



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

03

Pâtes et pains

02

Accompagnements
et sauces

04

Les desserts



LES ENTRÉES

01

Muffins de thon
et olives vertes

03

Couronne de jambon
et fromage

02

Madeleines au fois gras

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



3 œufs



90g de parmesan râpé



70g d'olives vertes
dénoyautées



180g de thon au naturel



Sel/poivre



10cl de crème fraîche



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



3 œufs



1 sachet de levure



100g de foie gras de canard cuit



30g de Maizena



Sel/poivre



80g de beurre

- 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 maizena 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



jambon



3 jaunes œufs



20g de levure de boulanger



150g de lait



1càc de sel



50g de beurre mou

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'œuf 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'œuf 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'œuf.

06

Enfourner 25 minutes en surveillant.



ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

01

Mayonnaise façon
aïoli

04

Sauce cocktail

02

Mayonnaise

05

Sauce à l'ail

03

Sauce andalouse

06

Sauce tartare

Accompagnements et sauces



MAYONNAISE FAÇON AÏOLI



Portions

4/6 pers



Préparation

5 min

Ingrédients :



1 jaune d'œuf



4/6 gousses d'ail



250ml d'huile



1càs de moutarde



sel/poivre



1/2càc de vinaigre

- 01** Dans un premier temps, hacher l'ail.
- 02** Fixer le fouet et mettre le jaune d'œuf, 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



1/2càc de vinaigre



sel/poivre



1càs 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'œuf



1càs de moutarde



1 poivron



sel/poivre



1càc d'huile d'olive



1càs de concentré de tomate



250ml d'huile



1/2càc 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



1càs de moutarde



1càs de ketchup



sel/poivre



250ml d'huile



1/2càc de vinaigre



3 gouttes de Tabasco



1càs 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



2 brins de persil plat



25g de câpres



1/2 botte de ciboulette



1 oignon nouveau



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

05

Pâte à pizza

02

Brioche moelleuse

06

Bagels maison

03

Pâte maison

07

Pain de mie
aux figues

04

Pâte feuilletée

08

Focaccia au
romarin



PÂTE BRISÉE



Portion

1 pâte



Préparation

1 min

Ingrédients :



300g de farine



70ml d'eau



1càc de sucre



130g de beurre



1 pincée de sel

- 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



2càs d'eau



4càs de cassonade



1 sachet de levure
de boulanger



80g de beurre mou



1càc de sel



3càs de lait



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 côte à côte 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



huile d'olive



4 œufs

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



2/5cl d'eau



400g de beurre doux froid



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



1càs huile d'olive



1 sachet de levure
de boulanger



13cl d'eau tiède



1càc de sel

- 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



9g de levure sèche



1.5 càs de sucre roux



1càs de bicarbonate
de soude



330ml d'eau tiède



1càc de sel



1.5 càc de graines



1 œuf

- 01** Placez la levure dans l'eau chaude et laissez reposer pendant 2 minutes.
- 02** Ajoutez la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot pâtissier multifonction équipé du crochet pétrisseur.
- 03** Commencez à mélanger à la vitesse 2 et ajoutez lentement la levure diluée. Pétrissez pendant 2 minutes à la vitesse 2.
- 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.
- 05** Posez le pâton sur un plan fariné. Divisez le pâton en 10 portions et formez de petites boules. Laissez reposer pendant 30 minutes.
- 06** Creusez chaque boule pour former un trou.
- 07** Faites bouillir de l'eau et ajoutez le bicarbonate de soude. Pochez chaque bagel pendant 20 à 30 secondes.
- 08** Disposez les bagels sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez avec un œuf et parsemez de graines.
- 09** Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

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, dégazez-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



1 sachet de levure



45g d'huile d'olive



330ml d'eau tiède



1càc de sel



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

05

Tarte aux noix

02

Mousse au chocolat

06

Cakes aux fraises
et chocolat blanc

03

Tiramisu aux fraises

07

Cinnamon Rolls

04

Muffins aux myrtilles

Les desserts



DONUTS



Portions

8 pers



Préparation

20 min



Cuisson

25 minutes

Ingrédients :



400g de farine



arôme vanille



1 œuf



colorant de votre choix



60g de sucre



1càc de sel



sucre glace



20g de levure
de boulanger



35g de beurre



175g de lait tiède



1 jaune d'œuf



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 quelque 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



