



Livret de recettes

Robot Pétrin

KITCHENCOOK



À PROPOS

Le **robot pétrin** est l'allié incontournable pour tous ceux qui aiment cuisiner maison, des pains moelleux aux sauces onctueuses, en passant par les pâtes fraîches et les desserts gourmands. Conçu pour pétrir, fouetter et mélanger sans effort, il garantit des textures parfaites, qu'il s'agisse d'une pâte à pain bien levée, d'une sauce onctueuse ou d'un appareil à gâteau aérien.

Il s'adapte aussi bien aux pâtes légères qu'aux préparations plus denses. Grâce à ses différents réglages de vitesse et ses accessoires interchangeables, il assure un pétrissage optimal, réduisant le temps de préparation tout en améliorant la qualité de vos réalisations.

Contrairement au pétrissage manuel, qui demande du temps et de l'énergie, le robot pétrin garantit une régularité parfaite et un développement optimal du gluten, essentiel pour obtenir des pains moelleux et bien levés. Compact et élégant, il s'intègre facilement dans toutes les cuisines et devient vite un indispensable pour les amateurs de cuisine faite maison.

Que vous soyez débutant ou expert, le robot pétrin vous ouvre les portes !



SOMMAIRE

01

Les entrées

02

Accompagnements
et sauces

03

Pâtes et pains

04

Les desserts



LES ENTRÉES

01

Muffins de thon
et olives vertes

02

Madeleines au foie gras

03

Couronne de jambon
et fromage

04

Gougères au comté

Les entrées



MUFFINS DE THON ET OLIVES VERTES

**Portions**

6 pers

**Préparation**

15 min

**Cuisson**

20 min

Ingrédients :**100g** de farine**180g** de thon au naturel**3** œufs

Sel/poivre

**90g** de parmesan râpé**70g** d'olives vertes
dénoyautées**1càc** de levure**01** Dans un premier temps préchauffer le four à 200°C.**02** Dans votre bol muni du fouet, incorporer le thon, la crème, les œufs, le parmesan et mixer environ 2 minutes sur la vitesse "8".**03** Remplacer le fouet par le mélangeur et incorporer la farine et la levure. Programmer 3 minutes sur la vitesse "8".**04** Couper les olives en rondelles et les rajouter à votre préparation.**05** Vous pouvez désormais verser la préparation dans des moules en silicone en parts individuelles et enfourner 20 minutes.**06** Pour les gourmands, saupoudrer d'un peu de parmesan râpé sur le dessus.

Les entrées



MADELEINES AU FOIE GRAS

**Portions**

4 pers

**Préparation**

10 min

**Cuisson**

10/15 min

Ingrédients :

**100g** de farine**30g** de Maïzena**3** œufs

Sel/poivre

**1** sachet de levure**80g** de beurre**100g** de foie gras de canard cuit

- 01** Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes et laisser tiédir.
- 02** Dans votre bol, placez le fouet et incorporez les œufs que vous battez sur la vitesse "9".
- 03** Ajouter la farine, la maïzena et la levure, saler et poivrer. Mélanger 2 minutes et ajouter le beurre refroidi.
- 04** Couper le foie gras en dés et les mettre dans le bol. Mélanger à la vitesse "9", jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 05** Placer la pâte à madeleines une heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C.
- 06** Beurrer et fariner le moule à madeleines. Remplir les moules aux 2/3.
- 07** Pour finir, faire cuire 10 à 15 minutes. Démouler dès la sortie du four.



Les entrées



COURONNE DE JAMBON ET FROMAGE

**Portions**

6 pers

**Préparation**

10 min

**Cuisson**

25 min

Ingrédients :**400g** de farine**150g** de lait

jambon

**1càc** de sel**3 jaunes** œufs**50g** de beurre mou**20g** de levure de boulanger

- 01** Dans un bol, incorporer le lait, le beurre puis le sel et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis le passer 20 secondes au micro-ondes.
- 02** Avec le fouet incorporer les jaunes d'œufs à la préparation pendant 10 secondes en programmant l'appareil sur la vitesse "3".
- 03** Pour finir, placer le crochet pétrin et rajouter la farine et la levure puis programmer 15 secondes à la vitesse "6". Puis reprogrammer 2 minutes sur la vitesse "3".
- 04** Sortir la pâte du bol et la laisser reposer 2 heures dans un sac plastique. La pâte doublera de volume.
- 05** Les deux heures écoulées, étaler la pâte sur une feuille de papier cuisson puis à l'aide d'un couteau aiguisé former des triangles.
- 06** Répartir le jambon et le fromage de façon à recouvrir l'ensemble de la pâte.
- 07** Rouler la pâte sur elle-même et joindre les deux extrémités pour former la couronne.
- 08** Étaler le jaune d'oeuf au pinceau et faire lever pendant 1 heure.
- 09** Il ne reste plus qu'à mettre au four 25 minutes à 180°C.

