

– RECETTES –



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Recettes salées

page 13

Sauce Béchamel	13	Soupe d'artichauts	51
Sauce béarnaise	17	Velouté d'asperges	53
Sauce hollandaise	19	Velouté Dubarry	55
Beurre blanc	21	Chutney de cassis	57
Beurre persillé	23	Chutney de figues moelleuses	59
Beurre de langoustine	25	Guacamole	61
Mayonnaise	27	Tartare de saumon	63
Chlorophylle	29	Pesto Basilic	65
Concassé de tomates	31	Tapenade noire	67
Coulis de tomates	33	Houmous	69
Sauce tomates	35	Caviar d'aubergine	71
Flan de moelle	37	Tarama aux œufs de cabillaud	73
Flan de petits pois	39	Tarama de saumon fumé	75
Polenta	41	Risotto nature	77
Purée de carottes à l'orange	43		
Purée de céleri	45		
Purée de petits pois	47		
Émulsion de haricots blancs	49		

Recettes sucrées

page **79**

Crème Anglaise	79	Confiture de fraises	107
Crème Pâtissière	81	Coulis d'abricot	109
Crème au beurre	83	Base de crème glacée à la pêche	111
Crème au beurre au sucre cuit	85	Sorbet aux fruits rouges minute	113
Ganache	87	Base de glace aux cassis	115
Sabayon	89	Sorbet mangues	117
Pâte à chou	91	Granita aux amandes	119
Glaçage chocolat	93		
Crème au chocolat	95		
Fondant au chocolat	97		
Mise au point de chocolat de couverture	99		
Appareil citron	101		
Crème Bavaroise	103		
Compote de pommes	105		

— LES FONCTIONS —



— DESCRIPTIF —

Le 1^{er} Robot chauffant Professionnel !



**COUVERCLE
ANTI-VAPEUR**
visibilité constante
3,7 L



BRAS RACLEUR
pour une texture
toujours homogène



**CUVE GRAND
FORMAT 3,7 L**
avec couteau
micro-denté

Précision
de cuisson
jusqu'à 140°
au degré près



**MOTEUR ASYNCHRONE
SILENCIEUX**

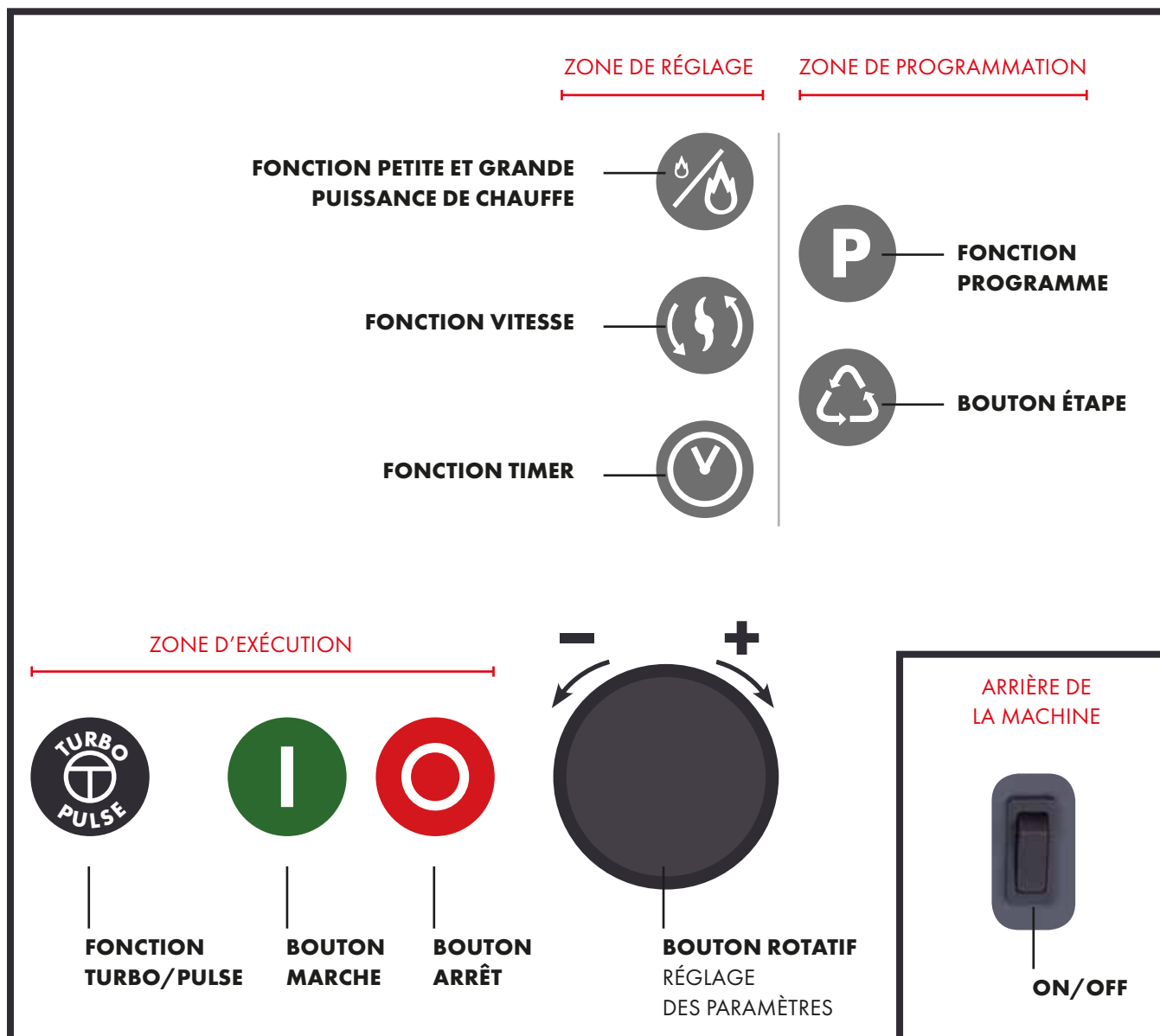
TURBO PULSE
4500 TOURS/MIN



**FONCTION
PROGRAMMATION**

**5 FONCTIONS
VITESSES**

— TABLEAU DE BORD —



— UTILISATION —

DÉTAIL DES RÉGLAGES



FONCTION PETITE ET GRANDE PUISSANCE DE CHAUFFE



Petite puissance de chauffe



Grande puissance de chauffe

Température réglable de 20°C à 140°C.

