ZOJIRUSHI

BB-SSC10

RECIPE BOOK

Home Bakery Maestro® Breadmaker

LIVRE DE RECETTES

Machine à Pain *Home Bakery Maestro®*

ZOJIRUSHI CORPORATION

INDEX

BEFORE GETTING STARTED... 4

BREAD

WHITE
- Basic White Bread 8
- Sweet Hawaiian Bread 8
- Walnut Bread 9
- Raisin Bread 9
- Cheese 'n' Onion Bread 9
- Matcha Green Tea Bread 9

EUROPEAN
- French Bread 10
- Italian Herb Bread 10
- Sesame Bread 10
- Bacon Bread 10

QUICK WHITE
- Quick Basic White Bread 11
- Quick Oatmeal Bread 11

WHOLE WHEAT
- 100% Whole Wheat Bread 12
- Light Rye Bread 12
- 100% Whole Wheat Walnut Bread 12
- Pumpernickel Bread 12

QUICK WHOLE WHEAT
- Quick 100% Whole Wheat Bread 13
- Quick Light Rye Bread 13
- Quick 100% Whole Wheat Walnut Bread 13

MULTIGRAIN
- 7 Grain Bread 14
- 12 Grain Bread 14
- Millet Oatmeal Multigrain Bread 14

GLUTEN FREE
- Gluten Free Brown Rice Bread 15
- Gluten Free Walnut Bread 15
- Gluten Free Raisin Bread 15

SALT FREE
- Salt Free White Bread 16
- Salt Free Whole Wheat Bread 16

SUGAR FREE
- Sugar Free White Bread 17
- Sugar Free Whole Wheat Bread 17

VEGAN
- Vegan White Bread 18
- Vegan Whole Wheat Bread 18

DOUGH

BREAD/PIZZA
- Butter Rolls 20
- Bagels 21
- Challah 22
- Focaccia 23
- Traditional Pizza Dough 24
  - ●Thick-Crust Pizza 24
  - ●Thin-Crust Pizza 24
  - ●Margherita Pizza 25
  - ●Tomato Sauce 25

PASTA
- Homemade Pasta 26
- Tomato Pasta 26
- Whole Wheat Pasta 26

OTHER

CAKE
- Pound Cake 28
- Tea Cake 28
- Corn Bread 28

JAM
- Strawberry Jam 29
- Apple Sauce 29

HOMEMADE
- HOW TO USE THE HOMEMADE COURSE 31
- Cinnamon Roll Bread 33
- Gluten Free Dinner Bread 34
- Gluten Free Doughnuts 35
- Sugar Cookie Dough 36
- Meatloaf Miracle 36
- Tortilla 37

ABOUT THE ICONS

COURSE 1 **WHITE**

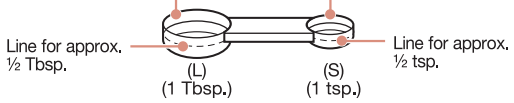
When preparing recipes from this Recipe Book, use COURSE to select the appropriate course.

If the following icons are displayed in a recipe:

- TIMER — Timer function CANNOT be used.
- AUTO ADD — Auto Add function CAN be used.
- AUTO ADD — Auto Add function CANNOT be used.
- CRUST CONTROL — The color of the bread crust can be changed using the CRUST CONTROL button. (MEDIUM/DARK)

◎"1 Tbsp." means 1 tablespoon of an ingredient filled to the brim of the supplied Measuring Spoon (L) and then leveled off. "1 tsp." means 1 teaspoon of an ingredient filled to the brim of the supplied Measuring Spoon (S) and then leveled off.

The tablespoon measures approx. 14mL	Dry Milk	Approx. 4g
	Sugar	Approx. 12g
The teaspoon measures approx. 4.5mL	Dry Yeast	Approx. 3g
	Salt	Approx. 5g



◎The photos in this Recipe Book are serving suggestions.

INDEX

AVANT DE COMMENCER... 38

BREAD (PAIN)

WHITE (BLANC)
- Pain blanc simple 42
- Pain sucré hawaïen 42
- Pain aux noix 43
- Pain aux raisins 43
- Pain au fromage et à l'oignon 43
- Pain au thé vert matcha 43

EUROPEAN (EUROPÉEN)
- Pain français 44
- Pain italien aux herbes 44
- Pain aux graines de sésame 44
- Pain au bacon 44

QUICK WHITE (BLANC RAPIDE)
- Pain blanc simple rapide 45
- Pain d'avoine rapide 45

WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)
- Pain 100 % blé entier 46
- Pain de seigle léger 46
- Pain aux noix 100 % blé entier 46
- Pain de seigle noir 46

QUICK WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)
- Pain 100 % blé entier rapide 47
- Pain de seigle léger rapide 47
- Pain aux noix 100 % blé entier rapide 47

MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)
- Pain aux 7 céréales 48
- Pain aux 12 céréales 48
- Pain multigrain millet et avoine 48

GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)
- Pain au riz complet sans gluten 49
- Pain aux noix sans gluten 49
- Pain aux raisins sans gluten 49

SALT FREE (SANS SEL)
- Pain blanc sans sel 50
- Pain de blé entier sans sel 50

SUGAR FREE (SANS SUCRE)
- Pain blanc sans sucre 51
- Pain de blé entier sans sucre 51

VEGAN (VÉGÉTALIEN)
- Pain blanc végétalien 52
- Pain de blé entier végétalien 52

DOUGH (PÂTE)

BREAD/PIZZA (PAIN/PIZZA)
- Petits pains au beurre 54
- Bagels 55
- Pain du sabbat 56
- Fouace 57
- Pâte à pizza traditionnelle 58
  - Pizza à croûte épaisse 58
  - Pizza à croûte mince 58
  - Pizza Margherita 59
  - Sauce tomate 59

PASTA (PÂTE ALIMENTAIRE)
- Pâtes maison 60
- Pâtes aux tomates 60
- Pâtes de blé entier 60

OTHER (AUTRE)

CAKE (GÂTEAU)
- Quatre-quarts 62
- Gâteau au thé 62
- Pain de maïs 62

JAM (CONFITURE)
- Confiture de fraises 63
- Purée de pommes 63

HOMEMADE (MAISON)
- COMMENT UTILISER LE PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) 65
- Petits pains à la cannelle 67
- Petits pains mollets sans gluten 68
- Beignes sans gluten 69
- Pâte à biscuits sucrés 70
- Pain de viande miracle 70
- Tortilla 71

À PROPOS DES ICÔNES

COURSE 1 **WHITE**

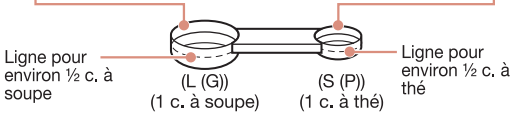
Lorsque vous préparez des recettes de ce Livre de recettes, utilisez COURSE pour sélectionner le programme adéquat.

Si les icônes suivantes s'affichent dans une recette :

- TIMER — La fonction de minuterie NE PEUT être utilisée.
- AUTO ADD — La fonction d'ajout automatique PEUT être utilisée.
- AUTO ADD — La fonction d'ajout automatique 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). (MEDIUM/DARK (MOYENNE/FONCÉE))

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

La cuiller à soupe sert à mesurer environ 14 mL.	Lait sec	Environ 4 g
	Sucre	Environ 12 g
La cuiller à thé sert à mesurer environ 4,5 mL.	Levure sèche	Environ 3 g
	Sel	Environ 5 g



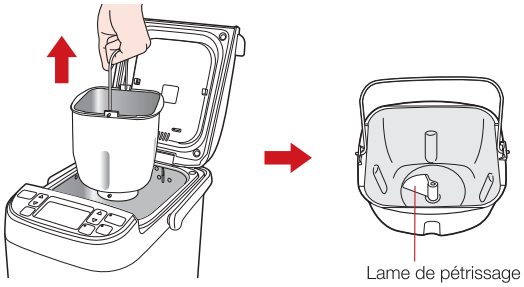
◎Les photos de ce Livre de recettes sont des suggestions de présentation.