Les entrées



GOUGÈRES AU COMTÉ



Portions
4/6 pers



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

Ingrédients :



125g de farine



250ml d'eau



125g de comté râpé



sel/poivre



4 œufs



100g de beurre



1 jaune d'oeuf délayé
dans 2 càc de lait



1 pincée de noix de
muscade râpée

- 01** Préchauffer le four à 200°C. Installer le fouet et placer dans le bol, le beurre en petits cubes, l'eau et une cuillère à café de sel. Programmer 10 minutes à 100°C jusqu'à ébullition.
- 02** Une fois le mélange correctement réalisé, ajouter la farine d'un seul coup. Puis programmer 2 minutes sur la vitesse "5" afin d'obtenir un mélange homogène.
- 03** Laisser tiédir quelques instants, et incorporer les œufs un par un en programmant 2 minutes sur la vitesse "5". Ajouter par la cheminée du couvercle le gruyère râpé, la noix de muscade, le sel et le poivre.
- 04** Déposer la pâte en petits tas séparés, sur une plaque protégée de papier de cuisson.
- 05** Avec l'aide d'un pinceau, dorer les petites gougères avec un jaune d'oeuf.
- 06** Enfourner 25 minutes en surveillant.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

01 | Mayonnaise façon
aïoli

02 | Mayonnaise

03 | Sauce andalouse

04 | Sauce cocktail

05 | Sauce à l'ail

06 | Sauce tartare

Accompagnements et sauces



MAYONNAISE FAÇON AÏOLI

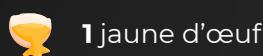
**Portions**

4/6 pers

**Préparation**

5 min

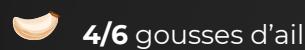
Ingrédients :



1 jaune d'oeuf



1càs de moutarde



4/6 gousses d'ail



sel/poivre



250ml d'huile



1/2càc de vinaigre

- 01** Dans un premier temps, hacher l'ail.
- 02** Fixer le fouet et mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre. Programmer 1 minute 30 secondes sur la vitesse "6".
- 03** Ensuite, ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures.

- 04** Une fois le temps écoulé ajouter le vinaigre et régler le minuteur sur 30 secondes à la vitesse au maximum.
- 05** Laissez reposer au frais.
- 06** Vous savez désormais réaliser une mayonnaise façon aïoli en un tour de main !

Accompagnements et sauces



MAYONNAISE



Portions

4/6 pers



Préparation

5 min

Ingrédients :



1 jaune d'œuf



1/2 càc de vinaigre



sel/poivre



1 càs de moutarde



250ml d'huile

01 Placer le fouet, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre, puis programmer 1 minute 30 secondes sur la vitesse "6".

02 Ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures.

03 Une fois le temps écoulé, ajouter le vinaigre et programmer 30 secondes sur la vitesse au maximum.

04 Laissez reposer au frais. Vous n'avez plus qu'à impressionner vos proches, en servant votre mayonnaise avec une viande !

Accompagnements et sauces



SAUCE ANDALOUSE



Portions

4/6 pers



Préparation

5 min

Ingrédients :



1 jaune d'oeuf



1 càs de moutarde



1 poivron



sel/poivre



1 càc d'huile d'olive



1 càs de concentré de tomate



250ml d'huile



1/2 càc de vinaigre

- 01** Placer le fouet, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Régler le minuteur sur 1 minute 30 secondes sur la vitesse "6". Préparer la mayonnaise de base et y ajouter le concentré de tomate.
- 02** Ensuite, ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures.

- 03** Une fois votre préparation prête, ajouter le vinaigre et le concentré de tomate puis régler le minuteur sur 30 secondes sur la vitesse "6".
- 04** Transvaser la mayonnaise dans un grand bol puis y incorporer délicatement les poivrons tout en mélangeant.

Accompagnements et sauces



SAUCE COCKTAIL

**Portions**

4/6 pers

**Préparation**

5 min

Ingrédients :

1 jaune d'œuf



1 càs de moutarde



1 càs de ketchup



sel/poivre



250ml d'huile



1/2 càc de vinaigre



3 gouttes de Tabasco



1 càs de cognac

01 Installer le fouet, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Régler le minuteur sur 1 minute 30 secondes sur la vitesse "6".