Régler la température :

Petite puissance de chauffe appuyez 1 fois sur 

Grande puissance de chauffe appuyez 2 fois sur 

Sélectionnez ensuite la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif



Température souhaitée affichée en face de la flèche de sélection :

Température effectivement mesurée en fond de cuve

La puissance ou la température de chauffe peuvent être modifiées en cours de process.

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction chauffe, faites afficher les 2 tirets --°C sur la ligne de chauffe en tournant le bouton rotatif jusqu'au point 0.



FONCTION VITESSES

Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min

Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton rotatif.



Pulse Haute précision :

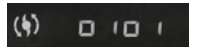
Pour un meilleur contrôle de préparations

Fonction Turbo de 4500 tr/min



Fonction R-Mix entre -100 et -500 tr/min


Fonction intermittente :



Rotation lente du couteau toutes les 2 secondes

Cette fonction s'obtient en tournant le bouton rotatif un cran avant 0.

Fonctions	Vitesses
Mélanger	100 à 500 tr/min Fonction R-Mix entre -100 et -500 tr/min
Hacher	600 à 2 000 tr/min
Mixer	2 100 à 3 000 tr/min
Émulsionner Pulvériser	3 000 à 4 500 tr/min
Maintien en T°	Fonction intermittente
Pétrir	Entre 500 et 1000 tr/min


À la fin du fonctionnement, une sonnerie courte retentit par défaut 


– UTILISATION –



FONCTION TIMER

Mode compte à rebours




En appuyant sur le bouton , vous réglez avec le bouton rotatif la durée de fonctionnement de l'appareil.

À la fin du fonctionnement, une sonnerie courte retentit par défaut. Vous pouvez choisir d'activer l'option sonnerie longue  afin de créer une vraie alerte avec une sonnerie longue en appuyant 2 fois sur le bouton Timer.

Mode chronomètre

Par défaut, un chronomètre comptabilise la durée de fonctionnement de l'appareil.

Décompte température de consigne

En effectuant un appui long (2 secondes) sur le bouton Timer , l'affichage suivant  apparaît sur votre écran. Vous réglez avec le bouton rotatif la durée de fonctionnement de l'appareil souhaitée une fois la température sélectionnée atteinte. Ce mode se désactivera automatiquement après l'utilisation et l'indicateur  disparaîtra.



– UTILISATION –





FONCTION PROGRAMMATION

FONCTION PROGRAMMATION



Vous avez
possibilité d'enregistrer
9 programmes
sur votre Robot Cook.

Pour créer un programme :

1 appui sur la touche programme  +  pour obtenir le programme souhaité (de 1 à 9).
Pour chaque programme, il faut renseigner chaque étape avec les informations suivantes :

- Puissance de chauffe et température
- Vitesse
- Timer

Pour créer ou modifier une étape

Sélectionnez l'étape désirée avec un appui long sur . Une fois que le chiffre de l'étape clignote, vous pourrez rentrer vos paramètres. Validez les en rappuyant sur le bouton Étapes  afin de les enregistrer et passez à l'étape suivante à l'aide du bouton rotatif.

LANCEMENT D'UN PROGRAMME




**3 recettes sont
préprogrammées :**

Programme 1 :
Béchamel

Programme 2 :
Crème Anglaise

Programme 3 :
Crème Pâtissière

Pour lire un programme,

Allez sur la fonction Programmes ,
choisir le numéro du programme à l'aide du bouton rotatif, 
et appuyez sur le bouton Marche 



À la fin de chaque étape du programme,

une sonnerie retentit pour vous indiquer que
le programme passe à l'étape suivante.

SUPPRESSION D'UN PROGRAMME









Pour supprimer un programme, il faut supprimer toutes les étapes de ce programme.

Pour supprimer une étape :

Se positionner sur l'étape à supprimer, appui long sur le bouton étape 
et appuyer sur le bouton rouge ARRÊT  pour supprimer l'étape. L'étape active a été remplacée par l'étape suivante.
Quand toutes les étapes sont supprimées le programme est désactivé. Le mot End s'affiche à la place de la dernière étape.
Lors de l'exécution, le programme s'arrêtera à ce moment là.



Les du Robot Cook[®]

-  **Fonction Cutter avec un couteau fond de cuve**
-  **Cuve inox 3,7 Litres avec poignée**
-  **Contrôle de la température précis à + ou - 1 °C**
-  **Capacité de chauffe jusqu'à 140°C**
-  **Fonction Turbo de 4500 tr/min**
-  **Fonction programmation**
-  **Machine très simple d'utilisation**
-  **Machine ultra silencieuse**





Sauce Béchamel

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

BEURRE	100 G	POIVRE	1 G
FARINE	100 G	MUSCADE	1 G
LAIT	1 L		
SEL	5 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre	100 g	Faire fondre	 115°C	200 tr/min	2 min	Fermé	
2	Farine	100 g	Incorporer	 120°C	200 tr/min	5 min	Fermé	
3	Lait Sel Poivre Muscade	1 L 5 g 1 g 1 g	Cuire	 100°C	500 tr/min	15 min	Fermé	Incorporer progressivement en une seule fois. Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser une méthode inversée en chauffant d'abord le lait dans la cuve et en incorporant un roux froid réalisé au préalable en mise en place.

