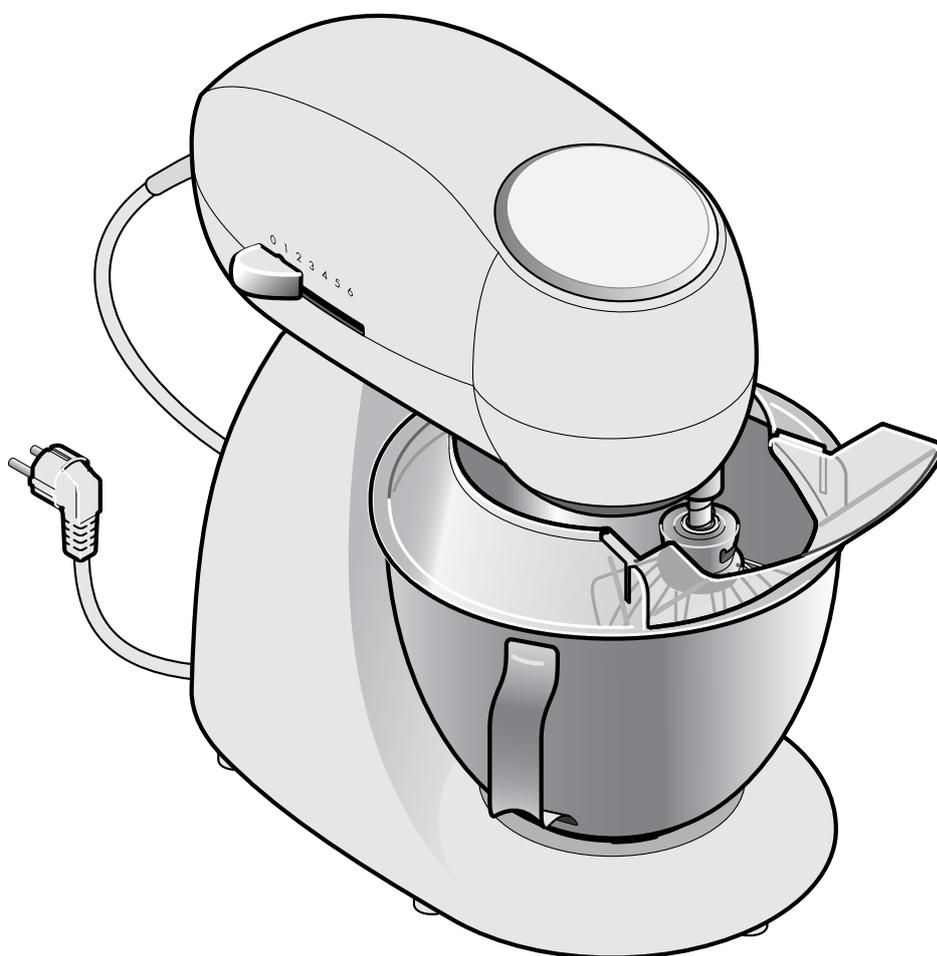


Ariete

De'Longhi Appliances Srl.
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio, FI - Italy
E-mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Robot pâtissier



Chère cliente, cher client!

Avec son design séduisant, votre nouveau robot pâtissier ne passera pas inaperçu dans votre cuisine. Il permettra aux cuisiniers, débutants ou confirmés, de réussir des pâtisseries, gâteaux secs et desserts délicieux. Vous trouverez à la fin de ce mode d'emploi quelques recettes pour commencer à vous familiariser avec votre nouveau robot.

Le robot est stable et très simple d'utilisation. Pendant qu'il se charge à votre place des opérations de mélange, vous pouvez peser ou préparer les ingrédients suivants.

Il bénéficie de détails techniques intelligents, comme le contrôle électronique de la vitesse, la fonction de démarrage progressif et le système de mélange planétaire qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats.

Toutes les pièces sont réalisées en matériaux robustes de sorte que vous aurez longtemps plaisir à utiliser votre robot pâtissier.

Sommaire

3 A propos de ce mode d'emploi

3 Consignes de sécurité

5 Vue générale (contenu de la livraison)

6 Bon à savoir

6 Le fouet

6 Le batteur

6 Le crochet à pâte

6 Quantités maximum

6 Conseils pour les pâtes lourdes

6 Contrôle électronique de la vitesse

6 Démarrage progressif

7 Avant la première utilisation

7 Déballage et nettoyage

7 Installation

7 Utilisation

7 Préparer l'appareil

9 Brancher et allumer l'appareil

9 Eteindre l'appareil

9 Retirer le bol

10 Exemples de réglages de vitesse

11 Nettoyage et rangement

11 Nettoyage

11 Rangement

11 Problèmes / solutions

12 Recettes

12 Mousse au chocolat

12 Pâte à pizza

13 Tarte aux myrtilles

13 Amaretti

14 Crêpes fourrées au séré

15 Kouglof aux mandarines et au chocolat

16 Caractéristiques techniques

16 Elimination

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez pourtant soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et les détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- Le robot pâtissier est conçu pour mélanger et pétrir des aliments dans le cadre d'un usage ménager; il ne convient pas à une utilisation commerciale. Veuillez respecter les domaines d'utilisation des différents accessoires, décrits dans le présent mode d'emploi ainsi que les quantités maximum.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à des endroits où les enfants pourraient s'y accrocher.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ne possédant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient été initiées aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Installez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- Le bloc-moteur, le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas être plongés dans l'eau ni entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne touchez pas le bouton sélecteur de l'appareil ou la fiche avec les mains humides.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et ne l'exposez pas à la pluie ou à l'humidité. Ne le conservez pas dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Pour exclure tout risque, ne mettez pas l'appareil en marche si l'appareil, le cordon d'alimentation ou le bol présentent des détériorations visibles. N'utilisez pas non plus d'accessoires endommagés.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié, ni coincé. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil en tirant accidentellement sur le cordon.
- Débranchez la fiche de la prise de courant ... après utilisation, ... si vous laissez l'appareil sans surveillance, ... avant de monter les accessoires ou de les retirer, ... avant de nettoyer l'appareil ou ... si des problèmes surviennent durant le fonctionnement. Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche, non pas sur le cordon d'alimentation.

- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENT: risque de blessures

- Après chaque utilisation, poussez le bouton de réglage de la vitesse sur **O** et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. C'est alors seulement que l'appareil est vraiment hors tension.
- Les accessoires tournent même lorsque la tête de l'appareil est relevée. Il ne faut donc allumer l'appareil que lorsque la tête est abaissée.
Avant de relever la tête de l'appareil ou de retirer le couvercle ou le bol, éteignez l'appareil, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et attendez l'immobilisation complète de l'accessoire. Prudence: les accessoires tournent encore quelques instants une fois l'appareil éteint.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché au secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires se bloquent ou tournent avec difficulté.
- Ne mettez jamais les mains ou les doigts à l'intérieur du bol quand l'appareil marche. Veillez à ce que les cheveux longs ou les vêtements amples soient toujours à distance suffisante des pièces en rotation. N'engagez jamais d'ustensiles tels que cuillère, couteau ou autre dans les pièces en rotation.
- Ne retirez pas les aliments adhérant aux parois du bol tant que l'appareil est en marche. Eteignez d'abord l'appareil, puis retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique.
- L'appareil est lourd. Transportez-le donc avec précaution.

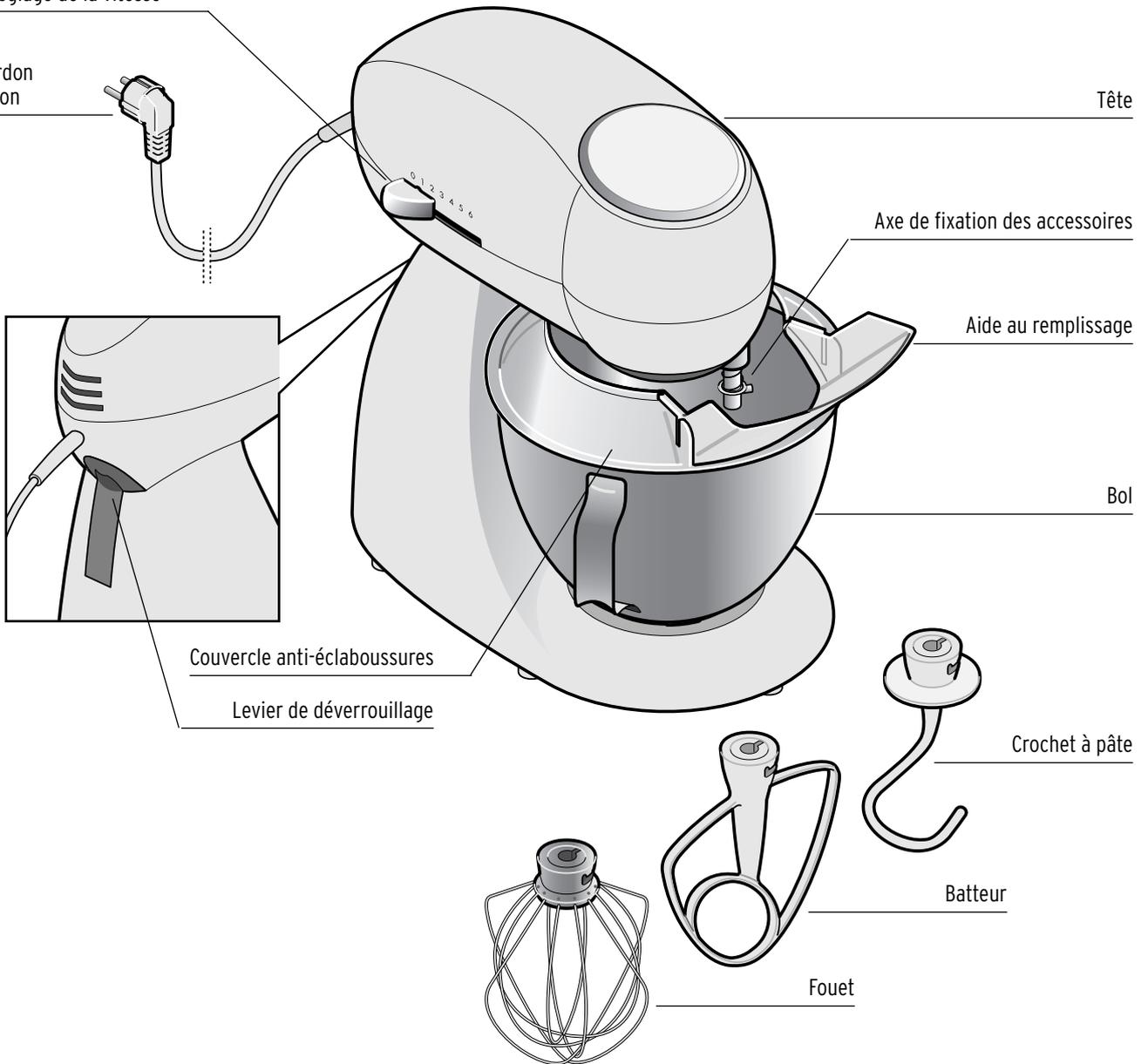
PRUDENCE: risque de détérioration

- Pour éviter une surcharge du moteur, ne dépassez pas les quantités maximum indiquées dans le présent mode d'emploi. Quand vous avez travaillé une pâte lourde, laissez l'appareil refroidir env. 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne travaillez pas les pâtes lourdes pendant plus de 5 minutes et laissez ensuite l'appareil refroidir env. 20 minutes.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, arrêtez-le immédiatement si vous entendez par exemple qu'il force quand vous travaillez une pâte lourde. Dans ce cas, éteignez l'appareil et travaillez la pâte par moitié en deux fois.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Respectez les domaines d'utilisation des différents accessoires décrits dans le présent mode d'emploi. N'utilisez pas le fouet pour travailler des pâtes ou des préparations lourdes sous peine de le détériorer.
- Transportez toujours l'appareil après avoir rabaissé et verrouillé la tête. Les accessoires doivent être correctement fixés ou transportés séparément.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Ne posez pas l'appareil sur ou juste à côté de sources de chaleur (comme des plaques de cuisson, par exemple).
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, aisément accessible et facile d'entretien.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien, ainsi que certaines matières plastiques attaquent et ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'appareil.

