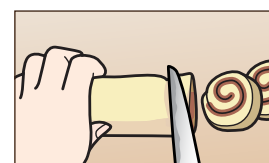
- Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Farine à saupoudrer** à **Glaçage**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
© Réglez le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) sur « 1:00 ».
- Lorsque le bip SHAPE (FAÇONNAGE) retentit, retirez la pâte de la casserole de cuisson. Saupoudrez de la farine sur une planche à pétrir, et donnez la forme d'une boule à la pâte. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 30 minutes.

5 Saupoudrez le plan de travail de farine et abaissez au rouleau la pâte de l'étape 4 pour former un carré de 12 x 12 po (environ 30 cm x 30 cm). Brossez ¾ de la pâte avec le lait de la **Garnitures** en commençant par l'extrémité la plus près puis saupoudrez les ingrédients de ①.

6 Roulez la pâte de l'étape 5 à partir de l'extrémité la plus proche de vous, et scellez fermement l'extrémité.



7 Coupez pâte de l'étape 6 en 10 volumes égaux.



8 Retirez les lames de pétrissage, et mettez la pâte de l'étape 7 aléatoirement dans la casserole de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER).



© **Veillez à retirer les lames de pétrissage.**


9 Mélangez les ingrédients de **Glaçage**. Laissez légèrement refroidir les petits pains à la cannelle, puis décorez-les avec le glaçage. (Utiliser une poche à douilles à bout étroit donnera une plus belle finition.)



44 Pain de fête

Temps de cycle suggérés

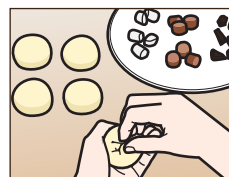
REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	(1:00)	0:20	0:10	0:45	0:40	OFF	2:15

COURSE 15	HOMEMADE	 TIMER
160 g (Environ 160 mL)		Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-½ c. à soupe	Sucre
4 g	1 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine panifiable
Ingrédients supplémentaires		
45 g	1,6 oz	Saucisse
42 g	1,5 oz	Barre de chocolat
35 g	1,2 oz	Fromage frais à tartiner

Comment faire

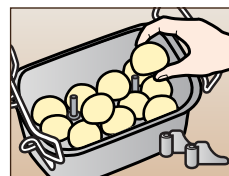
- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Farine à saupoudrer** et **Ingrédients supplémentaires**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 3 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
© Réglez le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) sur « 1:00 ».
- 4 Lorsque le bip SHAPE (FAÇONNAGE) retentit, retirez la pâte de la casserole de cuisson. Saupoudrez de la farine sur une planche à pétrir, et donnez la forme d'une boule à la pâte. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 10 minutes.

- 5 Saupoudrez le plan de travail de farine. Divisez la pâte en 15 volumes égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 10 minutes.



- 6 Partagez chaque ingrédient de garniture en 5 portions égales. (Pour trois types de garnitures, prévoyez 15 portions au total.)

- 7 Abaissez la pâte de l'étape 5 en cercles et garnissez-la avec les portions de l'étape 6. Refermez la pâte pour bien retenir la garniture à l'intérieur puis appuyez fermement sur les bords.



- 8 Faites fondre un peu de beurre (non indiqué dans la liste des ingrédients) et brossez la surface de chaque morceau préparé à l'étape 7. (Cela aidera à séparer les morceaux.)
- 9 Retirez les lames de pétrissage et mettez la pâte de l'étape 8 dans la casserole de cuisson de façon aléatoire. Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

© Assurez-vous de retirer les lames de pétrissage de la casserole de cuisson.

REMARQUE

Vous pouvez employer n'importe quel ingrédient comme garniture, mais prière d'éviter les ingrédients qui contiennent beaucoup de liquide.

(Cela aurait un effet défavorable sur la levée ou la cuisson du pain.)



45 Pain marbré

Durée suggérée de cycle ①

● Pétrissez toute la pâte. (Consultez l'étape 3 pour savoir « Comment faire ».)

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	OFF	0:00	0:00	0:00	0:00	OFF	0:20

Durée suggérée de cycle ②

● Après avoir incorporé la pâte de cacao, passez au processus de façonnage et cuisez. (Consultez l'étape 7 pour savoir « Comment faire ».)

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:10	(1:00)	0:45	0:25	1:00	1:00	OFF	3:20

COURSE 15	HOMEMADE	⊘ TIMER
300 g (Environ 300 mL)		Eau
553 g	4-¼ tasses	Farine panifiable
60 g	5 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-½ c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine panifiable
Pâte de cacao		
15 g	3 c. à soupe	Poudre de cacao non sucrée
30 g (Environ 30 mL)	2 c. à soupe	Eau
4 g	1 c. à thé	Huile végétale

Combinez et bien mélangez.