Sauce Béchamel



ÉTAPE 1 : Incorporer le beurre



 Réglage de chauffe
 115°C

 Vitesse
200 tr/min

 Temps
2 min



ÉTAPE 2 : Ajouter la farine



 Réglage de chauffe
 120°C

 Vitesse
200 tr/min

 Temps
5 min



ÉTAPE 3 : Ajouter le lait et les épices



 Réglage de chauffe
 100°C

 Vitesse
500 tr/min

 Temps
15 min










Sauce béarnaise

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

ÉCHALOTE	75 G	JAUNES ŒUFS	160 G
ESTRAGON	15 G	BEURRE	325 G
VINAIGRE BLANC	50 G	SEL FIN	5 G
VIN BLANC	50 G	POIVRE	1 G

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Échalote Estragon Sel Poivre	75 g 15 g 5 g 1 g	Hacher	-	Pulse 2000 tr/min	3 à 4 impulsions	Fermé	
2	Vinaigre Vin	50 g 50 g	Verser	 110°C	-100 tr/min R-Mix	4 min	Ouvert	Ouvrir le couvercle pour abaisser la température rapidement
3	Jaunes œuf	160 g	Incorporer	 80°C	700 tr/min	2 min 30	Ouvert	
4	Beurre frais coupé en dés	325 g	Incorporer	 45°C	400 tr/min	3 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez réaliser une mise en place de réduction d'échalotes et estragon en grande quantité et la stocker au froid.

Pour réaliser une béarnaise minute, il suffit de mettre la réduction dans la cuve et de passer directement à l'étape n°3.












Sauce hollandaise

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

EAU	100 G	CITRON	1 PIÈCE
BEURRE FONDU	120 G	SEL	5 G
BEURRE CLARIFIÉ	300 G	POIVRE	1 G
JAUNES ŒUF	120 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau	100 g	Chauffer l'eau	 75°C	700 tr/min	2 min	Fermé	
2	Jaunes œuf	120 g	Incorporer	 75°C	700 tr/min	1 min	Ouvert	
3	Beurre fondu	120 g	Incorporer	 75°C	700 tr/min	10 min	Ouvert	
4	Beurre clarifié Jus de citron Sel Poivre	300 g 1 5 g 1 g	Verser en filet	 75°C	700 tr/min	5 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez la fonction intermittente à 45°C pour maintenir votre sauce Hollandaise au chaud pendant le service.








Beurre blanc

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

ÉCHALOTE	100 G	BEURRE	500 G
VINAIGRE	50 G		
VIN BLANC	100 G		
CRÈME LIQUIDE	250 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Échalote	100 g	Hacher	–	1 000 tr/min	1 min	Fermé	
2	Vinaigre Vin	50 g 100 g	Réduire	 100°C	-100 tr/min R-Mix	5 min	Ouvert	
3	Crème liquide	250 g	Verser	 95°C	-200 tr/min R-Mix	10 min	Ouvert	
4	Beurre	500 g	Émulsion	 70°C	-200 tr/min R-Mix	5 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Il faut, lors de la réduction arriver à une base bien sèche pour favoriser la réussite de la recette.






Beurre persillé

Ingrédients :

PERSIL PLAT 350 G
ÉQUEUTÉ, LAVÉ ET SÉCHÉ AU TORCHON
ÉCHALOTES X6 150 G
AIL DOUX NOUVEAU DÉGERMÉ 120 G

BEURRE DOUX POMMADE 1000 G
SEL 40 G
POIVRE
PIMENT D'ESPELETTE

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Persil Ail Échalotes Sel Poivre Piment d'espelette	350 g 120 g 150 g - - -	Hacher fin	-	Pulse 1500 tr/min	5 impulsions	Fermé	
2	Beurre pommade	1000g	Mélanger	-	1300 tr/min	1 min30		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3				-	Turbo	10 à 15 sec		



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez varier les herbes (basilic, estragon, coriandre, aneth) suivant les préparations que l'on veut élaborer par la suite. Vous pouvez ajouter de la moutarde à l'ancienne et de la poudre d'amande pour donner plus de puissance et croustillant à votre préparation.





Beurre de langoustine

Ingrédients :

BEURRE DOUX OU DEMI-SEL 1 KG
HUILE D'OLIVE 1 FILET

TÊTES ET PINCES DE GROSSE
LANGOUSTINE 9/12 10
SOIT ENVIRON 500 G CONCASSÉES

CONCENTRÉ DE TOMATE
1 CUILLÈRE À SOUPE
SEL 12 G

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Huile d'olive Carcasses	1 filet 500 g	Insérer dans la cuve	-	Pulse 2500 tr/min	3 à 4 impulsions	Ouvert	
2				 110°C	intermittente OIOI	10 min		
3	Beurre Piment Concentré de tomate	1 kg QS 1 cuillère à soupe	Incorporer	 110°C	intermittente OIOI	15 min	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4	Préparation		Passer à l'étamine afin de récupérer le beurre	-				



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez utiliser ce beurre pour réchauffer des langoustines, pour lier une sauce ou bien encore comme élément de matière grasse dans un roux par exemple. Vous pouvez également utiliser des carcasses de homard pour réaliser ce beurre.