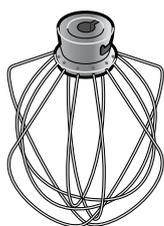
Vue générale (contenu de la livraison)

Bouton de réglage de la vitesse

Fiche du cordon
d'alimentation



Bon à savoir



Le fouet

Utilisez le fouet pour battre les œufs ou la crème, pour les pâtes légères comme la pâte à biscuit ou les meringues, pour les mousses ou les soufflés.

Pour battre des blancs d'œufs en neige, il vous faut au moins deux œufs. Ne travaillez pas plus de 12 blancs d'œufs à la fois.

PRUDENCE - risque de détérioration

- N'utilisez pas le fouet pour travailler des pâtes ou des préparations lourdes sous peine de le détériorer.



Le batteur

Utilisez le batteur pour les pâtes à pâtisseries et à gâteaux secs, pour les farces et les préparations à consistance crémeuse.



Le crochet à pâte

Utilisez le crochet à pâte pour confectonner des pâtes lourdes, comme les pâtes à base de levure, par exemple.

Quantités maximum

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour éviter une surcharge du moteur, ne dépassez pas les quantités maximum indiquées dans le présent mode d'emploi.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, arrêtez-le immédiatement si vous entendez par exemple qu'il force quand vous travaillez une pâte lourde. Dans ce cas, éteignez l'appareil et travaillez la pâte par moitié en deux fois.

Pâte brisée: 500 g de farine max.

Cake aux fruits: 2 kg de préparation max.

Pâte à pain légère: 650 g de farine max.

Pâte à pain plus ferme: 600 g de farine max.

Conseils pour les pâtes lourdes

PRUDENCE - risque de détérioration

- Ne travaillez pas les pâtes lourdes plus de 5 minutes à la suite.
- Quand vous avez travaillé une pâte lourde, laissez l'appareil refroidir env. 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- En fonction du type et du lot de production, la farine absorbera plus ou moins l'humidité et collera plus ou moins. Observez la pâte pendant le pétrissage et, si nécessaire, augmentez ou réduisez la quantité de liquide par rapport à ce qui est indiqué dans la recette.
- Si nécessaire, arrêtez le pétrissage et enlevez la pâte collée au crochet.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez d'abord le liquide dans le bol.

Contrôle électronique de la vitesse

Votre nouveau robot pâtissier a un système de contrôle électronique de la vitesse.

Ce système module automatiquement la puissance du moteur afin que la vitesse réglée soit maintenue en fonction de la résistance de la préparation travaillée (p. ex. lorsque vous pétrissez une pâte à base de levure ou battez des blancs d'œufs en neige).

De ce fait, il se peut que vous entendiez de brèves variations de la vitesse pendant que l'appareil fonctionne. C'est un phénomène normal.

Démarrage progressif

Quand vous allumez le robot pâtissier, il ne fonctionne pas tout de suite à pleine vitesse, mais démarre lentement et accélère progressivement jusqu'à la vitesse réglée.

Cette fonction de démarrage progressif évite que les ingrédients soient projetés sur les parois du bol. Le mélange est de meilleure qualité et il n'y a pratiquement pas d'éclaboussures.

Quand vous travaillez des pâtes lourdes, l'appareil peut mettre quelques secondes à atteindre la vitesse réglée.

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT - risque de blessure

- L'appareil est lourd. Déballez-le, installez-le et transportez-le donc avec précaution.

Déballage et nettoyage



DANGER pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.

1. Éliminez tout le matériel d'emballage.
2. Nettoyez tous les accessoires de la façon décrite au chapitre «Nettoyage et rangement».

Installation



AVERTISSEMENT - risque de blessure

- Assemblez entièrement l'appareil en vue de l'utilisation prévue avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Transportez toujours l'appareil après avoir rabaisé et verrouillé la tête. Les accessoires doivent être correctement fixés ou transportés séparément.
- ▷ Placez le robot pâtissier sur une surface propre, sèche et plane près d'une prise de courant aisément accessible.