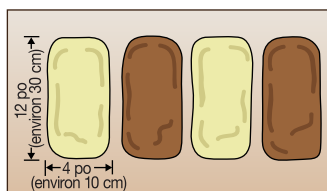
Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf les **Farine à saupoudrer** et **Pâte de cacao**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 3 Réglez le temp de cycle ① suggéré avec les boutons CYCLE (CYCLE) et TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 4 Lorsque le bip Complete retentit, appuyez sur le bouton CANCEL (ANNULER) et retirez la pâte de la casserole de cuisson.
- 5 Saupoudrez le plan de travail de farine. Divisez la pâte en 2 volumes égaux et faites-en des boules.
- 6 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 7 Réglez le temp de cycle ② suggéré avec les boutons CYCLE (CYCLE) et TIME SETTING (MINUTERIE).
 ● Réglez le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) sur « 1:00 ».

- 8 Déposez une des boules de pâte façonnée à l'étape 5 dans la casserole de cuisson avec la pâte de cacao puis appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour préparer la pâte au cacao.
- Divisez l'autre boule de pâte (pâte blanche) de l'étape 5 en 2 volumes égaux. Couvrez avec un linge et laissez reposer.
- 9 Lorsque le bip SHAPE (FAÇONNAGE) retentit, retirez la pâte au cacao de la casserole de cuisson. Partagez-la en 2 volumes égaux et donnez à chacun la forme d'une boule.
- 10 Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez les 2 volumes de pâte blanche (celle qui a reposé à l'étape 8) en rectangles de 12 x 4 po (environ 30 cm x 10 cm). Faites de même avec les 2 volumes de pâte au cacao de l'étape 9.

- 11 Déposez le rectangle de pâte de cacao sur celui de pâte blanche.
- 12 Roulez les deux rectangles à partir de l'extrémité rapprochée et scellez bien.
- 13 Fixez les lames de pétrissage au fond de la casserole de cuisson et déposez la pâte de l'étape 12, joint en dessous, dans la casserole. Appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER).


(Si vous ne fixez pas les lames de pétrissage, vous n'obtiendrez pas l'effet marbré.)



46 Mini pain blanc

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ¹	RISE (LEVÉE) ²	RISE (LEVÉE) ³	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:18	0:22	OFF	0:20	0:00	0:45	1:00	OFF	2:45

COURSE 15	HOMEMADE	
240 g (Environ 240 mL)		Eau
406 g	3 tasses + 2 c. à soupe	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
6 g	1-½ c. à soupe	Lait sec
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

Comment faire

- 1 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 3 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



VARIATIONS


Les petits pains blancs sont idéaux pour les sandwichs et les mets semblables. Sélectionnez vos ingrédients préférés et savourez.

47 Pain de viande miracle

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ¹	RISE (LEVÉE) ²	RISE (LEVÉE) ³	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:00	OFF	0:00	0:00	0:00	1:10	OFF	1:10

(Donne 4 portions)

COURSE 15	HOMEMADE	
120 g	1 tasse	Oignon (coupé finement en dés)
600 g	1,3 lb	Surlonge hachée
47 g	⅔ tasse	Champignons (coupés finement en dés)
2,5 g	½ c. à thé	Sel
Au besoin		Persil frais (coupé finement en dés)
1,5 g	½ c. à thé	Poudre d'ail
Au besoin		Poivre noir concassé
87 g	⅔ tasse	Chapelure
100 g	2	Gros œufs (battus)
Glaçage		
126 g	½ tasse	Ketchup
8 g	1 c. à soupe	Sucre brun
5 g	1 c. à thé	Moutarde préparée

Comment faire

- 1 Mettez les ingrédients dans un grand bol, sauf le **Glaçage**, et mélangez bien.
- 2 Retirez les lames de pétrissage et puis enfoncez délicatement la préparation de l'étape 1 dans la casserole de cuisson pour bien remplir les coins.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.



- 4 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 5 Lorsque le bip Complete retentit, retirez la casserole de cuisson et laissez-la refroidir légèrement. Retirez l'excès de gras puis retirez de la casserole de cuisson.
- 6 Mettez les ingrédients de **Glaçage** dans un contenant pour four à micro-ondes, et faites-les chauffer à HIGH (PUISSANCE ÉLEVÉE) pendant 50 secondes. Mélangez bien.
- 7 Faites chauffer au four à micro-ondes pendant 40 secondes supplémentaires et mélangez bien.
- 8 Versez le glaçage de l'étape 7 sur le dessus du pain de viande.