Mayonnaise

Ingrédients :

JAUNES D'ŒUFS	60 G	PIMENT DE CAYENNE	
ŒUFS ENTIERS	2	HUILE DE PÉPIN DE RAISIN	750 ML
MOUTARDE	150 G	VINAIGRE DE XÉRÈS	Q.S.
SEL			

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Jaunes d'œufs Œufs Sel Piment de Cayenne Moutarde	60 g 2 – – 150 g	Insérer dans la cuve	–	700 tr/min	10 s		
2	Huile de pépin de raisin	750 ml	Verser par le bec verseur en gros filet continu rapidement	–	2500 tr/min	1 min		
3	Vinaigre de xérès	Q.S.	Ajouter et mixer quelques instants	–	2500 tr/min			Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez des oeufs entiers afin d'obtenir une mayonnaise plus ferme.










Chlorophylle

Ingrédients :

FEUILLES D'ÉPINARDS	500 G
PLUCHES DE PERSIL PLAT	
LAVÉES ET ÉGOUTTÉES	300 G
EAU	1 L

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Épinards Persil Eau	500 g 300 g 1 L	Insérer dans la cuve	 70°C	Pulse 2000 tr/min	4 impulsions		
2			Mettre en chauffe	 70°C	200 tr/min	7 min		
3				-	Turbo	10 à 30 sec		Il faut bien pulvériser la chlorophylle
4			Passer à l'étamine récupérer la pulpe et refroidir immédiatement.	-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Il est important de refroidir la chlorophylle une fois réalisée afin de bien conserver sa couleur.










Concassé de tomates

Ingrédients :

TOMATES	1 KG
MONDÉES, ÉPÉPINÉES ET ÉGOUTTÉES	
GOUSSES D'AIL MOYENNES	2
GROSSE ÉCHALOTE	1
HUILE D'OLIVE	30 G

SEL, POIVRE, SUCRE
FEUILLES DE BASILIC CISELÉES

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Échalotes	1	Insérer dans la cuve	 100°C	800 tr/min	2 min	Fermé	
	Gousses d'ail	2						
	Huile d'olive	30 g						
2	Tomates	1kg	Ajouter	 105°C	-100 tr/min R-Mix	25 à 30 min	Ouvert	
	Sel	-						
	Poivre	-						
	Sucre	-						
3	Basilic ciselé	-	Ajouter et mixer	-	Pulse 1500 tr/min	1 à 2 impulsions		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez des tomates Roma ou Cœur de bœuf de préférence, tomates peu juteuses qui ne contiennent que très peu de pépins.





Coulis de tomate, poivrons rouges au pavot

Ingrédients :

TOMATES FRAÎCHES	700 G	1 GOUSSE D'AIL	SEL
POIVRONS ROUGES BLANCHIS ET ÉPLUCHÉS	300 G	THYM, LAURIER, PERSIL	
OIGNONS BLANCS	180 G	1 CUILLÈRE À SOUPE DE PAVOT	
		1 FILET D'HUILE D'OLIVE	

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Poivrons Oignons Huile d'olive	300 g 180 g 1 filet	Insérer dans la cuve	 110°C	intermittente OIOI	6 min	Ouvert	
2	Tomates Gousse d'ail Persil Thym Laurier Sel	700 g 1 - - - -	Insérer et mixer	 100°C	200 tr/min	10 min	Fermé	
3			Mixer	-	3 500 tr/min	30 s		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4				-	Turbo	30 sec		Étape facultative selon le résultat souhaité
5			Débarrasser et ajouter le pavot	-				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez réaliser ce coulis pour les repas diététiques en supprimant l'huile d'olive et le sel.







Sauce tomates

Ingrédients :

BEURRE	20 G	CÉLERI BRANCHE	15 G	GOUSSES D'AIL	1
LARD FUMÉ	45 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	225 G	FOND BLANC	750 ML
OIGNONS	50 G	TOMATES MONDÉES ET ÉPÉPINÉES	300 G	THYM, LAURIER, QUEUES DE PERSIL	
CAROTTES	40 G			SEL, POIVRE	

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre	20 g	Insérer dans la cuve	 115°C	Pulse 1500 tr/min	4 impulsions	Fermé	
	Oignons	50 g						
	Carottes	40 g						
	Céleri	15 g						
	Lard	45 g						
2	Concentré de tomate	225 g	Incorporer	 130°C	Turbo	10 sec	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Tomates	300 g						
	Ail	1						
	Fond blanc	750 ml						
	Thym	-						
	Laurier	-						
	Persil	-						
	Sel	-						
Poivre	-							
3			Passer la préparation à l'accessoire coulis du Kit Cuisine	-				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez assaisonner la sauce à souhait en ajoutant des épices (origan, basilic, sarriette etc.).