02 Ensuite, ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle anti-éclaboussures.

03 Enfin, ajouter le vinaigre, le ketchup, le cognac et le tabasco et programmer 1 minute sur la vitesse "6".

04 Laissez reposer au frais.

**Accompagnements
et sauces**



SAUCE À L'AIL



Portions

4/6 pers



Préparation

5 min

Ingrédients :



2càs d'huile d'olive



10 gousses d'ail



1 et demi yaourt doux
et onctueux



sel

01 Dans un premier temps, peler les gousses d'ail et les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante.

02 Installer le fouet, mettre dans le bol, le yaourt, l'huile, le sel et le poivre. Laisser tourner environ 1 minute sur la vitesse "6".

03 Ensuite, ajouter les gousses d'ail cuites. Mixer à l'aide du fouet 2 minutes sur la vitesse "6".

04 Laissez reposer au frais. A servir avec du poisson ou de la viande.

**Accompagnements
et sauces**



SAUCE TARTARE

**Portions**

4/6 pers

**Préparation**

5 min

Ingrédients :

**1càs** de mayonnaise**1/2** botte de ciboulette**2** brins de persil plat**1** oignon nouveau**25g** de câpres**25g** de cornichons

01 Pour commencer, lavez et ciselez la ciboulette et le persil. Puis lavez et épluchez l'oignon nouveau.

02 Installez le bol multifonction équipez du couteau et insérez l'oignon, les câpres et les cornichons. Appuyez 5 fois sur la touche pulse.

03 Incorporez la ciboulette, le persil et la mayonnaise à la préparation, à l'aide d'une maryse.

04 Débarrassez et réservez au frais. Vous n'avez plus qu'à impressionner vos proches, en la servant avec une viande !



PÂTES ET PAINS

01

Pâte brisée

02

Brioche moelleuse

03

Pâte maison

04

Pâte feuilletée

05

Pâte à pizza

06

Bagels maison

07

Pain de mie
aux figues

08

Focaccia au
romarin

Pâte et pains



PÂTE BRISÉE

**Portion**

1 pâte

**Préparation**

1 min

Ingrédients :

**300g** de farine**130g** de beurre**70ml** d'eau

1 pincée de sel

**1càc** de sucre

- 01** Tout d'abord, placer le crochet pétrin.
- 02** Mettre ensuite tous les ingrédients dans le bol, dans l'ordre de la liste des ingrédients puis programmer 1 minute sur la vitesse "6".

- 03** Retirer la pâte du bol et la pétrir avec les mains. Laisser la pâte reposer une quinzaine de minutes avant de l'étaler.
- 04** Vous n'avez plus qu'à la garnir.

Pâte et pains



BRIOCHE MOELLEUSE

**Portions**

10 parts

**Préparation**

20 min

**Cuisson**

25/30 min

Ingrédients :

**250g** de farine**80g** de beurre mou**2càs** d'eau**1càc** de sel**4càs** de cassonade**3càs** de lait**1 sachet** de levure
de boulanger**3 œufs****01**

Dans un récipient, verser le lait et l'eau, puis faire tiédir le mélange quelques secondes au micro-ondes. Incorporer le sachet de levure dans le mélange. Laisser de côté environ 10 minutes, cela va permettre d'activer la levure.

02

Ensuite placer le crochet pétrin et verser dans le bol du robot la farine, le sucre ainsi que le sel, et le programmer sur la vitesse de mélange "4". Ajouter les œufs un à un puis le mélange d'eau, de lait et de levure petit à petit. Laisser le robot pétrir 5 à 10 minutes.

03

Vous n'avez plus qu'à incorporer le beurre mou coupé en morceaux. Laisser le robot pétrir encore une bonne dizaine de minutes, toujours à vitesse "2". Laisser lever pendant 2 heures.

04

Former un gros boudin entre vos mains, puis le couper en 6 parties égales. Le façonner en 6 boules. les placer deux par deux et côté à côté le long d'un moule à cake. Les badigeonner éventuellement d'un peu de lait. Laisser lever encore 1h30 à 2h (elles doivent doubler de volume).

05

Pour les gourmands, vous pouvez rajouter des gros grains de sucre dessus. Les enfourner à four froid, et mettre la température à 150°C pendant 25 à 30 minutes. Planter un couteau au milieu pour vérifier la cuisson, la lame devant ressortir sèche.