AVANT DE COMMENCER...

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

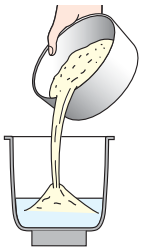
PAIN ~Comment faire un Pain simple~

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.



2 Ajoutez les ingrédients dans la casserole de cuisson.

◎Les ingrédients et l'ordre de leur ajout dans la casserole de cuisson varient suivant la recette.

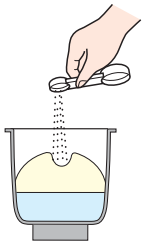


Ajoutez-les dans cet ordre.

Eau (liquides) ▼ 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 START.

Fonction d'ajout automatique

Lorsque vous utilisez la fonction d'ajout automatique, mettez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique (voir les ingrédients approuvés dans l'encadré ci-dessous) et fixez-le au couvercle.

Les ingrédients qui PEUVENT être mis dans le distributeur d'ajout automatique (Fonction d'ajout automatique)	◎**Ingrédients secs et qui ne fondent pas facilement.** Fruits secs (raisins, pruneaux, etc.), noix (noix de Grenoble, noix de cajou, etc.), graines (graines de tournesol, etc.)
Les ingrédients qui NE PEUVENT être mis dans le distributeur d'ajout automatique (Ingrédients à ajouter manuellement)	◎**Ingrédients humides et collants** (fruits frais, fruits imbibés d'alcool, etc.) ◎**Ingrédients qui fondent facilement** (fromage, chocolat, etc.) ◎**Petits ingrédients** (graines de sésame, etc. → Mettez les petits ingrédients dans la casserole de cuisson avec la farine.)

Ajout manuel d'ingrédients supplémentaires (Lorsque la fonction d'ajout automatique ne peut être utilisée)

Pendant le cycle de KNEAD (PÉTRISSAGE), le produit émet un bip pour vous prévenir qu'il faut ajouter les ingrédients supplémentaires, et « **ADD** » (AJOUTER) clignote sur l'affichage. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients supplémentaires à la pâte. (Le moment de l'émission de l'alerte pour l'ajout des ingrédients supplémentaires varie suivant le programme.)

Comment mesurer les ingrédients

Mesure des ingrédients à l'aide d'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.**

◎**Nous recommandons d'utiliser une balance numérique (qui mesure par pas de 0,1 g).**

Suivez autant que possible 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 :

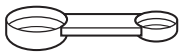
Pour mesurer les liquides (tels que l'eau) :

Utilisez la tasse à mesurer le liquide fournie.

(Tasse à mesurer le liquide fournie)

Pour mesurer de petites quantités :

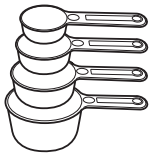
Utilisez la cuiller à mesurer fournie.
(Elle peut être utilisée pour les liquides et les ingrédients secs.)



(Cuiller à mesurer fournie)

Pour mesurer ingrédients secs (comme de la farine) :

Utilisez une tasse à mesurer emboîtée.
(1 tasse = 240 mL)



(Les tasses à mesurer emboîtées ne sont pas fournies)

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

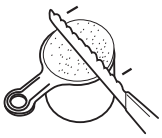
Ne mesurez pas les ingrédients secs à l'aide de tasses à mesurer graduées.

CONSEILS

Lorsque vous mesurez des ingrédients secs dans une tasse à mesurer emboîtée (non fournie) :

① Remplissez la tasse à mesurer, sans tasser les ingrédients.

② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.



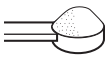
Ne tapotez pas.

N'agitez pas.

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

Lorsque vous utilisez la cuiller à mesurer fournie :

① Prenez une pleine cuiller.

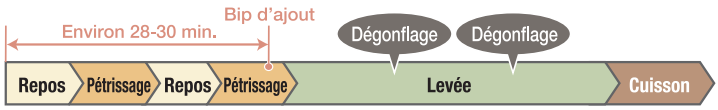


② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.

◎Si le pain ne cuit pas bien, reportez-vous au Mode d'emploi, P. 79-80.

BREAD (PAIN)

COURSE 1 **WHITE (BLANC)**



CRUST CONTROL

Couleur de la croûte	Temps requis
MEDIUM (MOYENNE)	3:35
DARK (FONCÉE)	3:45

1 Pain blanc simple

COURSE 1 WHITE		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 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 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).

2 Pain sucré hawaïen

COURSE 1 WHITE		TIMER
160 g (Environ 160 mL)	2/3 tasse	Jus d'ananas (acheté en magasin)
50 g	1	Gros œuf (battu)
20 g	1 c. à soupe	Miel
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	2 c. à soupe	Fécule de pomme de terre
24 g	2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 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

Suivant le pourcentage de jus de fruits dans le jus d'ananas que vous utilisez, de grands trous peuvent se former dans le pain. N'utilisez pas de jus d'ananas fraîchement pressé.

3 Pain aux noix

COURSE 1 WHITE		AUTO ADD
160 g (Environ 160 mL)	2/3 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
55 g	1/2 tasse	Noix de Grenoble

Comment faire

1. Coupez les noix de Grenoble des Ingrédients supplémentaires en morceaux de 1/4" (environ 6 mm), et mettez-les dans le distributeur d'ajout automatique. Fixez le distributeur d'ajout automatique au couvercle.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 1, 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 Pain aux raisins

COURSE 1 WHITE		AUTO ADD
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
1 g	1/2 c. à thé	Cannelle
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
70 g	1/2 tasse	Raisins

Comment faire

1. Séparez les raisins de Ingrédients supplémentaires dans un bol.
2. Ajoutez une petite quantité de farine panifiable (non indiquée dans la liste des ingrédients) pour recouvrir uniformément les ingrédients de l'étape 1.
   ◎Recouvrez entièrement de farine la surface des raisins.
3. Mettez les ingrédients de l'étape 2 dans le distributeur d'ajout automatique et fixez-le au couvercle.
4. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 3, 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).

5 Pain au fromage et à l'oignon

COURSE 1 WHITE		TIMER / AUTO ADD
134 g (Environ 134 mL)	1/2 tasse + 1 c. à soupe	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
36 g	6 c. à soupe	Fromage (râpé en filaments)
21 g	3 c. à soupe	Oignon rouge (coupé finement en dés)

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 au thé vert matcha

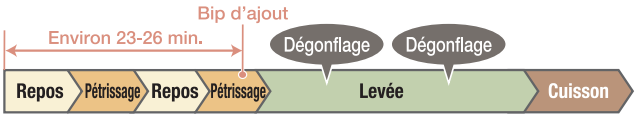
COURSE 1 WHITE		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
36 g	3 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1-1/2 c. à thé	Poudre matcha
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

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).

COURSE 2

EUROPEAN (EUROPÉEN)



Temps requis
3:00

7 Pain français

COURSE 2 EUROPEAN		
194 g (Environ 194 mL)	3/4 tasse + 1 c. à soupe	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
6 g	1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 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).