Flan de mœlle

Ingrédients : pour 40 flans de 4,5 cm de diamètre et 3 cm de hauteur

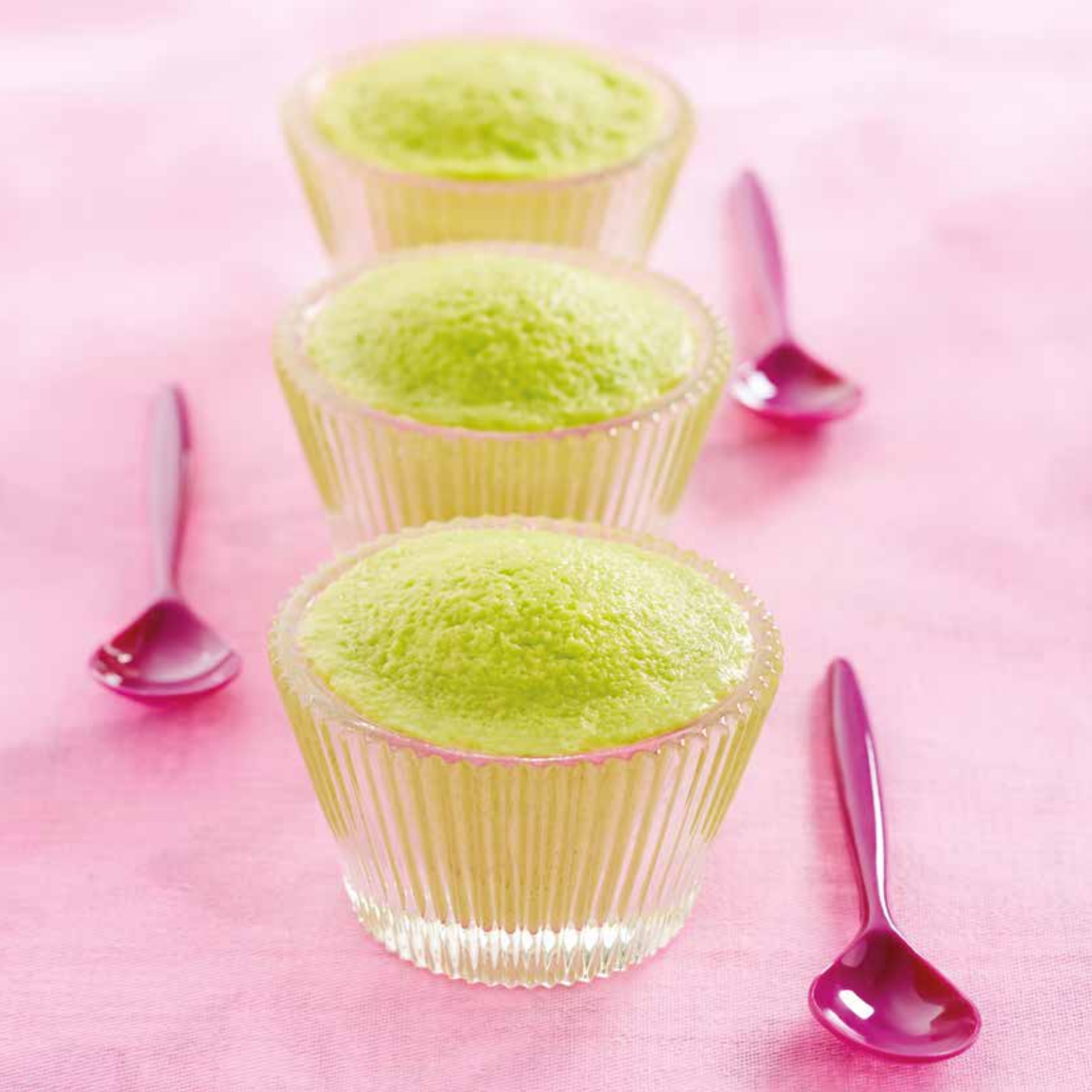
MŒELLE DÉSOSSÉE	500 G	SEL, POIVRE
LAIT	400 ML	
ŒUFS	6	
JAUNES D'ŒUF	80 G	

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Mœlle	500 g	Dégorger dans de l'eau de vinaigre	-				
2	Mœlle Lait	500 g 400 ml	Insérer dans la cuve	 85°C	150 tr/min	5 min	Ouvert	
3	Œufs Jaunes d'œuf Sel Poivre	6 80 g - -	Ajouter	-	2500 tr/min	20 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4			Passer au chinois pour enlever les éventuels brisures d'os	-				
5			Mouler dans des flexipan et cuire au four vapeur à 85°C			15 min		



ASTUCE DU CHEF




Dégorgez la mœlle dans de l'eau vinaigrée afin de la blanchir au maximum et d'enlever le sang. Passez l'appareil au chinois afin d'enlever les petits os qui pourraient éventuellement rester dans l'appareil et également pour éviter les petites bulles d'air dans la préparation.



Flan de petits pois

Ingrédients pour 30 flans de 4,5 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur :

PETITS POIS CRUS CONGELÉS	220 G	LAIT	60 G
ŒUFS	4	SEL, POIVRE	
FARINE	60 G		
CRÈME LIQUIDE	500 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Petits pois Farine Lait Crème Œufs Sel Poivre	220 g 60 g 60 g 500 g 4 - -	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min	1 min30	Fermé	
2			Passer la préparation au chinois	-				Étape facultative
3			Couler dans les moules Cuire au four vapeur à 95°C			15 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser différentes sortes de légumes en partant sur la même base de légumes cuits (brocolis, carottes, maïs, etc.)










Polenta

Ingrédients :

EAU	750 ML	HUILE D'OLIVE	15 G
SEL	4 G		
SEMOULE DE MAÏS	190 G		
PARMESAN	40 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau Huile d'olive Sel	750 ml 15 g 4 g	Insérer dans la cuve	 100°C	100 tr/min	5 min	Ouvert	Attendre le frémissement de l'eau
2	Semoule	190 g	Ajouter	 100°C	100 tr/min	20 min	Fermé	
3	Parmesan	40 g	Ajouter	sans chauffer	-150 tr/min R-Mix	30 s		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Débarrassez en plaque pour poêler ultérieurement ou alors rajouter un filet de 10 cl de crème pour utiliser en polenta crémeuse.





Purée de carottes à l'orange

Ingrédients :

CAROTTES DES SABLES ÉPLUCHÉES ET LAVÉES	1 KG	SEL, POIVRE
CUMIN EN POUDRE	2 G	
JUS D'ORANGE	400 ML	

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Carottes (gros tronçons)	1 kg						
	Sel	-	Insérer dans la cuve	 100°C	600 tr/min	25 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Poivre	-						
	Cumin	2 g						
Jus d'orange	400 ml							
2				-	Turbo	15 à 20 sec		Pour obtenir une purée très lisse



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le jus d'orange par du fond blanc si vous souhaitez obtenir une purée plus neutre.