500g de mascarpone



4 gros œufs



Liqueur de fraise et
eau de rose diluée



150g de sucre semoule



1 sachet de sucre vanillé



8 petites meringues



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



1/2càc de sel



1 sachet de levure chimique



5g d'extract 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'œuf



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



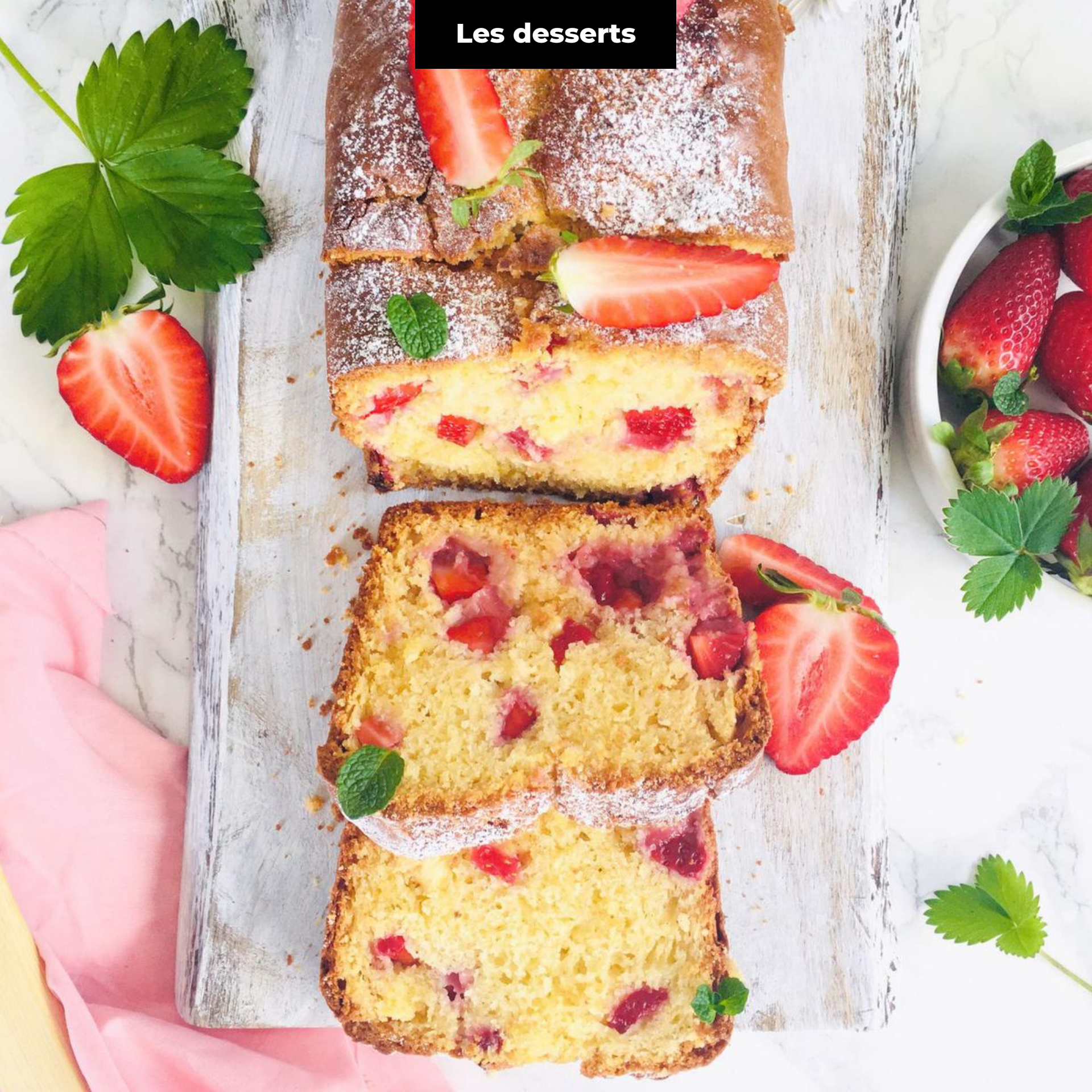
3 œufs



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'œuf



1càc 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



3càc 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'œuf ; 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'œuf. 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