8 Pain italien aux herbes

COURSE 2 EUROPEAN		
194 g (Environ 194 mL)	3/4 tasse + 1 c. à soupe	Eau
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
6 g	1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
1 g	1 c. à thé	Basilic sec
3 g	1 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).

9 Pain aux graines de sésame

COURSE 2 EUROPEAN		
194 g (Environ 194 mL)	3/4 tasse + 1 c. à soupe	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
6 g	1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
24 g	3 c. à soupe	Graines de sésame
3 g	1 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).

10 Pain au bacon

COURSE 2 EUROPEAN		TIMER / AUTO ADD
194 g (Environ 194 mL)	3/4 tasse + 1 c. à soupe	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
6 g	1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
Au besoin		Poivre noir concassé
20 g	0,7 oz	Bacon en tranches épaisses (coupé en dés)
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
50 g*	1,8 oz	Bacon en tranches épaisses (frit, graisse enlevée)

* Ne pesez le bacon qu'une fois frit.

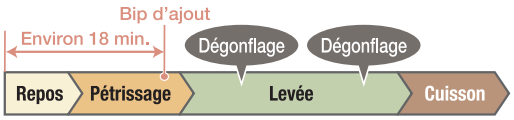
Comment faire

1. Coupez le bacon en tranches épaisses (frit, graisse enlevée, 50 g) des Ingrédients supplémentaires en pièces de 1/2" (environ 1,3 cm) de large.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 1, 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 3

QUICK WHITE (BLANC RAPIDE)

CRUST CONTROL



Couleur de la croûte	Temps requis
MEDIUM (MOYENNE)	2:20
DARK (FONCÉE)	2:30

11 Pain blanc simple rapide

COURSE 3 QUICK WHITE		TIMER
210 g (Environ 210 mL)	7/8 tasse	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 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

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).

12 Pain d'avoine rapide

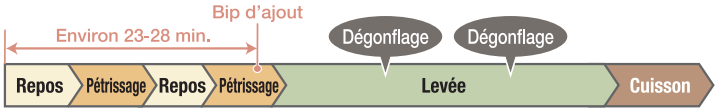
COURSE 3 QUICK WHITE		TIMER
210 g (Environ 210 mL)	7/8 tasse	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
40 g	1/2 tasse	Flocons d'avoine
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
2 g	1 c. à thé	Cannelle
3 g	1 c. à thé	Levure levée rapide

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 4

WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)



Temps requis
3:35

13 Pain 100 % blé entier

COURSE 4 WHOLE WHEAT		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine de blé entier
42 g	3-1/2 c. à soupe	Sucre
4 g	1 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 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).

14 Pain de seigle léger

COURSE 4 WHOLE WHEAT		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
195 g	1-1/2 tasses	Farine panifiable
65 g	1/2 tasse	Farine de seigle
36 g	3 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 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).

15 Pain aux noix 100 % blé entier

COURSE 4 WHOLE WHEAT		AUTO ADD
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine de blé entier
42 g	3-1/2 c. à soupe	Sucre
4 g	1 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
55 g	1/2 tasse	Noix de Grenoble

Comment faire

1. Coupez les noix de Grenoble des Ingrédients supplémentaires en morceaux de 1/4" (environ 6 mm), et mettez-les dans le distributeur d'ajout automatique. Fixez le distributeur d'ajout automatique au couvercle.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 1, 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).

16 Pain de seigle noir

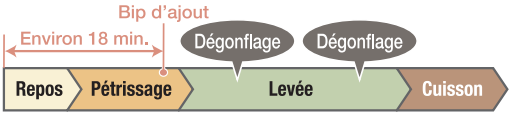
COURSE 4 WHOLE WHEAT		
210 g (Environ 210 mL)	7/8 tasse	Eau
12 g	1 c. à soupe	Huile végétale
130 g	1 tasse	Farine panifiable
65 g	1/2 tasse	Farine de blé entier
65 g	1/2 tasse	Farine de seigle
16 g	2 c. à soupe	Semoule de maïs
42 g	3-1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
1 g	1 c. à thé	Café en poudre
5 g	1 c. à soupe	Poudre de cacao non sucrée
3 g	1 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).

COURSE 5

QUICK WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)



Temps requis
2:20

17 Pain 100 % blé entier rapide

COURSE 5 QUICK WHOLE WHEAT		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine de blé entier
42 g	3-1/2 c. à soupe	Sucre
4 g	1 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
4,5 g	1-1/2 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).

18 Pain de seigle léger rapide

COURSE 5 QUICK WHOLE WHEAT		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
195 g	1-1/2 tasses	Farine panifiable
65 g	1/2 tasse	Farine de seigle
36 g	3 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
4,5 g	1-1/2 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).

19 Pain aux noix 100 % blé entier rapide

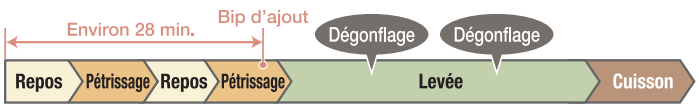
COURSE 5 QUICK WHOLE WHEAT		TIMER / AUTO ADD
210 g (Environ 210 mL)	7/8 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine de blé entier
42 g	3-1/2 c. à soupe	Sucre
4 g	1 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
16 g	2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure levée rapide
Ingrédients supplémentaires		
55 g	1/2 tasse	Noix de Grenoble

Comment faire

1. Coupez les noix de Grenoble des Ingrédients supplémentaires en morceaux de 1/4" (environ 6 mm), et mettez-les dans le distributeur d'ajout automatique. Fixez le distributeur d'ajout automatique au couvercle.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 1, 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).

COURSE 6

MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)



CRUST CONTROL

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

20 Pain aux 7 céréales

COURSE 6 MULTIGRAIN		
210 g (Environ 210 mL)	7/8 tasse	Eau
40 g	2 c. à soupe	Miel
130 g	1 tasse	Farine de blé entier
130 g	1 tasse	Farine panifiable
50 g	1/3 tasse	Céréales 7 grains
12 g	1 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 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).

21 Pain aux 12 céréales

COURSE 6 MULTIGRAIN		AUTO ADD
194 g (Environ 194 mL)	3/4 tasse + 1 c. à soupe	Eau
40 g	2 c. à soupe	Miel
130 g	1 tasse	Farine de blé entier
130 g	1 tasse	Farine panifiable
50 g	1/3 tasse	Céréales 10 grains
33 g	1/4 tasse	Farine de seigle
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Graines de pavot
Au besoin		Estragon sec (au goût)
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
16 g	2 c. à soupe	Graines de tournesol

Comment faire

1. Mettez les ingrédients des Ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique et fixez-le au couvercle.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 1, 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).

22 Pain multigrain millet et avoine

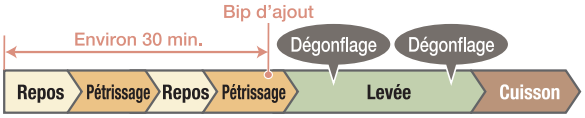
COURSE 6 MULTIGRAIN		AUTO ADD
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
40 g	2 c. à soupe	Miel
130 g	1 tasse	Farine de blé entier
130 g	1 tasse	Farine panifiable
16 g	2 c. à soupe	Farine de teff
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
24 g	2 c. à soupe	Millet
5 g	1 c. à soupe	Flocons d'avoine

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.