Pâte et pains



PÂTES MAISON

**Portions**

8 pers

**Préparation**

20 min

**Repos**

1 heure

Ingrédients :



400g de farine



4 œufs



huile d'olive

- 01** Vous devez tout d'abord mettre la farine dans le bol du robot équipé du mélangeur à vitesse minimale et ajouter un à un les œufs puis l'équivalent d'un petit verre d'huile d'olive.
- 02** À l'aide d'une maryse dégager les parois du bol et augmenter la vitesse au fur et à mesure jusqu'à la vitesse "6". Ensuite laisser tourner le robot pendant 30 à 40 secondes puis arrêter l'appareil. Décoller à nouveau la farine qui a pu rester sur le mélangeur ainsi que sur les parois du bol.
- 03** Remettre en marche et mélanger pendant encore 30 secondes sur la vitesse "6", la mixture doit ressembler à des miettes grossières. Une fois les ingrédients bien mélangés, et les parois bien dégagées, sortir la pâte du bol pour terminer le pétrissage à la main.
- 04** Ne pas hésiter à travailler la pâte pour bien développer son élasticité, et qu'elle incorpore l'ensemble de la farine. Vous devez obtenir une pâte ferme, dense et non collante.
- 05** Vous pouvez désormais installer le hachoir à viande et la filière pour le type de pâtes désiré et réaliser vos pâtes.
- 06** Pour un meilleur rendu, sécher les pâtes pendant 1 heure avant de les cuire.

Pâte et pains



PÂTE FEUILLETÉE

**Portion**

1 pâte

**Préparation**

20 min

**Repos**

30 minutes

Ingrédients :

**500g** de farine**400g** de beurre doux froid**2/5cl** d'eau

1 pincée de sel

01

Tout d'abord, mettre la farine dans le bol, creuser un puits au centre et placer les 25 cl d'eau. Placer le crochet pétrin puis mélanger sur la vitesse "6".

02

Ajouter le beurre coupé en petits dés et la pincée de sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Enlever la pâte puis travailler celle-ci jusqu'à obtention d'une pâte non collante.

03

Ne pas hésiter à rajouter de la farine si elle est trop collante. Sur un plan de travail bien fariné, étaler la pâte en grand rectangle. Puis faire un tour simple en pliant la pâte en trois, rabattre le bord du bas vers le centre puis couvrir avec le bord du haut. Pour finir, plier en deux.

04

Étaler de nouveau la pâte en un grand rectangle puis recommencer la manipulation 3 fois.

05

Vous pouvez désormais filmer la pâte et la réserver 30 minutes au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Pâte et pains



PÂTE À PIZZA

**Portion**

1 pâte

**Préparation**

20 min

**Cuisson**

15 minutes

Ingrédients :

**250g** de farine**13cl** d'eau tiède**1càs** huile d'olive**1càc** de sel**1 sachet** de levure
de boulanger

01 Placer le fouet, puis dans le bol incorporer la farine, le sel et la levure. Programmer 1 minute sur la vitesse "6".

02 Remplacer ensuite le fouet par le crochet pétrin et ajouter progressivement l'huile et l'eau. Puis pétrir 2-3 minutes sur la vitesse "4".

03 La pâte doit être lisse et élastique pour que vous puissiez bien la travailler. Si vous ne la trouvez pas assez élastique, il vous suffit de rajouter un petit peu d'eau.

04 Réserver la pâte pendant 1 heure, celle-ci doit doubler de volume.

05 Le temps de repos écoulé, chasser l'air de la pâte en la malaxant et en donnant des petits coups de poing dedans. L'air correctement dégagé, étaler la pâte en rond sur la plaque du four (recouverte de papier de cuisson).

06 On peut précuire la pâte à pizza, 5 minutes à four préchauffé à 210°C, recouverte de billes de cuisson, puis la garnir et la cuire à nouveau une dizaine de minutes environ. De cette façon la pâte est croustillante partout.

Pâte et pains



BAGELS MAISON



Portion

6 pers



Préparation

1 heure 50



Cuisson

20 minutes

Ingrédients :



550g de farine



330ml d'eau tiède



9g de levure sèche



1càc de sel



1.5 càs de sucre roux



1.5 càc de graines



1càs de bicarbonate de soude



1 œuf

01 Placez la levure dans l'eau chaude et laissez reposer pendant 2 minutes.

06 Creusez chaque boule pour former un trou.

02 Ajoutez la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot pâtissier multifonction équipé du crochet pétrisseur.