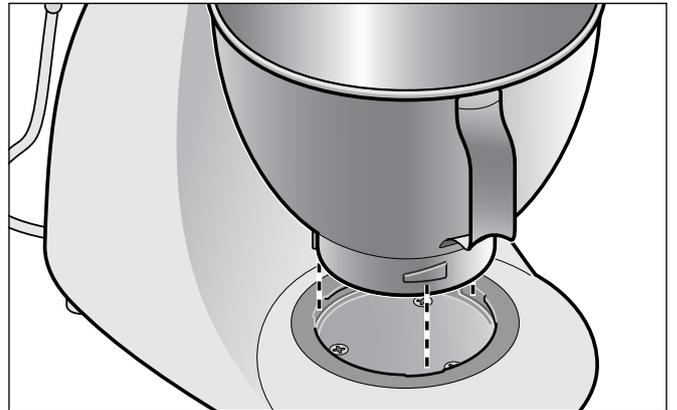
Utilisation

Préparer l'appareil

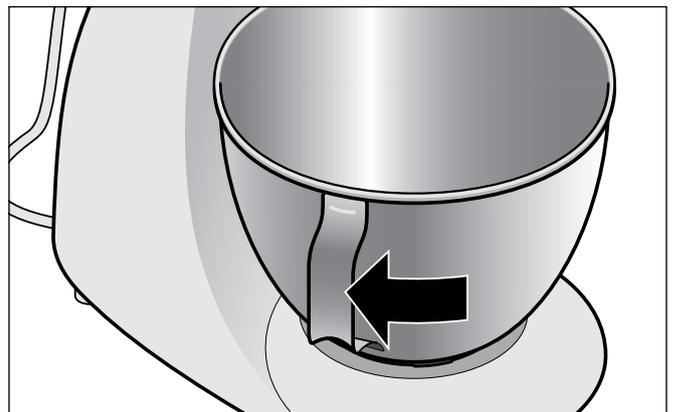


AVERTISSEMENT - risque de blessure

- Assemblez entièrement l'appareil en vue de l'utilisation prévue avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- Les accessoires tournent même lorsque la tête de l'appareil est relevée. Il ne faut donc allumer l'appareil que lorsque la tête est abaissée.

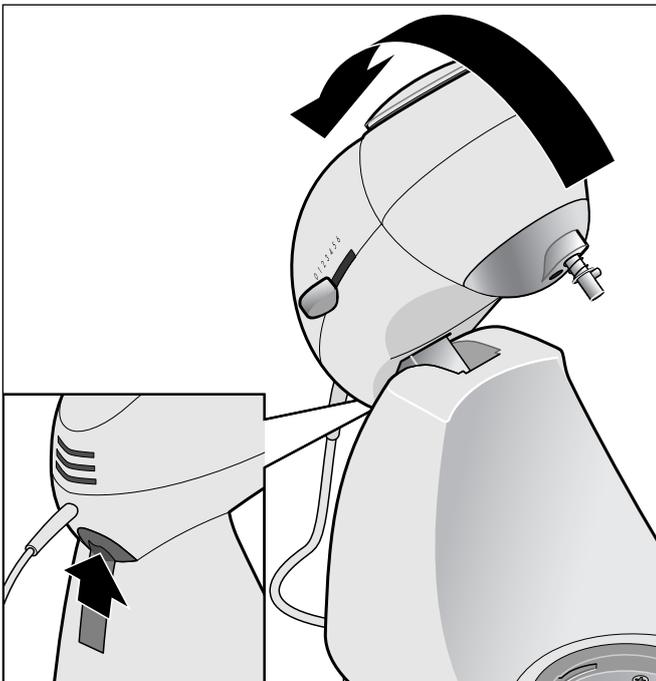


2. Mettez les ingrédients dans le bol.
3. Mettez le bol dans la base afin que ses bosses soient bien en face des évidements de la base.

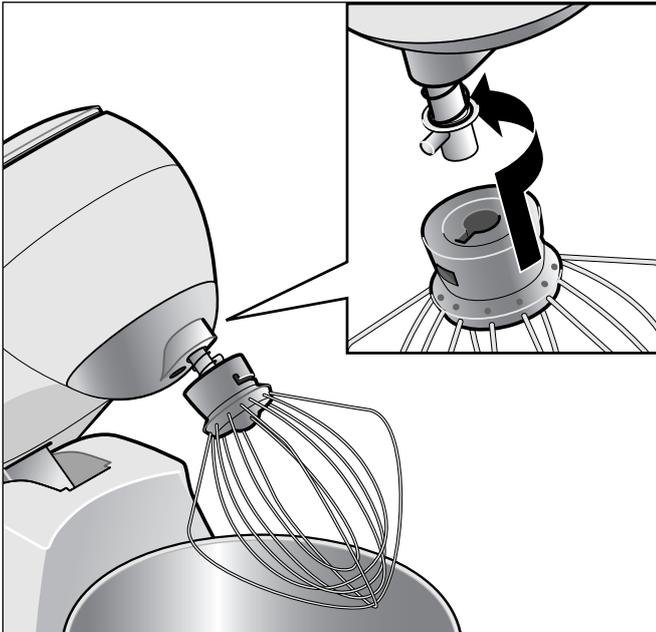


4. Tournez le bol à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le bol est bien fixé dans l'appareil, même s'il ne s'enclenche pas.



1. Relevez le levier de verrouillage à l'arrière de l'appareil et basculez la tête vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

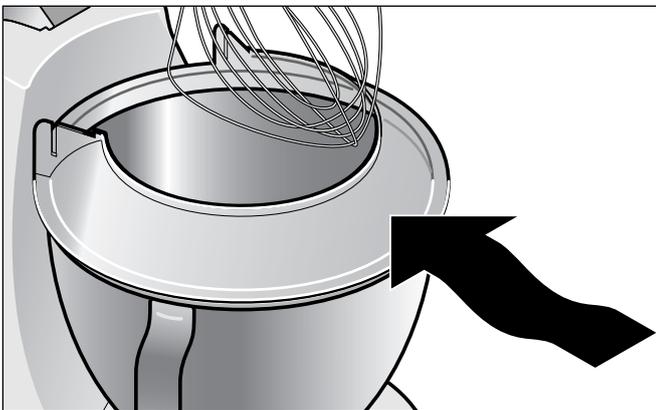


5. Choisissez l'accessoire correspondant à la préparation prévue, en respectant les conseils du chapitre «Bon à savoir».

Tous les accessoires se montent de la même façon.

6. Placez l'accessoire sur l'axe de sorte que la petite tige s'engage exactement dans la fente de l'accessoire.

7. Poussez l'accessoire vers le haut contre la résistance du ressort de l'axe et tournez-le à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pour travailler des préparations susceptibles de gicler, nous conseillons de monter le couvercle anti-éclaboussures sur le rebord du bol.