COURSE 7

GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)



CRUST CONTROL

Couleur de la croûte	Temps requis
MEDIUM (MOYENNE)	2:30
DARK (FONCÉE)	2:40

23 Pain au riz complet sans gluten

COURSE 7 GLUTEN FREE		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Lait
100 g	2	Gros œufs (battus)
7 g (Environ 7 mL)	1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
24 g	2 c. à soupe	Huile végétale
20 g	1 c. à soupe	Miel
160 g	1 tasse	Fécule de pomme de terre (Ⓐ)
114 g	7/8 tasse	Farine de riz complet (Ⓐ)
4 g	1/2 c. à soupe	Gomme xanthane (Ⓐ)
5 g	1 c. à thé	Sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure sèche active

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

Comment faire

1. Mettez Ⓐ 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.

24 Pain aux noix sans gluten

COURSE 7 GLUTEN FREE		TIMER / AUTO ADD
180 g (Environ 180mL)	3/4 tasse	Lait
100 g	2	Gros œufs (battus)
7 g (Environ 7mL)	1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
24 g	2 c. à soupe	Huile végétale
20 g	1 c. à soupe	Miel
160 g	1 tasse	Fécule de pomme de terre (Ⓐ)
114 g	7/8 tasse	Farine de riz complet (Ⓐ)
4 g	1/2 c. à soupe	Gomme xanthane (Ⓐ)
5 g	1 c. à thé	Sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
55 g	1/2 tasse	Noix de Grenoble

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

Comment faire

1. Mettez Ⓐ dans un bol et mélangez bien.
2. Coupez les noix de Grenoble des Ingrédients supplémentaires en morceaux de 1/4" (environ 6 mm), et mettez-les dans le distributeur d'ajout automatique. Fixez le distributeur d'ajout automatique au couvercle.
3. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 2, 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 de l'étape 2.

25 Pain aux raisins sans gluten

COURSE 7 GLUTEN FREE		TIMER / AUTO ADD
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Lait
100 g	2	Gros œufs (battus)
7 g (Environ 7 mL)	1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
24 g	2 c. à soupe	Huile végétale
20 g	1 c. à soupe	Miel
140 g	7/8 tasse	Fécule de pomme de terre (Ⓐ)
114 g	7/8 tasse	Farine de riz complet (Ⓐ)
4 g	1/2 c. à soupe	Gomme xanthane (Ⓐ)
5 g	1 c. à thé	Sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure sèche active
Ingrédients supplémentaires		
47 g	1/3 tasse	Raisins

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

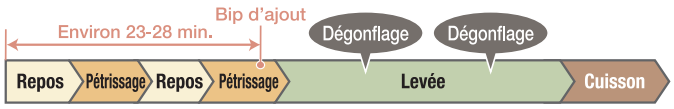
Comment faire

1. Mettez Ⓐ dans un bol et mélangez bien.
2. Coupez les raisins des Ingrédients supplémentaires et ajoutez une petite quantité de farine de riz complet (non indiquée dans la liste des ingrédients) pour les recouvrir uniformément.
   ◎Recouvrez entièrement de farine la surface des raisins.
3. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf ceux de l'étape 2, 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 de l'étape 2.

REMARQUE

Vous pouvez utiliser le distributeur d'ajout automatique pour 24 - 25, mais veillez à faire tomber toute la farine en la raclant.

COURSE 8 **SALT FREE (SANS SEL)**



CRUST CONTROL

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

26 Pain blanc sans sel

COURSE 8 SALT FREE		
160 g (Environ 160 mL)	2/3 tasse	Eau
7 g (Environ 7 mL)	1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
260 g	2 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
28 g	2 c. à soupe	Beurre sans sel
1,5 g	1/2 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 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).

27 Pain de blé entier sans sel

COURSE 8 SALT FREE		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
7 g (Environ 7 mL)	1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
293 g	2-1/4 tasses	Farine de blé entier
24 g	2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
12 g	1-1/2 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

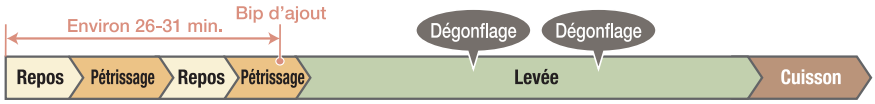
* Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

Comment faire

1. Ajoutez les ingrédients 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

SUGAR FREE (SANS SUCRE)



Temps requis
4:25

28 Pain blanc sans sucre

COURSE 9 SUGAR FREE		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
6 g	1-1/2 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 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).

29 Pain de blé entier sans sucre

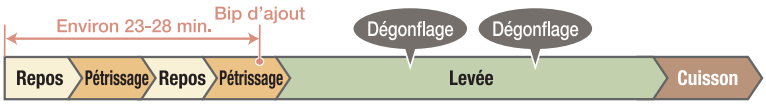
COURSE 9 SUGAR FREE		
224 g (Environ 224 mL)	7/8 tasse + 1 c. à soupe	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine de blé entier
6 g	1-1/2 c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
24 g	3 c. à soupe	Gluten de froment élastique
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

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).

COURSE 10 **VEGAN (VÉGÉTALIEN)**

CRUST CONTROL



Couleur de la croûte	Temps requis
MEDIUM (MOYENNE)	3:45
DARK (FONCÉE)	3:55

30 Pain blanc végétalien

COURSE 10 VEGAN		TIMER
60 g (Environ 60 mL)	1/4 tasse	Eau
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Lait d'amande non sucré
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 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).

31 Pain de blé entier végétalien

COURSE 10 VEGAN		TIMER
80 g (Environ 80 mL)	1/3 tasse	Eau
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Lait d'amande non sucré
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
293 g	2-1/4 tasses	Farine de blé entier
36 g	3 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
24 g	3 c. à soupe	Gluten de froment élastique
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

Comment faire

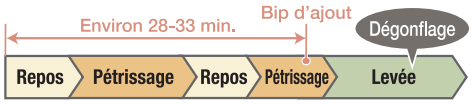
1. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson dans l'ordre où ils sont énumérés.
2. Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

DOUGH (PÂTE)

COURSE 11

BREAD/PIZZA (PAIN/PIZZA)

◎Il est possible de faire de la pâte sans gluten avec le programme HOMEMADE (MAISON). Voir P. 68-69.



Temps requis
2:05

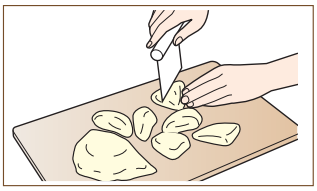
32 Petits pains au beurre

(Donne 14)

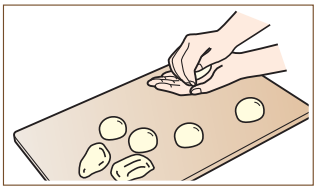
COURSE 11 BREAD/PIZZA		TIMER
134 g (Environ 134 mL)	½ tasse + 1 c. à soupe	Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
293 g	2-¼ tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
2,5 g	½ c. à thé	Sel
56 g	4 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu) } Mélangés
14 g (Environ 14 mL)	1 c. à soupe	Eau } Mélangés

Comment faire

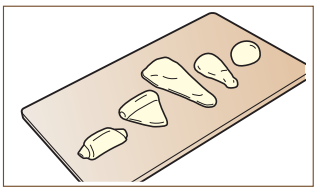
1. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Glaçage aux œufs**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
2. Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
3. Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 14 morceaux égaux. (Ne coupez pas la pâte avec les mains, car cela affecterait la texture.)



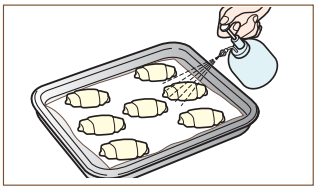
4. Faites de petites boules molles avec la pâte de l'étape 3. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.