07 Faites bouillir de l'eau et ajoutez le bicarbonate de soude. Pochez chaque bagel pendant 20 à 30 secondes.

03 Commencez à mélanger à la vitesse 2 et ajoutez lentement la levure diluée. Pétrissez pendant 2 minutes à la vitesse 2.

08 Disposez les bagels sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez avec un œuf et parsemez de graines.

04 Formez une boule. Placez la pâte dans un saladier légèrement huilé, recouvrez-la d'un film étirable et laissez reposer pendant 1 heure dans un endroit chaud.

09 Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

05 Posez le pâton sur un plan fariné. Divisez le pâton en 10 portions et formez de petites boules. Laissez reposer pendant 30 minutes.

Pâte et pains



PAIN DE MIE AUX FIGUES

**Portion**

1 pain

**Préparation**

1 heure 50

**Cuisson**

20 minutes

Ingrédients :

**500g** de farine**1 càs** de miel**10g** de levure sèche**10g** de sel**1 càs** de sucre (facultatif)**200g** de figues séchées**50g** de beurre ramolli**1** œuf**250ml** de lait tiède

01 Dans le bol de votre robot pétrin, ajoutez la farine, le sel, la levure et le miel. Versez le lait tiède et pétrissez à faible vitesse pendant environ 5 minutes.

02 Ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir pendant encore 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.

03 Coupez les figues séchées en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte. Mélangez à faible vitesse pendant environ 2 à 3 minutes pour bien répartir les figues.

04 Couvrez le bol avec un linge humide ou un film plastique et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1h30, ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

05 Une fois la pâte levée, dégarez-la et façonnez-la en un pain de mie (en forme de rectangle ou de pain classique, selon votre préférence).

06 Déposez le pain dans un moule à pain préalablement beurré ou recouvert de papier sulfurisé. Laissez lever de nouveau pendant 30 minutes.

07 Préchauffez votre four à 180°C. Badigeonnez le dessus du pain avec un œuf battu pour lui donner une belle dorure.

08 Enfournez le pain pendant environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'un couteau en ressorte propre lorsqu'il est inséré dans le centre du pain.

09 Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

Pâte et pains



FOCACCIA AU ROMARIN

**Portion**

6 pers

**Préparation**

15 minutes

**Cuisson**

20 minutes

Ingrédients :



500g de farine



330ml d'eau tiède



1 sachet de levure



1 càc de sel



45g d'huile d'olive



romarin frais

- 01** Mélanger la levure à l'eau tiède. Ajouter la farine, puis l'huile (15g seulement) et le sel.
- 02** Pétrir longuement jusqu'à obtenir une pâte bien souple. La pâte ne doit pas être collante, mais si vous respectez au gramme près les proportions elle sera parfaite.
- 03** Mettre la pâte en boule, la huiler légèrement, et la déposer dans un saladier. Couvrir et laisser reposer 10 minutes
- 04** Déposer ensuite délicatement la pâte sur une feuille silicone, le tout posé sur une plaque et laisser lever encore 10 minutes.
- 05** Étaler ensuite délicatement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sans appuyer pour ne pas détruire les bulles d'air. Laisser à nouveau détendre 20 minutes.
- 06** Dans un verre, mélanger les 30 g d'eau, les 30 gr d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel. Bien émulsionner le mélange qui doit prendre la consistance d'une vinaigrette.
- 07** Faire des trous avec les doigts en appuyant fortement, et verser l'émulsion sur la pâte afin que tous les trous soient bien remplis - il faut tout mettre même si cela paraît énorme !
- 08** Laisser à nouveau lever 20 minutes. Saupoudrer de romarin et de fleur de sel.
- 09** Préchauffer le four à 200°C. Enfourner la focaccia lorsqu'elle a fini de lever pour 20 minutes. Bien surveiller la cuisson, elle doit être juste dorée.



LES DESSERTS

01

Donuts

02

Mousse au chocolat

03

Tiramisu aux fraises

04

Muffins aux myrtilles

05

Tarte aux noix

06

Cakes aux fraises
et chocolat blanc

07

Cinnamon Rolls

Les desserts



DONUTS



Portions

8 pers



Préparation

20 min



Cuisson

25 minutes

Ingrédients :



400g de farine



60g de sucre



35g de beurre



arôme vanille



1càc de sel



175g de lait tiède



1 œuf



sucré glace



colorant de votre choix



20g de levure
de boulanger



quelques gouttes
de jus de citron

01

Placez dans un premier temps dans un récipient le lait avec le sel, le sucre et l'arôme vanille puis passez la préparation au micro-ondes 2 minutes. Réservez et laissez tiédir.