Purée de céleri

Ingrédients :

CÉLERI RAVE ÉPLUCHÉ 750 G

LAIT 375 G

SEL, POIVRE, MUSCADE

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Céleri (gros morceaux) Lait Sel Poivre Muscade	750 g 375 g – – –	Insérer dans la cuve	 95°C	Intermittente OIOI	15 min	Ouvert	
2			Mixer	 95°C	600 tr/min	10 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3			Mixer pour obtenir une purée bien lisse	–	3 500 tr/min	3 min	Fermé	



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez adoucir le goût prononcé du céleri en rajoutant des pommes de terre.










Purée de petits pois

Ingrédients :

PETITS POIS CONGELÉS CRUS 750 G

BEURRE 100 G

SEL, POIVRE

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Petits pois	750 g	Insérer dans la cuve	 80°C	3500 tr/min	2 min	Fermé	
2	Beurre	100 g	Ajouter	 80°C	100 tr/min	13 min	Ouvert	
3	Sel Poivre			-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez rajouter un trait de crème ou de beurre pour la rendre plus onctueuse. Le fait d'utiliser des petits pois congelés fixe la chlorophylle et il n'y a pas besoin de blanchir au préalable les petits pois (temps de préparation et de manipulation diminués => gains de temps).





Émulsion de haricots blancs

Ingrédients :

BEURRE	20 G	HARICOTS BLANCS CUITS	250 G
OIGNON (COUPÉ EN QUARTIERS)	1	FOND BLANC	500 ML
GOUSSES D'AIL	2	CRÈME LIQUIDE	250 ML

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre Oignon Gousses d'ail	20 g 1 2	Insérer dans la cuve	 100°C	600 tr/min	3 min	Ouvert	
2	Haricots blancs cuits Fond blanc	250 g 500 ml	Ajouter	 100°C	600 tr/min	10 min	Ouvert	
3	Crème	250 ml	Verser	 100°C	600 tr/min	2 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4			Passer au chinois	-				
5			Verser en siphon Gazer avec 2 cartouches Garder au chaud	-				



ASTUCE DU CHEF

Le fait de mettre la crème en siphon permet d'obtenir une émulsion très aérienne.










Soupe d'artichauts

Ingrédients :

OIGNON	1	HUILE D'OLIVE	15 G
ARTICHAUTS ÉPLUCHÉS	400 G	SEL, POIVRE	
FOND BLANC	500 ML		
CRÈME	200 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Artichauts Huile d'olive Oignon	400 g 15 g 1	Insérer dans la cuve	 120°C	1000 tr/min	4 min	Ouvert	
2	Fond blanc	500 ml	Verser	 100°C	400 tr/min	15 min	Ouvert	
3	Crème	200 ml	Ajouter	-	3500 tr/min			S'arrêter lorsque la crème devient fine et lisse
4				-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Après avoir épluché les artichauts, les conserver dans l'eau citronnée afin d'éviter l'oxydation de ces derniers.








Velouté d'asperges

Ingrédients :

BEURRE	40 G	ASPERGES ÉPLUCHÉES	400 G
FOND BLANC	800 ML	OIGNON	1
JAUNES D'ŒUFS	60 G	SOIT 100G	
CRÈME LIQUIDE	100 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre	40 g	Insérer dans la cuve	 120°C	200 tr/min	2 min	Ouvert	
2	Asperges Oignon	1400 g 1	Ajouter dans la cuve Cuire	 120°C	Pulse 2000 tr/min 350 tr/min	3 à 4 impulsions 6 min	Ouvert	
3	Fond blanc	800 ml	Verser	 100°C	400 tr/min	10 min	Ouvert	
4			Mixer	–	3500 tr/min	2 min	Fermé	
5	Jaunes d'œufs Crème	60 g 100 ml	Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème, puis ajouter et mixer.	–	600 tr/min	30 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez de préférence des asperges vertes qui sont moins filandreuses et qui ont moins besoin d'être épluchées.







Velouté Dubarry

Ingrédients pour 1,3 L de préparation

CHOUX FLEUR	500 G	BEURRE	12 G	NOIX DE MUSCADE	1 PINCÉE
BLANC DE POIREAU	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	CERFEUIL	
FOND BLANC	400 ML	JAUNES D'ŒUFS	40 G		
LAIT	400 ML	SEL			

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre Blanc de poireau	12 g 1	Insérer dans la cuve	 105°C	intermittente OIOI	7 min	Ouvert	
2	Chou Fleur Fond blanc Lait	500 g 400 ml 400 ml	Ajouter	 100°C	200 tr/min	20 min	Fermé	
3	Crème fraîche	80 ml	Ajouter	–	3500 tr/min	5 min	Fermé	
4	Jaunes d'œufs	40 g	Ajouter	–	3500 tr/min	3 min	Ouvert	
5	Sel Noix de muscade Cerfeuil haché	– 1 pincée –	Ajouter	–				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le chou fleur par tout légume équivalent (brocoli, chou fleur violet).





Chutney de cassis

Ingrédients :

CASSIS FRAIS	750 G	POMMES GRANNY (SOIT ENVIRON 350 G)	2	CRÈME DE CASSIS	70 G
VINAIGRE D'ALCOOL VERGEOISE BRUNE	50 ML 90 G	GINGEMBRE FRAIS	30 G		
		GOUSSE D'AIL	1		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Cassis	750 g	Insérer dans la cuve		150 tr/min	6 min	Ouvert	Éplucher et épépiner les pommes Granny avant de les mettre dans la cuve
	2 pommes	350 g						
	Gingembre	30 g						
	Ail	1						
	Vergeoise	90 g						
2	Vinaigre	50 ml						
	Crème de cassis	70 g			100 tr/min	30 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer les cassis par des groseilles ou des framboises en utilisant la crème correspondante, exemple framboise + crème de framboise.