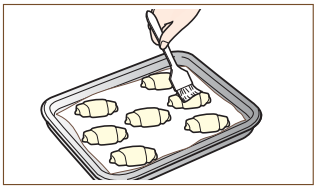
5. Roulez la pâte en forme de cône, puis aplatissez-la en triangles à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Roulez chaque triangle à partir de l'extrémité large, tel qu'illustré.



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 (86°F-95°F / 30°C-35°C) pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.



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



33 Bagels

(Donne 6)

COURSE 11 BREAD/PIZZA		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Bouillage		
Environ 2 L		Eau bouillante
20 g	1 c. à soupe	Miel
Garniture		
Au besoin		Fromage à la crème

Comment faire

1. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Bouillage** et **Garniture**, 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 6 morceaux 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 (6 feuilles) de 5" (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 (86°F-95°F / 30°C-35°C) pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.
6. Faites bouillir l'eau dans un chaudron. Dissolvez le miel dans l'eau bouillante. Ajustez le réglage de la chaleur au niveau où des bulles montent lentement du fond du chaudron. (La température approximative de l'eau est de 200°F/93°C.)
7. Ajoutez la pâte de l'étape 5 avec le papier sulfurisé dans le chaudron, et faites bouillir pendant 30 secondes de chaque côté (bouillage). (Le papier sulfurisé se détachera de lui-même dans le chaudron.)
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 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.

34 Pain du sabbat

(Donne 1)

COURSE 11 BREAD/PIZZA		TIMER
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Eau
50 g	1	Gros œuf (battu)
20 g	1 c. à soupe	Miel
24 g	2 c. à soupe	Huile végétale
260 g	2 tasses	Farine panifiable
12 g	1 c. à soupe	Sucre
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure sèche active
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu)

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 et donnez-lui la forme d'une boule. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.
4. Étalez la pâte de l'étape 3 pour lui donner une forme ovale à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Coupez-la en morceaux de 2/3 et 1/3.
5. Divisez le morceau de 2/3 en trois parties. Avec les deux mains, roulez chaque partie en une corde de 16" (environ 41 cm). Divisez également le morceau de 1/3 en trois parties, et roulez chacune d'elle en une corde de 17" (environ 43 cm).

6. Prenez les trois cordes de 16" (environ 41 cm) et pincez-les ensemble à 1" (environ 2,5 cm) du haut.

7. Tressez les trois cordes puis pincez-les ensemble à 1" (environ 2,5 cm) du bas.

8. Répétez les étapes 6 - 7 également pour les trois cordes de 17" (environ 43 cm), pour les tresser ensemble de la même manière.
9. Mettez la pâte de l'étape 8 par-dessus la pâte de l'étape 7, et glissez les deux extrémités de la tresse du dessus dans la tresse du dessous.

10. Transférez la pâte sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé.
11. Laissez-la lever à la température de la pièce pendant environ 60 minutes où jusqu'à ce qu'elle double de taille, et badigeonnez avec le **Glaçage aux œufs**.
12. Faites cuire au four préchauffé à 350°F (177°C), pendant 18-20 minutes.

35 Fouace

(Donne 3)

COURSE 11 BREAD/PIZZA		TIMER
160 g (Environ 160 mL)	2/3 tasse	Eau
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
195 g	1-1/2 tasses	Farine panifiable
65 g	1/2 tasse	Farine tout usage
6 g	1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Au besoin		Huile d'olive (pour glaçage)
Garnitures		
Au besoin		Olives (tranchées)
50 g	1/4	Oignon
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel

VARIATIONS

Sandwich fouace

Tranchez la fouace cuite en deux moitiés, horizontalement, et faites un sandwich au thon ou aux œufs durs.

Comment faire

1. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf l'huile d'olive (pour glaçage) et 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 3 morceaux égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer environ 20 minutes.
4. Tranchez finement l'oignon dans le sens de la longueur et saupoudrez-le de sel. Laissez-le reposer un moment, puis égouttez-le.
5. Mettez les pâtes de l'étape 3 sur le papier sulfurisé et étalez-les en cercles d'un diamètre de 6" (environ 15 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Transférez la pâte sur une plaque à biscuits avec le papier sulfurisé, et laissez-la reposer à la température de la pièce pendant 10-15 minutes.
7. Faites des marques sur la surface de la pâte de l'étape 6 avec le doigt, et badigeonnez la pâte avec de l'huile d'olive (pour glaçage). Garnissez avec les olives et l'oignon de l'étape 4.

8. Faites cuire au four préchauffé à 400°F (204°C), pendant 15-18 minutes.

36 Pâte à pizza traditionnelle

(Pizza à croûte épaisse : Donne assez pour 1 pizza de 11" (environ 28 cm) de diamètre
Pizza à croûte mince : Donne assez pour 2 pizzas de 11" (environ 28 cm) de diamètre)

COURSE 11 BREAD/PIZZA		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
12 g	1 c. à soupe	Huile d'olive
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
5 g	1 c. à thé	Sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

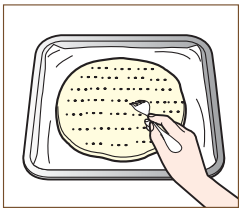
Comment faire

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).

Pizza à croûte épaisse

Comment faire

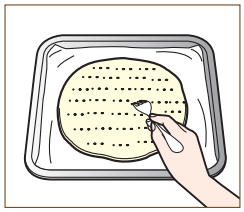
1. Retirez la pâte de la casserole de cuisson et donnez-lui la forme d'une boule. Recouvrez d'un linge et laissez reposer 10-20 minutes.
2. Mettez la pâte de l'étape 1 sur une feuille de papier sulfurisé et étalez-la en un cercle d'un diamètre de 11" (environ 28 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
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 cuiller, 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 15-20 minutes.



Pizza à croûte mince

Comment faire

1. Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 2 morceaux égaux et faites-en des boules. Recouvrez d'un linge et laissez reposer 10-20 minutes.
2. Mettez les pâtes de l'étape 1 sur une feuille de papier sulfurisé et étalez-la en cercles d'un diamètre de 11" (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 cuiller, 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 15-20 minutes.



Pizza Margherita

Ingrédients (Donne 1)		
1		Pâte pour pizza à croûte épaisse
96 g	6 c. à soupe	Sauce tomate
113 g	4 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. 58 pour la Liste des ingrédients et à « Comment faire » pour la « Pizza à croûte mince ».)

Comment faire

1. Préparez la pâte à pizza et la sauce tomate (voir ci-dessous). (Reportez-vous P. 58 pour la Liste des ingrédients et à « Comment faire ».)
2. Coupez le fromage mozzarella en tranches de 1/4" (environ 6 mm) d'épaisseur.
3. Retirez la tige des tomates cerises et coupez-les en cercles.
4. À l'aide d'une cuiller, 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 15-20 minutes.
6. Après avoir retiré la pizza du four, parsemez-la de feuilles de basilic.

Sauce tomate

Ingrédients (Donne 2)		
160 g	2/3 tasse	Purée de tomate
48 g	3 c. à soupe	Ketchup
Au goût		Sel et poivre

Comment faire

Combinez tous les ingrédients et mélangez-les bien.