02

Ensuite, mélangez la farine, la levure et les œufs dans le bol avec le crochet pétrin. Ajoutez le lait par petites quantités puis le beurre ramolli et pétrissez environ 10 minutes sur la vitesse "3".

03

Filmez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes. Déposez la pâte sur toute la surface, filmez et mettez au frais 30 minutes environ. Étalez la pâte sur 3 à 4 centimètres sur un plan fariné et faites des ronds à l'emporte pièce, faites le trou du centre avec un bouchon de bouteille par exemple ou un emporte pièce plus petit.

04

Disposez sur des plats, couvrez et laissez reposer encore 30 minutes. Faites frire les donuts dans une huile à feu moyen afin d'obtenir une cuisson parfaite et déposez les sur du papier absorbant.

05

Pour le glaçage, battez le blanc d'œuf et versez-le par petite quantité sur le sucre glace, tout en mélangeant avec une fourchette, jusqu'à avoir la consistance désirée, ajoutez quelques gouttes de citron et le colorant.

06

Glacez les Donuts, laissez sécher à l'air libre et il ne vous reste plus qu'à déguster.

Les desserts



MOUSSE AU CHOCOLAT

**Portions**

6 pers

**Préparation**

20 min

**Réfrigération**

6 heures

Ingrédients :

**150g** de chocolat**30g** de sucre**50g** de beurre**1 pincée** de sel**4 œufs**

- 01** Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie avec le beurre. Réserver.
- 02** Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre les jaunes d'œufs dans le bol du robot et régler à la vitesse "6".
- 03** Une fois le mélange homogène, verser le chocolat et remuer délicatement à l'aide d'une spatule. Arrêter le robot et débarrasser le contenu du bol dans un saladier.
- 04** Laver le bol du robot et mettre les blancs d'œufs avec une pincée de sel et le sucre.
- 05** Installer le fouet et programmer 2 minutes sur la vitesse minimum puis augmenter la vitesse progressivement jusqu'à la vitesse maximum. Battre jusqu'à ce que les blancs soient montés en neige ferme..
- 06** À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œufs au chocolat.
- 07** Verser dans 6 ramequins et laisser prendre minimum 6 heures au réfrigérateur.

Les desserts



TIRAMISU AUX FRAISES



Portions
4/6 pers



Préparation
20 min



Réfrigération
6 heures

Ingrédients :



500g de fraises



150g de sucre semoule



500g de mascarpone



1 sachet de sucre vanillé



4 gros œufs



8 petites meringues



Liqueur de fraise et
eau de rose diluée



300g de biscuits à la
cuillère ou type boudoirs

01 Séparer les blancs d'œuf et les réserver à température ambiante.

02 Verser les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le sucre vanillé dans le bol du robot. Installer le mélangeur.

03 Régler la vitesse sur "6", mélanger pendant 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

04 Ajouter le mascarpone dans le bol du robot et régler la vitesse sur "2". Battre environ 2 minutes pour obtenir un mélange homogène et réserver dans un saladier.

05 Une fois votre bol lavé, placer les blancs d'œuf. installer le fouet et régler la vitesse au minimum puis augmenter la vitesse progressivement jusqu'au maximum pour monter les blancs en neige.

06 Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'aide d'une spatule. Réserver au frais. Laver, équeuter, sécher et couper les fraises. En réserver quelques unes pour la décoration.

07 Mélanger la liqueur de fraise et l'eau de rose dans un saladier. Tremper les biscuits un à un dans le mélange liqueur/eau de rose.

08 Pour chaque tiramisu, déposer des biscuits imbibés dans le fond du verre, ajouter quelques fraises puis couvrir avec une couche du mélange au mascarpone et décorer d'une petite meringue ou d'une fraise. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche du mélange au mascarpone. Réserver au réfrigérateur au minimum 6 heures.

Les desserts



MUFFINS AUX MYRTILLES

**Portions**

6 pers

**Préparation**

5 min

**Cuisson**

35 minutes

Ingrédients :

- | | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| | 200g de myrtilles fraîches | | 130g de sucre en poudre |
| | 150g de beurre mou | | 150g de farine |
| | 2 œufs entiers | | 160g de lait |
| | 1/2 càc de sel | | 1 sachet de levure chimique |
| | 5g d'extrait de vanille ou
1 sachet de sucre vanillé | | |

- 01** Préchauffer votre four à 180°C (Thermostat 6). Beurrer et fariner votre moule à muffins. Placer le fouet et incorporer dans le bol l'intégralité des ingrédients et mixer environ 30 secondes sur la vitesse "6".
- 02** Remplir au 2/3 les moules de pâte, répartir les myrtilles puis les plonger dans la pâte.