Chutney de figues moelleuses

Ingrédients :

POMME ROYAL GALA	1	RAISINS DE CORINTHE	75 G
FIGES MOELLEUSES SÉCHÉES	500 G	VINAIGRE DE FRAMBOISE	80 ML
MUSCAT	150 ML	VERGEOISE BRUNE	100 G
SUCRE	65 G		

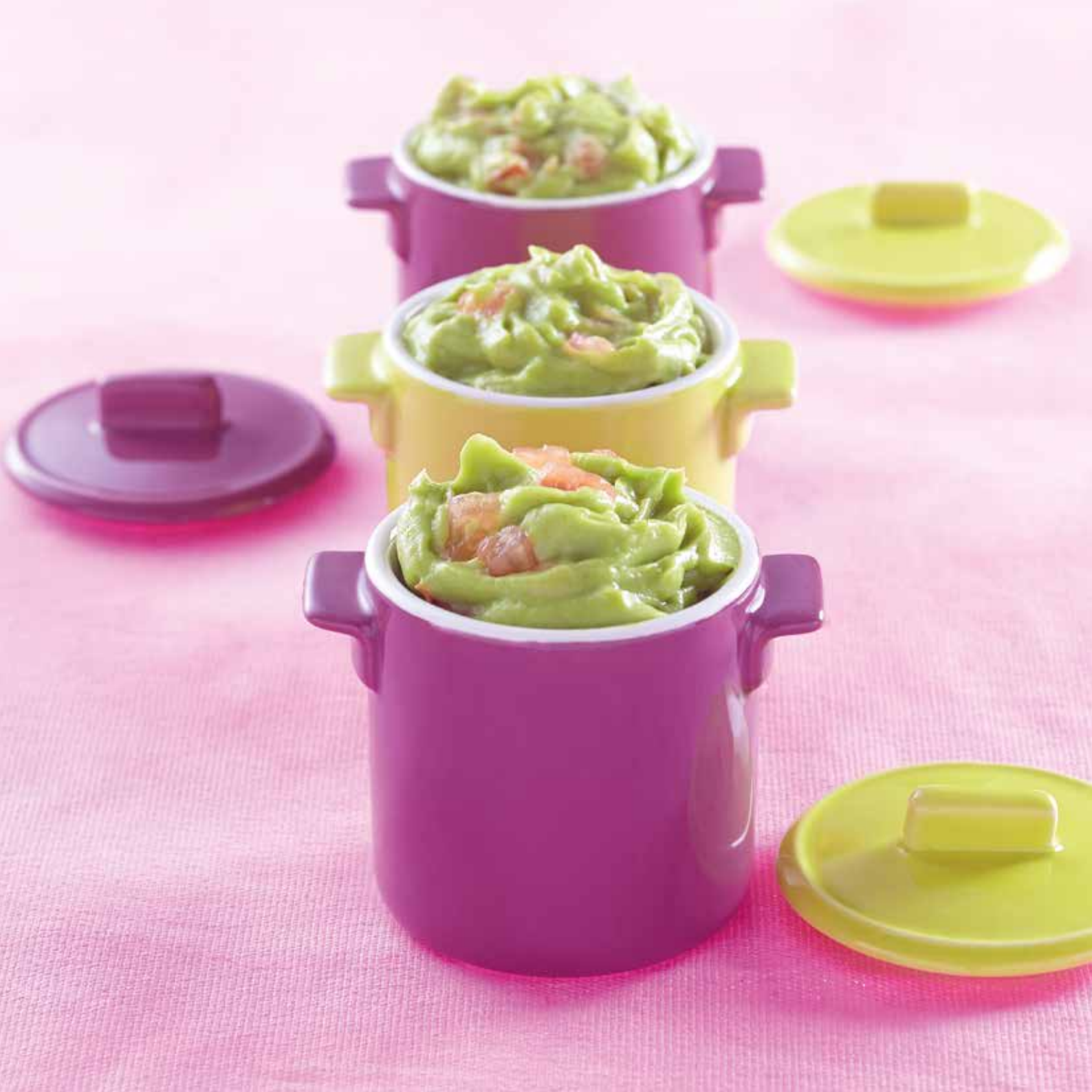
	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Figes	500 g	Insérer dans la cuve	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Ouvert	Au préalable éplucher et couper la pomme en quartiers.
	Pomme	1						
	Raisins	75 g						
	Sucre	65 g						
	Vergeoise	100 g						
2	Vinaigre	80 ml	Verser dans la cuve	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Ouvert	Si besoin donner ensuite quelques impulsions Turbo à 4500 tr/min Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Muscat	150 ml						



ASTUCE DU CHEF

La vergoise brune à un goût légèrement plus fort en caramel en comparaison avec la cassonade blonde classique.




Vous pouvez remplacer les figes par d'autres fruits secs : dattes, abricots, pruneaux...



Guacamole

Ingrédients :

AVOCATS	1 KG	SEL
LE JUS DE 1 CITRON		POIVRE
TOMATE EN QUARTIER	300 G	
HUILE D'OLIVE		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Avocats Jus de citron Huile d'olive Sel Poivre	1 kg 1 - - -	Insérer dans la cuve froide	-	Pulse 1500 tr/min	4 impulsions	Ouvert	
2				-	1000 tr/min	20 s		
3	Tomates en cube		Ajouter	-	-300 tr/min R-Mix	30 s		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF




Il faut filmer la préparation au contact afin d'éviter l'oxydation du guacamole.
Ajouter du tabasco si vous souhaitez le relever.