COURSE 12 PASTA (PÂTE ALIMENTAIRE)

Pétrissage > Repos > Pétrissage

Temps requis 0:40

37 Pâtes maison

(Donne 4 portions)

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

38 Pâtes aux tomates

(Donne 4 portions)

COURSE 12 PASTA		TIMER
160 g	1 tasse	Semoule de blé tendre
130 g	1 tasse	Farine tout usage
42 g	3 c. à soupe	Purée de tomate
35 g (Environ 35 mL)	2-1/2 c. à soupe	Eau (A)
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

39 Pâtes de blé entier

(Donne 4 portions)

COURSE 12 PASTA		TIMER
163 g	1-1/4 tasses	Farine de blé entier
130 g	1 tasse	Farine tout usage
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Eau
5 g	1 c. à thé	Sel (complètement dissous dans l'eau) (A)
100 g	2	Gros œufs (battus)
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine tout usage

Comment faire (Pour les pâtes maison, les pâtes aux tomates et les pâtes de blé entier)

1. Combinez les ingrédients de (A).
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Farine à saupoudrer**, 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. Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez la pâte en 4 morceaux égaux et faites-en des boules. Enveloppez les boules d'une pellicule de plastique et laissez-les reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Saupoudrez généreusement de la farine sur une planche à pain, et utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte de l'étape 4 jusqu'à une épaisseur de 1/16" (environ 2 mm).
6. Saupoudrez généreusement la farine sur la surface de la pâte de l'étape 5, pliez en trois, et coupez en pièces de 1/8" (environ 3 mm) de largeur.
7. Séparez les pâtes alimentaires de l'étape 6 et faites-les bouillir dans un chaudron rempli 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 pour les pâtes maison.
   Environ 5 minutes pour les pâtes aux tomates.
   Environ 6-7 minutes pour les pâtes de blé entier.)
8. 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.

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.

OTHER (AUTRE)

COURSE 13

CAKE (GÂTEAU)

Environ 13 min. — Bip d'ajout

Pétrissage → Raclage de la farine → Pétrissage → Cuisson

CRUST CONTROL

Couleur de la croûte	Temps requis
MEDIUM (MOYENNE)	1:38
DARK (FONCÉE)	1:48

40 Quatre-quarts

COURSE 13 CAKE		TIMER
114 g	4 oz	Beurre sans sel (Coupez en cubes de 1/4" (environ 6 mm).)
100 g	2	Gros œufs (battus)
42 g (Environ 42 mL)	3 c. à soupe	Lait
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
103 g	1/2 tasse	Sucre
195 g	1-1/2 tasses	Farine à gâteau (A)
6 g	2 c. à thé	Levure chimique (A)

Comment faire

1. Coupez le beurre non salé (amolli à la température de la pièce) en cubes de 1/4" (environ 6 mm).
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).

REMARQUE

Veillez à faire tomber toute la farine en la raclant, de sorte que les côtés du gâteau cuit soient bien lisses.

41 Gâteau au thé

COURSE 13 CAKE		TIMER
114 g	4 oz	Beurre sans sel (Coupez en cubes de 1/4" (environ 6 mm).)
100 g	2	Gros œufs (battus)
42 g (Environ 42 mL)	3 c. à soupe	Lait
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
103 g	1/2 tasse	Sucre
195 g	1-1/2 tasses	Farine à gâteau (A)
6 g	2 c. à thé	Levure chimique (A)
6 g	1-1/2 c. à soupe	Feuilles de thé (Earl Grey : fin)

Comment faire

1. Coupez le beurre non salé (amolli à la température de la pièce) en cubes de 1/4" (environ 6 mm).
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.

42 Pain de maïs

COURSE 13 CAKE		TIMER
57 g	2 oz	Beurre sans sel (Coupez en cubes de 1/4" (environ 6 mm).)
100 g	2	Gros œufs (battus)
42 g (Environ 42 mL)	3 c. à soupe	Lait
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
103 g	1/2 tasse	Sucre
98 g	3/4 tasse	Farine à gâteau (A)
10,5 g	3-1/2 c. à thé	Levure chimique (A)
140 g	1 tasse	Semoule de maïs (finement moulue)

Comment faire

1. Coupez le beurre non salé (amolli à la température de la pièce) en cubes de 1/4" (environ 6 mm).
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 sa 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 et mélange

Temps requis 1:20

43 Confiture de fraises

COURSE 14 JAM		TIMER
300 g	3 tasses	Fraises* (poids net)
103 g	1/2 tasse	Sucre
14 g (Environ 14 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 environ 3 g 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).

44 Purée de pommes

COURSE 14 JAM		TIMER
300 g	3 tasses	Pommes* (poids net)
28 g (Environ 28 mL)	2 c. à soupe	Eau
36 g	3 c. à soupe	Sucre
14 g (Environ 14 mL)	1 c. à soupe	Jus de citron

* Pelez les pommes et enlevez leur trognon. Tranchez la moitié des pommes en quartiers de 1/4" (environ 6 mm) d'épais, et râpez l'autre moitié.

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

Les purées de fruit étant moins sucrées que les confitures, elles sont parfaites pour ajouter aux yogourts ou pour garnir la crème glacée.

HOMEMADE (MAISON)

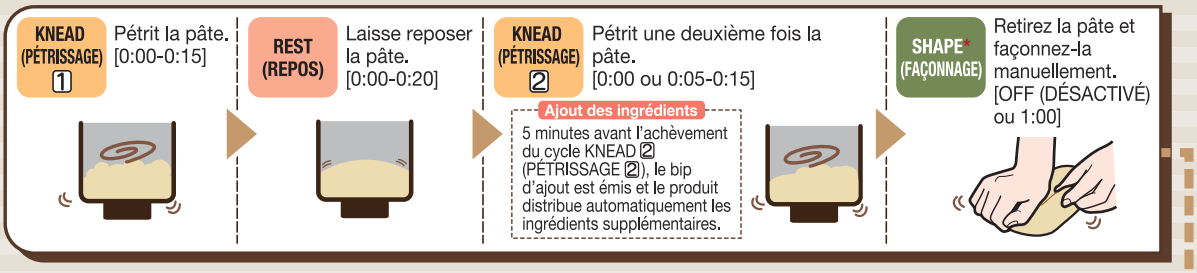
COMMENT UTILISER LE PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

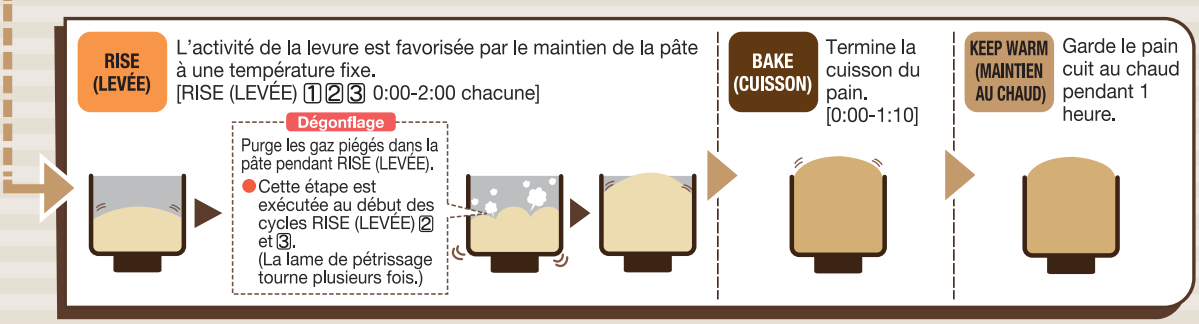
◎Reportez-vous P. 70-75 du Mode d'emploi pour de plus amples instructions.

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. 3 réglages de mémoire maison (1, 2, 3).

Configuration du programme HOMEMADE (MAISON)

●Reportez-vous P. 71-74 du Mode d'emploi pour les instructions de réglage.
●Les valeurs indiquées entre crochets correspondent à la plage programmable de chaque cycle.