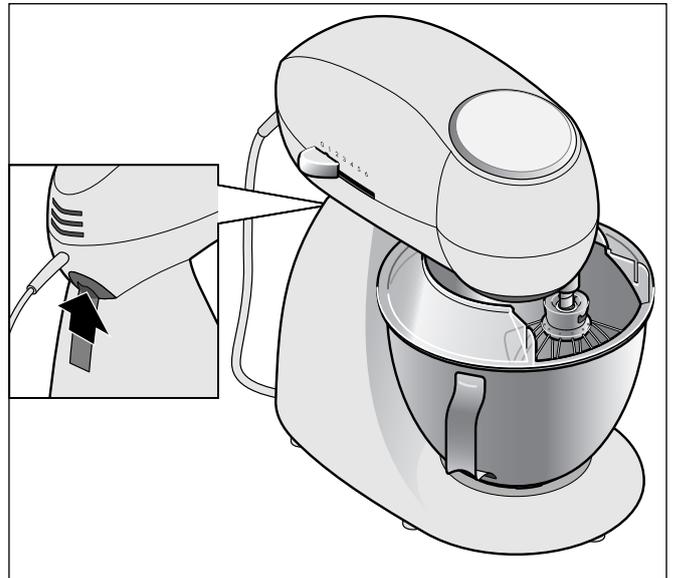
8. Glissez le couvercle anti-éclaboussures sous l'accessoire, avec l'ouverture orientée vers le bloc-moteur.

9. Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et orientez-le en fonction de la position de l'accessoire afin de pouvoir rabattre la tête et l'accessoire.

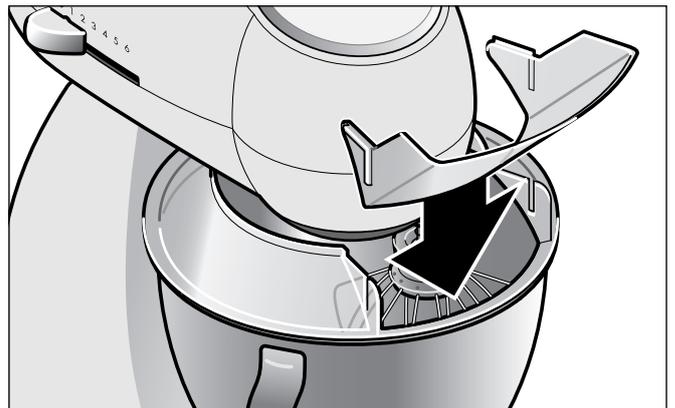


AVERTISSEMENT - risque de blessure

- Veillez à ne pas vous coincer les doigts dans la charnière en abaissant la tête.



10. Relevez le levier de verrouillage à l'arrière de l'appareil et abaissez la tête jusqu'à ce qu'elle se verrouille.



11. Tournez le couvercle anti-éclaboussures jusqu'à ce que l'ouverture soit à l'opposé du bloc-moteur. Assurez-vous que le bol est encore fermement fixé à la base.

12. Mettez l'aide au remplissage en place en l'engageant par le haut dans les fentes du couvercle anti-éclaboussures.

Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez ajouter des ingrédients dans le bol avec l'aide au remplissage.

Brancher et allumer l'appareil

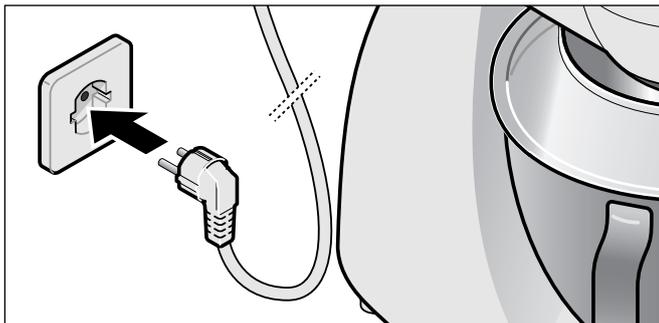


AVERTISSEMENT - risque de blessure

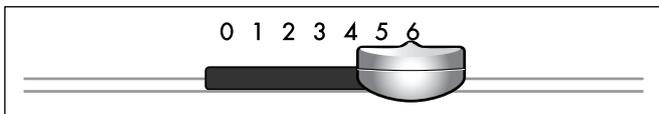
- Assemblez entièrement l'appareil en vue de l'utilisation prévue avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- Les accessoires tournent même lorsque la tête est relevée. Il ne faut donc allumer l'appareil que lorsque la tête est abaissée.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne mettez jamais les mains ou les doigts à l'intérieur du bol quand l'appareil marche.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour éviter une surcharge du moteur, ne dépassez pas les quantités maximum indiquées dans le présent mode d'emploi.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, arrêtez-le immédiatement si vous entendez par exemple qu'il force quand vous travaillez une pâte lourde.



1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant à contacts de protection aisément accessible et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.



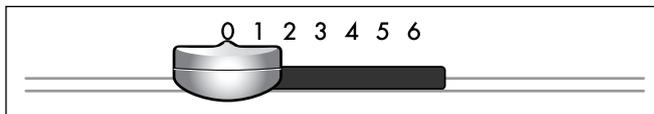
2. Allumez l'appareil avec le bouton de réglage de la vitesse et réglez la vitesse voulue. Respectez les indications du point «Exemples de réglages de vitesses».
3. Si les ingrédients ne se mélangent pas de manière homogène, arrêtez l'opération en éteignant l'appareil et ramenez les ingrédients des bords du bol vers le centre avec une spatule.

Eteindre l'appareil



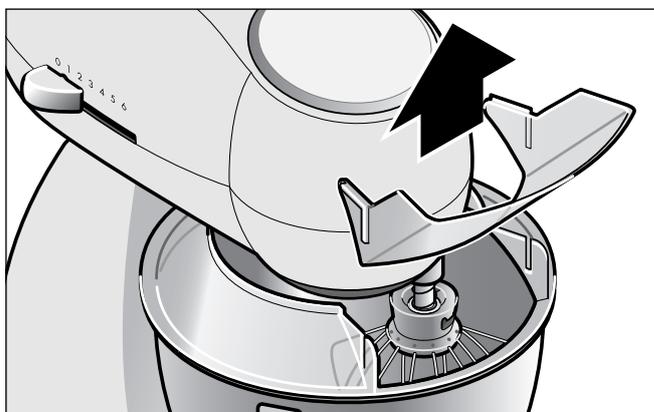
AVERTISSEMENT - risque de blessure

- Les accessoires tournent encore quelques instants une fois l'appareil éteint. Attendez que l'accessoire s'immobilise avant de relever la tête.