- 03** Enfourner 35 minutes à 180°C.
- 04** Une fois le temps écoulé, laisser refroidir 5 minutes puis démouler doucement.

Les desserts



TARTE AUX NOIX

**Portions**

6/8 pers

**Préparation**

20 min

**Cuisson**

35 minutes

Ingrédients :



1 jaune d'oeuf



1 pincée de sel



125g de beurre



250g de farine



1 sachet de sucre vanillé



50ml d'eau glacée



250g de cerneaux de noix



160g de sucre



3 œufs



250ml de crème fraîche

01 Préchauffer votre four à 180°C. Couper le beurre en petits dés et les mettre dans le bol. Ensuite, ajouter la farine, le sucre et le sel. Installer le mélangeur, puis programmer 2 minutes sur la vitesse "2".

02 Ajouter le jaune d'œuf ainsi que l'eau par la cheminée du couvercle anti-projections. Programmer de nouveau 30 secondes sur la vitesse "2".

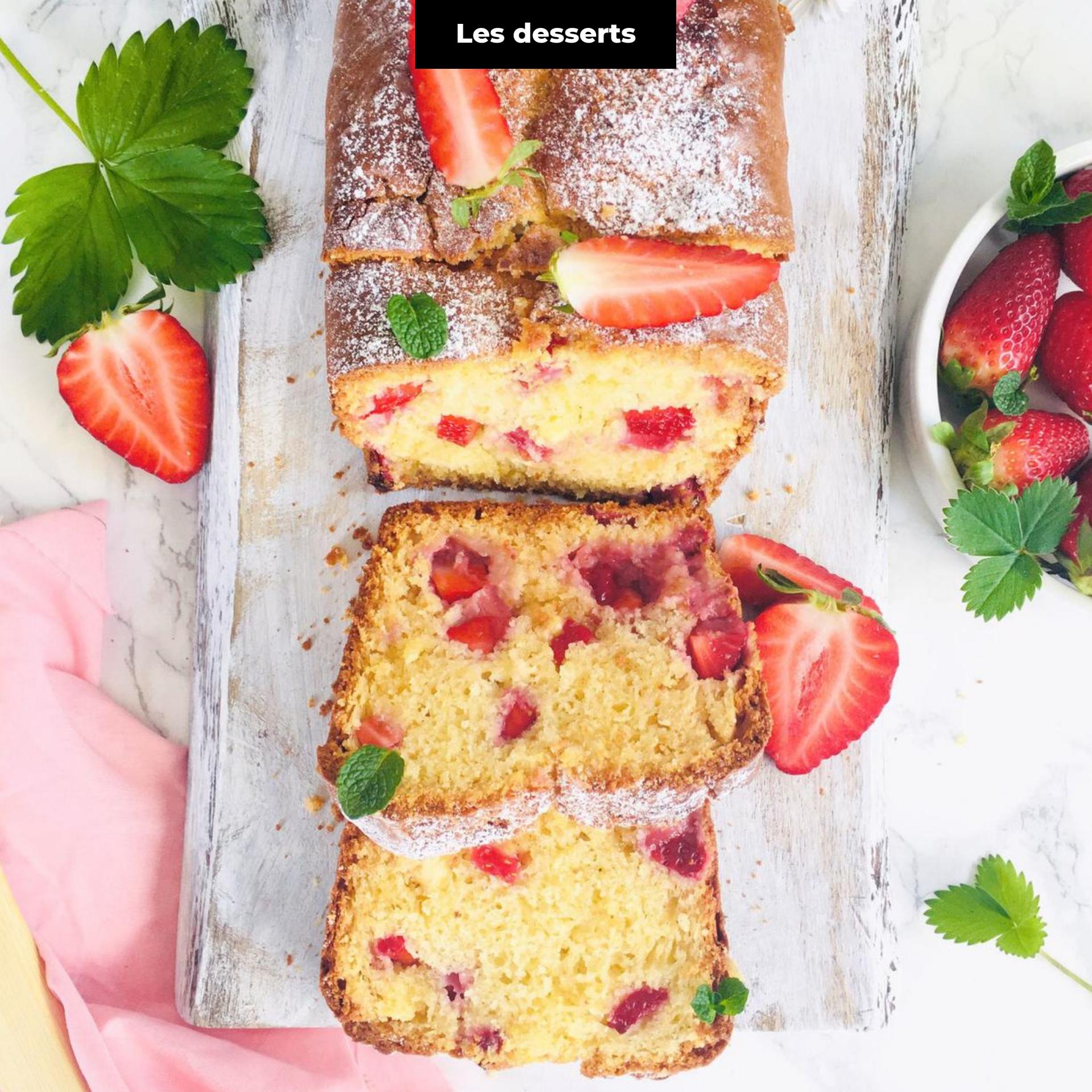
03 Sortir la pâte du bol, former une boule puis envelopper d'un film alimentaire. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur avant de l'utiliser. Déposer les noix et les broyer à la vitesse "6".