*SHAPE (FAÇONNAGE)

(Reportez-vous P. 73 du Mode d'emploi.)

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.

◎Les réglages étant différents de ceux du programme standard, les résultats peuvent varier.
◎Ce programme ne peut être utilisé pour fabriquer du gâteau ou de la confiture.

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

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

1:00 ····· Cycle SHAPE (FAÇONNAGE) activé
OFF ····· Cycle SHAPE (FAÇONNAGE) désactivé

●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
●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) 1–2	●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
●Lorsque vous souhaitez pétrir la pâte continuellement pendant une longue période	REST (REPOS)	●Lorsque vous souhaitez laisser la pâte reposer pendant le cycle KNEAD (PÉTRISSAGE)
●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	●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
●Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus pâle	BAKE (CUISSON)	●Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus foncée

◎Ce tableau n'est prévu 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.

COMMENT UTILISER LE PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) (suite)

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 avec le bouton CYCLE (CYCLE), 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		
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-1/2 c. à soupe	Sucre
6 g	1-1/2 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 sèche active

HOMEMADE (MAISON) ◎Temps de cycle suggérés

CYCLE	KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
Pain blanc simple	0:12	0:10	0:10	OFF	1:08	0:30	0:40	0:45	3:35

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 avec le bouton CYCLE (CYCLE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
   ◎En vous guidant sur les temps de cycle ci-dessous, réglez les temps désirés.

Petits pains au beurre

(Donne 14)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
134 g (Environ 134 mL)	1/2 tasse + 1 c. à soupe	Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
293 g	2-1/4 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel
56 g	4 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Glaçage aux œufs		
50 g	1	Gros œuf (battu) } Mélangés
14 g (Environ 14 mL)	1 c. à soupe	Eau } Mélangés

HOMEMADE (MAISON) ◎Temps de cycle suggérés

CYCLE	KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
Petits pains au beurre	0:12	0:10	0:10	OFF	1:08	0:20	0:00	0:00	2:00

45 Petits pains à la cannelle

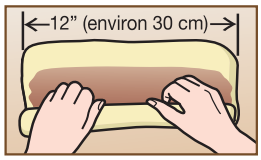
Temps de cycle suggérés

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:10	0:10	0:10	(1:00)	0:20	0:10	0:50	0:40	2:30

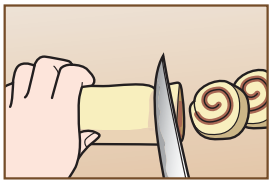
COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Lait
50 g	1	Gros œuf (battu)
260 g	2 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active
Farine à saupoudrer		
Au besoin		Farine panifiable
Garniture		
Au besoin		Lait
36 g	3 c. à soupe	Sucre (A)
2 g	1 c. à thé	Cannelle (A)
Glaçage		
27 g	4-1/2 c. à soupe	Sucre en poudre
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Eau

Comment faire

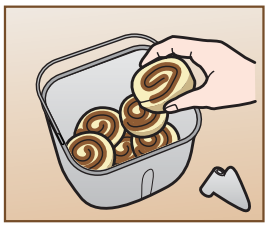
1. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Farine à saupoudrer** à **Glaçage**, dans l'ordre où ils sont énumérés.
2. Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
3. Réglez les temps de cycle avec le bouton CYCLE (CYCLE), et appuyez sur le bouton 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 30 minutes.
5. Saupoudrez de la farine sur la pâte, et utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte en un carré de 12" x 12" (environ 30 x 30 cm). Badigeonnez du lait sur les 3/4 de la pâte à partir de l'extrémité la plus proche de vous, et saupoudrez les ingrédients de (A).
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 morceaux égaux.



8. Retirez la lame 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 la lame 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.)

46 Petits pains mollets sans gluten

Temps de cycle suggérés

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:10	0:00	0:10	OFF	0:20	0:20	0:00	0:00	1:00

(Donne 6)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER	
120 g (Environ 120 mL)	1/2 tasse	Lait	
100 g	2	Gros œufs (battus)	
2,3 g (Environ 2,3 mL)	1/2 c. à thé	Jus de citron	
146 g	1-1/8 tasses	Farine de riz complet	Ⓐ
33 g	1/4 tasse	Fécule de pomme de terre	Ⓐ
32 g	4 c. à soupe	Poudre de tapioca	Ⓐ
4 g	1/2 c. à soupe	Gomme xanthane	Ⓐ
36 g	3 c. à soupe	Sucre	Ⓐ
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel	
42 g	3 c. à soupe	Beurre sans sel	
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active	
Glaçage aux œufs			
50 g	1	Gros œuf (battu)	Mélangés
14 g (Environ 14 mL)	1 c. à soupe	Eau	Mélangés

◎Préparez 6 moules à muffin.

Comment faire

1. Mélangez bien les ingrédients de Ⓐ dans un grand bol.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Glaçage aux œufs**, 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 avec le bouton CYCLE (CYCLE), 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. Fermez le couvercle.
6. Lorsque la mélodie vous prévient que le programme est terminé, retirez la pâte de la casserole de cuisson.
7. 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.
8. Mettez les moules à muffin de l'étape 7 sur une plaque à biscuits, et laissez la pâte lever dans un emplacement tiède (86°F-95°F / 30°C-35°C) pendant 40-50 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.
9. Badigeonnez avec le **Glaçage aux œufs** et faites cuire au four préchauffé à 350°F-400°F (177°C-204°C) pendant environ 15 minutes.
10. 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.
11. Retirez les pains des moules à muffin et transférez-les sur une grille de refroidissement ou un ustensile similaire pour qu'ils refroidissent complètement.

47 Beignes sans gluten

Temps de cycle suggérés

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:10	0:00	0:10	OFF	0:20	0:20	0:00	0:00	1:00

(Donne 12)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
180 g (Environ 180 mL)	3/4 tasse	Lait
100 g	2	Gros œufs (battus)
2,3 g (Environ 2,3 mL)	1/2 c. à thé	Jus de citron
6 g	1/2 c. à soupe	Huile de noix de coco (ou huile d'olive)
146 g	1-1/8 tasses	Farine de riz complet
114 g	7/8 tasse	Fécule de pomme de terre
32 g	4 c. à soupe	Poudre de tapioca (A)
4 g	1/2 c. à soupe	Gomme xanthane
36 g	3 c. à soupe	Sucre
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel
4,5 g	1-1/2 c. à thé	Levure sèche active
Huile de friture		
Au besoin		Huile de votre choix (L'huile de noix de coco est recommandée.)
Glaçage		
110 g	1 tasse	Sucre en poudre
21 g (Environ 21 mL)	1-1/2 c. à soupe	Eau
2,3 g (Environ 2,3 mL)	1/2 c. à thé	Extrait de vanille

◎Préparez une poche à douilles avec un bout d'environ 1" (environ 2,5 cm). Si vous n'avez pas de poche à douilles, vous pouvez en fabriquer une avec un sac de plastique épais. Coupez un des coins du fond, diagonalement, sur une largeur d'environ 2/3" (environ 1,7 cm).

Comment faire

1. Mélangez bien les ingrédients de (A) dans un grand bol.
2. Ajoutez les ingrédients à la casserole de cuisson, sauf **Huile de friture** et **Glaçage**, 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 avec le bouton CYCLE (CYCLE), 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. Fermez le couvercle.