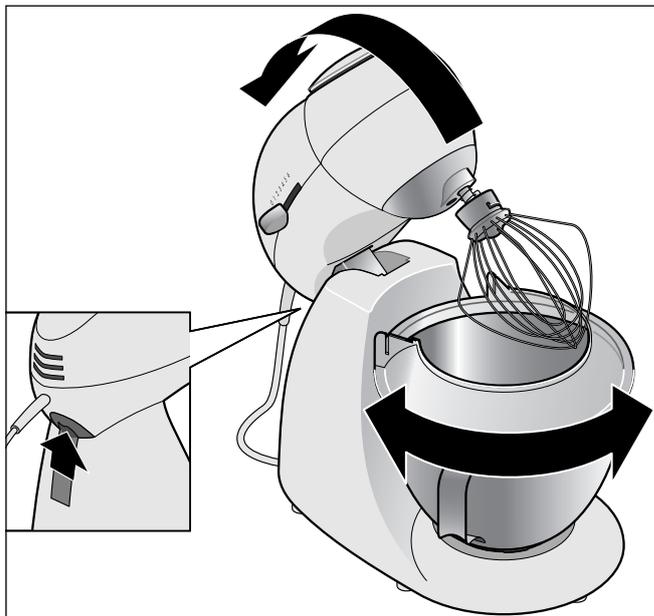


1. Mettez le bouton de réglage de la vitesse sur **0**.
2. Débranchez le cordon d'alimentation du secteur.
3. Attendez que l'accessoire s'immobilise.

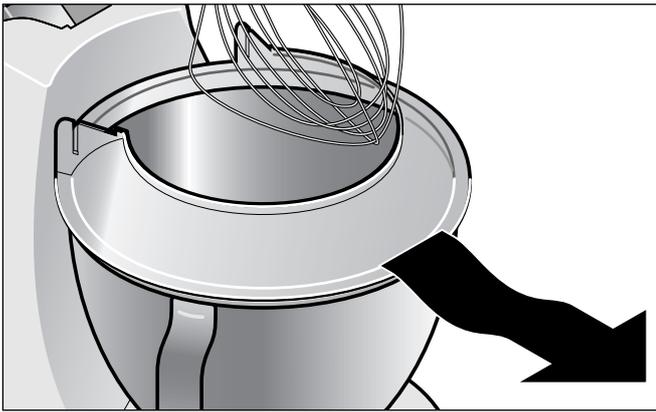
Retirer le bol



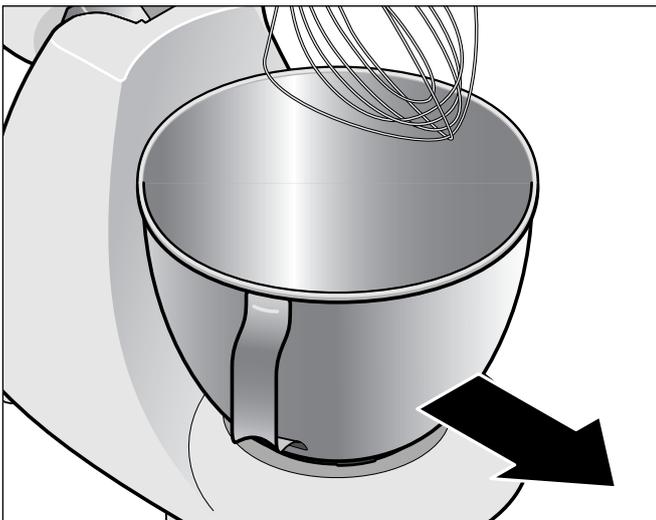
1. Retirez l'aide au remplissage.



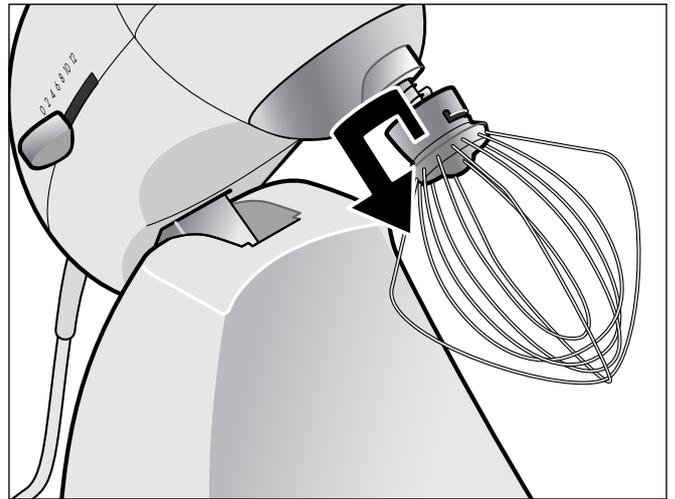
2. Orientez le couvercle anti-éclaboussures en fonction de la position de l'accessoire afin que ce dernier n'entraîne pas le couvercle quand vous relèverez la tête.
3. Relevez le levier de verrouillage et basculez la tête vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle se verrouille.



4. Retirez le couvercle anti-éclaboussures.



5. Retirez le bol de la base en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le soulever.



6. Poussez l'accessoire vers le haut contre la résistance du ressort de l'axe et tournez-le à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.