48 Pâtes maison

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	OFF	0:00	0:00	0:00	0:00	OFF	0:20

(Donne 4 portions)

COURSE 15	HOMEMADE	 TIMER
160 g	1 tasse	Semoule de blé tendre
130 g	1 tasse	Farine tout usage
60 g (Environ 60 mL)	4 c. à soupe	Eau
5 g	1 c. à thé	Sel (complètement dissous dans l'eau)
100 g	2	Gros œufs (battus)
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine tout usage

Comment faire

- 1 Combinez les ingrédients de ①.
- 2 Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf la **Farine à saupoudrer**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- 3 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
- 4 Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- 5 Lorsque le bip Complete retentit, retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 4 volumes égaux et faites-en des boules. Enveloppez les boules d'une pellicule de plastique et laissez-les reposer une heure au réfrigérateur.




- 6 Saupoudrez généreusement de la farine sur une planche à pain, et utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte de l'étape 5 jusqu'à une épaisseur de $\frac{1}{16}$ po (environ 2 mm).
- 7 Saupoudrez généreusement la farine sur la surface de la pâte de l'étape 6, pliez en trois, et coupez en pièces de $\frac{1}{8}$ po (environ 3 mm) de largeur.
- 8 Séparez les pâtes alimentaires de l'étape 7 et faites-les bouillir dans une marmite remplie d'eau bouillante (non indiqué dans la liste des ingrédients) avec du sel (non indiqué dans la liste des ingrédients) jusqu'à ce qu'elles aient la fermeté désirée.
(Estimation du temps d'ébullition : Environ 5 minutes)
- 9 Une fois les pâtes alimentaires cuites, égouttez-les et remuez-les avec de l'huile d'olive (non indiquée dans la liste des ingrédients) pour éviter qu'elles ne collent.

49 Pâtes aux tomates

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	OFF	0:00	0:00	0:00	0:00	OFF	0:20

(Donne 4 portions)

COURSE 15	HOMEMADE	 TIMER
160 g	1 tasse	Semoule de blé tendre
130 g	1 tasse	Farine tout usage
46 g	3 c. à soupe	Purée de tomate
38 g (Environ 38 mL)	2- $\frac{1}{2}$ c. à soupe	Eau
5 g	1 c. à thé	Sel (complètement dissous dans l'eau)
100 g	2	Gros œufs (battus)
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine tout usage

Pour savoir **Comment faire**, consultez « Pâtes maison ».



REMARQUE

La pâte alimentaire sèche très facilement.

⦿ Travaillez (étalez, coupez et faites bouillir) la pâte dès qu'elle est prête.

⦿ Enveloppez dans une pellicule de plastique toute pâte que vous n'étalerez pas, pour l'empêcher de sécher.



50 Petits pains mollets sans gluten

Temps de cycle suggérés

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) ①	RISE (LEVÉE) ②	RISE (LEVÉE) ③	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:00	0:20	OFF	0:20	0:20	0:00	0:00	OFF	1:00

(Donne 12)

COURSE 15	HOMEMADE	TIMER
300 g (Environ 300 mL)		Lait
150 g	3	Gros œufs (battus)
5 g (Environ 5 mL)	1 c. à thé	Jus de citron
293 g	2-¼ tasses	Farine de riz complet
80 g	½ tasse	Fécule de pomme de terre
65 g	½ tasse	Poudre de tapioca
8 g	1 c. à soupe	Gomme xanthane
60 g	5 c. à soupe	Sucre
7,5 g	1-½ c. à thé	Sel
85 g	3,0 oz	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu)
15 g (Environ 15 mL)	1 c. à soupe	Eau

©Préparez 12 moules à muffin.

Comment faire

- Mélangez bien les ingrédients de ① dans un grand bol.
- Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Glaçage aux œufs**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
- Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.

- Réglez les temps de cycle suggérés avec les boutons CYCLE (CYCLE) et de TIME SETTING (MINUTERIE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
- Lorsque le bip d'ajout est émis, raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Fermez le couvercle.
- Lorsque le bip Complete retentit, retirez la pâte de la casserole de cuisson avec une spatule de caoutchouc.
- Graissez légèrement les moules à muffin avec de l'huile végétale (non indiquée dans la liste des ingrédients). Mettez la pâte uniformément dans les moules, et lissez le dessus des moules.
- Mettez les moules à muffin de l'étape 7 sur une plaque à biscuits, et laissez la pâte lever dans un emplacement tiède (95 °F/35 °C) pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.
- Badigeonnez avec le **Glaçage aux œufs** et faites cuire au four préchauffé à 375 °F (191 °C) pendant environ 15 minutes.
- Lorsque la cuisson des pains est terminée, retirez les moules à muffin du four et laissez-les reposer environ 10 minutes pour qu'ils refroidissent.
- Retirez les pains des moules à muffin et transférez-les sur une grille de refroidissement ou un ustensile similaire pour qu'ils refroidissent complètement.

LIVRE DE RECETTES

Machine à pain *Home Bakery Virtuoso®* Plus