6. Lorsque la mélodie vous prévient que le programme est terminé, utilisez une spatule en caoutchouc pour racler la pâte de la casserole de cuisson et la mettre dans la poche à douilles.
7. Coupez une feuille de papier sulfurisé en carrés (12 feuilles) de 4" (environ 10 cm). À l'aide de la poche à douilles, appliquez uniformément la pâte sur chaque feuille en formant un cercle de 3" (environ 8 cm). Humectez le bout de votre doigt et aplanissez la forme des beignes (veillez à ne pas trop mouiller votre doigt, car cela peut provoquer des éclaboussures d'huile lors de la friture des beignes).

8. Alignez les beignes de l'étape 7 dans une casserole de cuisson profonde d'au moins 2" (environ 5 cm) environ. Recouvrez-les de papier d'aluminium pour ne pas qu'ils sèchent, et mettez-les dans un emplacement tiède (86°F-95°F / 30°C-35°C) pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils doublent de taille.

9. Remplissez un grand chaudron avec l'huile de friture de votre choix. Chauffez l'huile à 350°F (177°C) et ajoutez les beignes de l'étape 8 avec le papier sulfurisé. Faites frire les beignes en les retournant sur eux-mêmes de temps en temps. Faites-les frire de 1 minute 30 secondes à 2 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
   ◎Ne détachez pas le papier sulfurisé de la pâte par la force. Il se détachera de lui-même pendant la friture.

10. Transférez les beignes frits sur une grille de refroidissement ou un ustensile similaire pour enlever complètement l'huile.
    ◎Si vous souhaitez glacer les beignes, mélangez bien les ingrédients de **Glaçage** ensemble, et glacez les beignes pendant qu'ils sont encore chauds.

REMARQUE

Vous pouvez redonner leur fraîcheur aux beignes qui ont durci après être restés trop longtemps exposés à l'air libre, en les mettant au four à micro-ondes pendant 10-15 secondes.

48 Pâte à biscuits sucrés

Temps de cycle suggérés Cette recette utilise deux fois les mêmes réglages.

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:07	0:00	0:00	OFF	0:00	0:00	0:00	0:00	0:07

(Donne 20)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
50 g	1	Gros œuf (battu)
57 g	2 oz	Beurre sans sel (Coupez en cubes de 1/4" (environ 6 mm).)
84 g	7 c. à soupe	Sucre
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
163 g	1-1/4 tasses	Farine à gâteau } Ⓐ
3 g	1 c. à thé	Levure chimique } Ⓐ

Comment faire

1. Coupez le beurre non salé (amolli à la température de la pièce) en cubes de 1/4" (environ 6 mm). Tamisez ensemble les ingrédients de Ⓐ.
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.
4. Réglez les temps de cycle avec le bouton CYCLE (CYCLE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
5. Lorsque la mélodie vous prévient que le pétrissage est terminé, appuyez sur le bouton CANCEL (ANNULER). 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.
6. Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme, et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER). (Utilisez les mêmes réglages de temps qu'à l'étape 4.)
7. Lorsque la mélodie vous prévient que le pétrissage est achevé, appuyez sur le bouton CANCEL (ANNULER). Retirez la pâte de la casserole de cuisson et donnez-lui la forme d'une boule.
8. Divisez la pâte de l'étape 7 en 20 morceaux égaux et faites-en des boules. Mettez-les sur une plaque à biscuits recouverte de papier sulfurisé.
9. Pressez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1/4" (environ 6 mm).
10. Faites cuire au four préchauffé à 325°F (163°C) pendant 15-20 minutes.

VARIATIONS

Après avoir fait tomber la farine en la raclant à l'étape 5, vous pouvez ajouter 70 g de raisins grossièrement coupés en dés pour faire des biscuits aux raisins.

49 Pain de viande miracle

Temps de cycle suggérés

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:00	0:00	0:00	OFF	0:00	0:00	0:00	0:40	0:40

(Donne 2-4 portions)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
90 g	3/4 tasse	Oignon (coupé finement en dés)
230 g	1/2 lb	Surlonge hachée
35 g	1/2 tasse	Champignons (coupés finement en dés)
2,5 g	1/2 c. à thé	Sel
Au besoin		Persil frais (coupé finement en dés)
1,5 g	1/2 c. à thé	Poudre d'ail
Au besoin		Coarse Black Pepper
65 g	1/2 tasse	Chapelure
50 g	1	Gros œuf (battu)
Glaçage		
72 g	4-1/2 c. à soupe	Ketchup
4 g	1/2 c. à soupe	Sucre brun
2,5 g	1/2 c. à thé	Moutarde préparée

Comment faire

1. Mettez les ingrédients dans un grand bol, sauf ceux de **Glaçage**, et mélangez bien.
2. Retirez la lame de pétrissage, et mettez la pâte de l'étape 1 dans la casserole de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) pour sélectionner le numéro de programme.
4. Réglez les temps de cycle avec le bouton CYCLE (CYCLE), et appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).
5. Lorsque la mélodie vous prévient que la cuisson est achevée, retirez la casserole de cuisson et versez l'excès de graisse. Agitez le pain de viande pour le sortir 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 à 1 minute. Mélangez bien.
7. Faites chauffer au four à micro-ondes 40-50 secondes supplémentaires et mélangez bien.
8. Versez le glaçage de l'étape 7 sur le dessus du pain de viande.

50 Tortilla

Temps de cycle suggérés

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:10	0:10	0:10	OFF	0:00	0:00	0:00	0:00	0:30

(Donne assez pour 4 tortillas de 8” (environ 20 cm) de diamètre)

COURSE 15 HOMEMADE		TIMER
94 g (Environ 94 mL)	1/3 tasse + 1 c. à soupe	Eau
1,3 g	1/4 c. à thé	Sel (complètement dissous dans l’eau)
21 g	1-1/2 c. à soupe	Saindoux
173 g	1-1/3 tasses	Farine tout usage
1,5 g	1/2 c. à thé	Levure chimique
4 g	1 c. à soupe	Lait sec

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 avec le bouton CYCLE (CYCLE), 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. Fermez le couvercle.
5. Lorsque la mélodie vous prévient que le programme est terminé, retirez la pâte de la casserole de cuisson. Divisez-la en quarts et roulez chaque quart en forme de boule. Enveloppez les boules d’une pellicule de plastique et laissez-les reposer 1 heure au réfrigérateur.
6. Étalez la pâte de l’étape 5 en cercles uniformes et très minces d’un diamètre de 8” (environ 20 cm) à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.
   - ◎Si la pâte colle, saupoudrez sa surface d’une petite quantité de farine tout usage (non indiquée dans la liste des ingrédients).
   - ◎La pâte sèche très facilement. Après l’avoir étalée, recouvrez-la d’un linge.
7. Faites chauffer une poêle à frire à puissance élevée. Ajoutez un des tortillas de l’étape 6 et réduisez légèrement la chaleur (à puissance moyenne-élevée). Faites chauffer le tortilla de 1 minute à 1 minute 30 secondes.
8. Lorsque la pâte brunit légèrement et commence à gonfler, réduisez la chaleur à puissance basse et retournez la pâte sur elle-même. Faites chauffer de l’autre côté pendant 30 secondes à 1 minute.
   - ◎Ne faites pas trop chauffer le tortilla. Autrement il sera dur et cassant.
   - ◎Ajustez le temps de chauffage au besoin, de sorte que le tortilla soit croustillant comme vous l’aimez.
9. Faites chauffer le reste des tortillas de la même manière.

Des recettes supplémentaires sont disponibles à l’adresse www.zojirushi.com/bbssc.

BB-SSC10

RECIPE BOOK

Home Bakery Maestro® Breadmaker

LIVRE DE RECETTES

Machine à Pain *Home Bakery Maestro®*

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

BB-SSC10 ©®