Exemples de réglages de vitesse

Utilisation	Accessoire	Vitesse
Mélange onctueux de matière grasse et de sucre	Batteur	Commencer par 1 et augmenter lentement jusqu'à 6
Incorporer des œufs dans des préparations onctueuses	Batteur	3-6
Incorporer de la farine, des fruits, etc.	Batteur	1-2
Cakes	Batteur	Commencer par 1 et augmenter lentement jusqu'à 6
Incorporer de la matière grasse à de la farine	Batteur	1-2
Blancs d'œufs en neige / crème fouettée	Fouet	augmenter jusqu'à 6
Pétrir de la pâte à base de levure	Crochet à pâte	Commencer par 1 et augmenter lentement jusqu'à 2-3

Nettoyage et rangement

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité et protégez-le des gouttes et des projections d'eau.

Boîtier

- ▷ Si nécessaire, essuyez le boîtier et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis essuyez-les soigneusement avec un chiffon sec.

Bol, accessoires, couvercle anti-éclaboussures et aide au remplissage

- ▷ Vous pouvez laver ces éléments au lave-vaisselle ou à la main.
Placez toujours le couvercle anti-éclaboussures et l'aide au remplissage dans le panier supérieur.
- ▷ Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.

Conseil: nettoyez si possible tous les accessoires aussitôt après usage afin que les restes d'aliments ne sèchent pas.

Rangement



DANGER: risque pour les enfants

- Conservez le robot pâtissier hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT - risque de blessure

- Transportez toujours l'appareil après avoir abaissé et verrouillé la tête. Les accessoires doivent être correctement fixés ou transportés séparément.

- ▷ Rangez l'appareil à l'abri de la poussière, de l'humidité, du rayonnement direct du soleil, ainsi que des températures extrêmes.

Problèmes / solutions

- | | |
|---|---|
| • L'appareil ne fonctionne pas. | • La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée dans une prise de courant? |
| • Le bruit du moteur indique qu'il «souffre». L'appareil n'atteint pas la vitesse réglée. | ▷ Eteignez l'appareil.
• Avez-vous dépassé les quantités maximum? La pâte est-elle trop dure à travailler?
• Travaillez la pâte par moitié en deux fois ou modifiez la composition (p. ex. en ajoutant du liquide). |
| • L'appareil ne fonctionne pas tout de suite à pleine vitesse. | • C'est normal. L'appareil a une fonction de démarrage progressif. |
| • Le moteur «s'emballe» quelques instants avant de continuer à fonctionner normalement. | • L'appareil adapte automatiquement la puissance du moteur à la résistance de la préparation travaillée, ce qui entraîne de brèves variations de la vitesse. C'est un phénomène normal. |

Recettes

Mousse au chocolat

Ingrédients:

300 g de chocolat de couverture
3 œufs
3 cuillers à soupe de jus d'orange
1/2 l de crème fraîche liquide

Accessoire:

Fouet

Préparation:

1. Briser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie, puis le réserver.
2. Verser la crème fraîche liquide dans le bol et la battre avec le **fouet** à la vitesse **6** jusqu'à ce qu'elle soit ferme. La mettre au frais dans un autre récipient.
3. Laver le bol du robot pâtissier à l'eau très chaude. Mettre les œufs et le jus d'orange dans le bol encore chaud et les mettre quelques minutes au bain-marie chaud, mais non bouillant. En attendant, laver soigneusement le **fouet**.
4. Battre le mélange œufs-jus chaud en mousse épaisse avec le **fouet** à la vitesse **6**.
5. Réduire la vitesse à **1**, puis verser dans le bol le chocolat de couverture refroidi (mais encore liquide). Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
6. Incorporer le mélange chocolat-œufs à la main à la crème fouettée.
7. Mettre la mousse au chocolat à refroidir env. 30 minutes au réfrigérateur.

Conseil santé:

La mousse au chocolat est préparée avec des œufs crus. Utilisez donc uniquement des œufs très frais. Dès la fin de la préparation, mettez la mousse au frais et consommez-la le plus rapidement possible.

Pâte à pizza

Ingrédients:

350 g de farine
1 pincée de sucre
2 cuillers à café d'huile d'olive
2 cuillers à café de levure sèche
1/2 cuiller à café de sel
env. 180 ml d'eau tiède

Accessoire:

Crochet à pâte

Préparation:

1. Mettre tous les ingrédients secs et l'huile d'olive dans le bol et les mélanger avec le **crochet à pâte** à la vitesse **1**.
2. La quantité d'eau nécessaire peut varier en fonction du type de farine. Ajoutez donc l'eau peu à peu, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
3. Augmenter la vitesse jusqu'à **2-3**.
4. Si la pâte forme une boule, arrêter l'appareil et terminer le pétrissage à la main.
5. Faire une boule de pâte, la mettre dans le bol et couvrir d'un torchon de cuisine. Laisser reposer dans un endroit chaud env. 45 minutes jusqu'à ce que la pâte ait à peu près doublé de volume.
6. Préchauffer le four à 225 °C (chaleur tournante 200 °C). Terminer de pétrir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et l'étaler sur une plaque de four graissée. Laisser reposer 10 minutes de plus.
7. Garnir le fond de pizza à votre convenance et faire cuire la pizza de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le bord soit doré et croustillant.

Tarte aux myrtilles

- Cette tarte est également délicieuse servie tiède -

Ingrédients pour le fond en pâte Brisée:

175 g de farine (type 550)
75 g d'amandes en poudre
175 g de beurre froid
60 g de sucre
1 jaune d'œuf

Pour le moule:

Matière grasse
Amandes en poudre

Ingrédients pour le glaçage:

1 œuf
200 g de crème aigre
1/2 sachet de poudre de flan à la vanille
1 cuiller à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture:

40 g d'amandes hachées
300 g de myrtilles surgelées

Pour la décoration:

Un peu de sucre glace

Accessoires:

Crochet à pâte, fouet

Préparation:

1. Mettre tous les ingrédients de la pâte Brisée dans le bol et les travailler avec le **crochet à pâte** à la vitesse **1-2**. Si la pâte s'agglomère en gros morceaux, la sortir du bol et la pétrir rapidement à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Emballer la pâte dans du film fraîcheur et la mettre env. 30 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante 150 °C).
4. Pendant que le four chauffe, graisser un moule à tarte (ou un moule démontable) d'environ 26 cm de diamètre et le saupoudrer d'amandes.
5. Etaler la pâte et former un fond de tarte à bord plat. Le percer en plusieurs endroits avec une fourchette et le cuire à blanc env. 20 minutes sur la grille du milieu.
6. Pendant que le fond cuit, mettre tous les ingrédients pour le glaçage dans le bol et les mélanger avec le **fouet** à la vitesse **3**.
7. Disposer les amandes et les myrtilles surgelées sur le fond de tarte cuit à blanc. Répartir uniformément le glaçage sur les myrtilles.
8. Faire cuire env. 40 minutes à la même température.
9. Saupoudrer de sucre glace à votre convenance.