04 Pour l'appareil aux noix, mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot, toujours muni du mélangeur et mélanger 2 minutes à la vitesse "4".

05 Programmer 1 minute sur la vitesse minimum. Placer et étaler votre pâte sur une feuille de cuisson et placer le tout dans le moule à tarte.

06 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Verser la préparation aux noix dans le moule et enfourner pour 35 minutes de cuisson environ. Il ne vous reste plus qu'à démouler et à servir tiède ou froid.

Les desserts



CAKES AUX FRAISES ET CHOCOLAT BLANC



Portions
8 pers



Préparation
20 min



Cuisson
25 minutes

Ingrédients :



250g de fraise



100g de chocolat blanc



125g de beurre mou



8 petites meringues



125g de sucre glace



160g de farine



1/3 d'un sachet de levure



3 œufs

01 Dans un premier temps, préchauffez le four à 180°C.

02 Dans le bol du robot muni du fouet, placez les œufs, le sucre glace et le beurre mou. Programmez 2 minutes sur la vitesse "7". Ajoutez ensuite la farine et reprogrammez 2 minutes sur la vitesse "7".

03 Lavez puis coupez les fraises en morceaux en gardant quelques unes entières pour la décoration.

04 Placez le chocolat blanc dans le blender et mixez quelques secondes sur la vitesse maximum afin de faire de grosses pépites. Puis émiettez les meringues. attention pensez à enlever le fouet !

05 Placez le mélangeur, ajoutez les fraises et le chocolat blanc à la préparation. Programmez 2 minutes sur la vitesse "5". Pour finir ajoutez les éclats de meringues délicatement.

06 Versez dans les moules à cakes individuels la préparation. Enfournez 25 minutes en surveillant la cuisson avec une lame de couteau. Laissez refroidir, puis parsemez de fraises et servez !

Les desserts



CINNAMON ROLLS

**Portions**

15 pièces

**Préparation**

25 minutes

**Cuisson**

25 minutes

Ingrédients :



1 blanc d'oeuf



1 càc de sel



150g de beurre froid



500g de farine



2 sachets de levure



525cl de lait



60g de sucre roux



60g de sucre



1 œuf



3 càc de cannelle moulue



120g de sucre glace

- 01** Dissoudre la levure dans le lait tiède.
- 02** Dans le bol de votre robot - ou dans un saladier si vous le faites à la main - verser la levure et ajouter la farine, le sel, le sucre et l'oeuf ; pétrir pendant 10 minutes. Ajoutez le beurre en morceaux et pétrir à nouveau 10 minutes.
- 03** Sortez la pâte du robot et la mettre à lever dans un saladier couvert d'un torchon pendant 1h30. Entre temps, la pâte doit avoir doublé de volume.
- 04** Pendant ce temps, préparer le mélange à la cannelle en mélangeant dans un bol le beurre fondu, le sucre roux et la cannelle.
- 05** La retirer du bol et l'étaler sur un plan de travail fariné en formant un rectangle. Étaler le mélange à la cannelle sur toute la surface du rectangle.
- 06** Former un boudin avec la pâte en la roulant sur elle-même.
- 07** Programmer 1 minute sur la vitesse minimum. Placer et étaler votre pâte sur une feuille de cuisson et placer le tout dans le moule à tarte.
- 08** Recouvrir la pâte d'un linge propre et la remettre à lever entre 45 minutes et 1 heure.
- 09** Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Enfourner les cinnamons rolls pendant 25 minutes.
- 10** Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'oeuf. Quand les gâteaux ont bien refroidi, verser le glaçage en filets à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère.



Fortus

28 BIS RUE DU GOULET,
93300 AUBERVILLIERS, FRANCE
SERVICECLIENT@FORTUS.FR