Amaretti

(Macarons italiens aux amandes)

Ingrédients:

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
150 g de sucre roux
200 g d'amandes en poudre
4 gouttes d'arôme d'amande amère

Accessoire:

Fouet

Préparation:

1. Préchauffer le four à 140 °C (chaleur tournante 120 °C).

Le bol et le fouet doivent être absolument non gras et les blancs d'œufs ne doivent contenir aucune trace de jaune d'œuf.
2. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et les battre avec le **fouet** à la vitesse **6**. Ajouter une pincée de sel. Quand les blancs d'œufs commencent à prendre, y verser le sucre en pluie et continuer à les battre jusqu'à obtention d'une neige ferme et brillante. Eteindre l'appareil et tracer un sillon avec la lame d'un couteau dans les blancs en neige. Si le sillon reste bien net, les blancs sont suffisamment fermes.
3. Incorporer rapidement les amandes et l'arôme d'amande amère à la main dans les blancs en neige.
4. Avec deux cuillers à café, former de petites boules de pâte et les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire env. 20 minutes sur la grille du milieu.

Crêpes fourrées au séré

Ces crêpes fourrées avec une préparation à base de séré et cuites au four sont une spécialité autrichienne.

Ingrédients pour les crêpes:

60 g de farine complète d'épeautre
70 g de farine de blé (type 400)
1 pincée de sel
300 ml de lait
2 œufs

Ingrédients pour la farce au séré:

1.

3 blancs d'œufs
2 cuillers à soupe de sucre

2.

40 g de beurre ramolli
2 cuillers à soupe de sucre
1 pincée de sel
1/4 de zeste de citron râpé
2 jaunes d'œufs

3.

1/8 l de crème aigre
250 g de séré maigre

4.

50 g de raisins secs

Pour la finition:

1/8 l de crème fraîche liquide
1 cuiller à soupe de sucre
1 jaune d'œuf
Sucre glace

Accessoire:

Fouet

Préparation des crêpes:

1. Mélanger les deux types de farine et le sel. Verser le lait dans le bol. Faire tourner le **fouet** à la vitesse **1**, ajouter peu à peu la farine puis terminer en ajoutant les œufs.
2. Laisser la pâte reposer env. 30 minutes avant de faire les crêpes dans une poêle antiadhésive.
3. Empiler les crêpes sur une assiette et les recouvrir.

Préparatifs:

1. Graisser un moule à gratin plat.
2. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante 170 °C).
3. Laver les raisins secs sous l'eau chaude et les égoutter.
4. Bien laver et essuyer le bol.

Préparer la farce au séré:

1. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et les battre avec le **fouet** à la vitesse **6**. Dès qu'ils commencent à prendre, ajouter le sucre en pluie et continuer à battre les blancs d'œuf en neige ferme. Mettre les blancs en neige dans un autre récipient et les réserver. Laver le bol.
2. Mettre le beurre, le sucre, le sel, le zeste de citron et les jaunes d'œufs dans le bol et les mélanger avec le **fouet** à la vitesse **6**.
3. Ajouter peu à peu la crème aigre et le séré en réduisant la vitesse à **3**.
4. Incorporer à la main les raisins secs et les blancs en neige.

Pour terminer:

1. Mettre un peu de farce au séré au centre de la crêpe et rouler la crêpe. Répartir la farce le plus uniformément possible entre les crêpes.
2. Disposer les crêpes roulées côte-à-côte dans le moule à gratin préparé.
3. Mélanger la crème liquide, le sucre et les jaunes d'œufs et verser ce mélange sur les crêpes.
4. Faire cuire au four env. 30 minutes sur la grille du milieu.
5. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

Kouglof aux mandarines et au chocolat

Ingrédients:

1.

Matière grasse pour le moule

2.

200 g de beurre

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

3.

4 œufs

4.

200 g de farine

100 g d'amidon alimentaire

1 sachet de poudre à lever

5.

1/2 zeste de citron râpé

100 g de paillettes de chocolat

2 petites boîtes de mandarines

(175 g poids net égoutté chacune)

A votre convenance:

Chocolat de couverture ou sucre glace

Accessoire:

Batteur

Préparation:

1. Graisser un moule à kouglof et préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante 150 °C).
2. Mettre le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans le bol et mélanger avec le **batteur** à la vitesse **4-5**.
3. Ajouter peu à peu les œufs.
4. Mélanger la farine, l'amidon alimentaire et la levure chimique et les incorporer à la préparation à la vitesse **1**.
5. Egoutter les mandarines. Incorporer à la main le zeste de citron, les paillettes de chocolat et les mandarines.
6. Verser la pâte dans le moule à kouglof graissé et faire cuire au four env. 45 minutes (chaleur tournante env. 35 minutes) sur la grille du milieu.
7. A votre convenance, recouvrir de chocolat de couverture ou saupoudrer de sucre glace.

Caractéristiques techniques

Modèle:	1599
Référence:	349 460
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I 
Puissance:	400 watts
Contenance du bol:	4 litres
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	De'Longhi Appliances Srl. Via San Quirico, 300 50013 Campi Bisenzio Italy

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Référence: 349 460