Tartare de saumon

Ingrédients :

SAUMON FRAIS	1 KG	ANETH EN FEUILLE	QSP
ÉCHALOTES	3	CORIANDRE EN FEUILLE	QSP
GRAINS DE CORIANDRE	45	SEL, JUS DE CITRON	QSP
CERFEUIL EN FEUILLE	QSP	HUILE D'OLIVE	QSP

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Herbes	-	Insérer dans la cuve	-	Pulse 2000 tr/min	4 à 5 impulsions	Ouvert	
	Échalotes	3						
	Graines de coriandre	45						
	Jus de citron	-						
2	Saumon frais en gros cubes	1 kg	Ajouter	-	Pulse 2000 tr/min	4 à 5 impulsions	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Sel	QSP						
	Huile d'olive	QSP						



ASTUCE DU CHEF




Le saumon peut-être remplacé par d'autres poissons tels que la dorade ou le bar.



Pesto Basilic

Ingrédients :

HUILE D'OLIVE	500 ML	GOUSSES D'AIL	2
BASILIC EN FEUILLE	200 G	JUS DE CITRON	1
PIGNONS DE PIN	100 G	PARMESAN RÂPÉ	150 G
SEL, POIVRE			

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Parmesan râpé	150 g	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min	20 s	Ouvert	
	Gousses d'ail	2						
	Sel	-						
	Poivre	-						
	Pignons de pain	100 g						
2	Huile d'olive	500 ml	Verser dans la cuve	-	3500 tr/min	15 s	Fermé	
	Jus de citron	1						
3	Feuilles de basilic	200 g	Incorporer	-	Turbo	10 à 15 sec		Laver et égoutter les feuilles de basilic avant de les incorporer à la préparation
4				-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez varier les variétés de basilic pour en modifier le goût (dark opal,...).

Une fois que l'on ajoute le basilic à la préparation, vous pouvez soit réduire le pesto en purée en donnant des grandes impulsions à 4500 tr/min ou bien obtenir un pesto plus «brut» en seulement 2, 3 impulsions. L'ajout de basilic à la fin de la préparation permet d'obtenir un vert chlorophylle qui se conserve plus longtemps.



Tapenade noire

Ingrédients :

ANCHOIS	100 G	HERBES DE PROVENCE	5 G	SEL, POIVRE	QSP
GOUSSES D'AIL	4	CÂPRES	75 G		
OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES	500 G	JUS DE CITRON	1		
½ À LA GRECQUE ET ½ EN SAUMURE		HUILE D'OLIVE	200 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Anchois	100 g	Insérer dans la cuve	-	2500 tr/min	10 s	Ouvert	
	Ail	4 gousses						
2	Olives	500 g	Incorporer	-	800 tr/min	30 s	Ouvert	
	Câpres	75 g						
	Herbe	5 g						
3	Huile en filet	200 ml	Verser dans la cuve	-	700 tr/min	40 s	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Jus de citron	1						
	Sel	QSP						
	Poivre	QSP						
4			Mixer	-	1000 tr/min			Mixer si besoin si l'on veut une tapenade plus fine



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez utiliser d'autres variétés d'olives (vertes, au romarin, etc.). Verser l'huile d'olive en fin filet lorsque le robot est en marche afin de monter la tapenade comme une mayonnaise.



Houmous

Ingrédients :

POIS CHICHE CUIITS	700 G	JUS DE CITRON	80 G
HUILE DE SÉSAME	300 ML	PAPRIKA, PIMENT D'ESPELETTE	QSP
SEL	QSP		
AIL	20 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Pois chiche	700 g	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min		Ouvert	
	Ail dégermé	20 g						
	Citron	80 g						
	Paprika	QSP						
	Piment d'Espelette	QSP						
2	Huile de sésame	300 ml	Incorporer dans la cuve	-	2500 tr/min	50 s	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Prélever 150 g d'appareil, rajouter 40 g de blanc d'œuf, mélanger, dresser l'appareil sur une feuille silpat, cuire au four à 170°C pendant +/- 6 minutes, on obtient une tuile de houmous pour la décoration de vos plats..





Caviar d'aubergine

Ingrédients :

AUBERGINES ÉPLUCHÉES	1 KG	FILET D'HUILE D'OLIVE
JUS DE CITRON	40 G	
SEL		
PIMENT DE CAYENNE		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Aubergines Jus de Citron Sel Piment de Cayenne	1 kg 40 g - -	Insérer dans la cuve	 120°C	700 tr/min	10 min	Ouvert	
2	Huile d'olive	1 filet	Rajouter filet d'huile	-	Turbo	10 à 15 sec	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez modifier le grain de votre caviar d'aubergine en jouant sur le nombre de Pulse/Turbo.



Tarama aux œufs de Cabillaud

Ingrédients :

LAIT	200 ML	HUILE D'OLIVE	50 ML
MIE DE PAIN RASSIS	120 G	JUS D'UN CITRON	
ŒUFS DE CABILLAUD	400 G	OIGNON	1
HUILE VÉGÉTALE	50 ML	SEL, POIVRE	

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Mie de pain imbibée	-						
	Œufs de cabillaud	400 g	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min	2 min	Ouvert	Égoutter le pain de mie avant de le mettre dans la cuve
	Jus de citron	-						
	Oignon	1						
2	Huile végétale	50 ml	Ajouter	-	600 tr/min	1 min	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Huile d'olive	50 ml						



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez aromatiser votre tarama en rajoutant des herbes aromatiques (aneth, ciboulette, etc.).



Tarama de saumon fumé

Ingrédients :

SAUMON FUMÉ	300 G
BEURRE	150 G
CRÈME LIQUIDE	450 G
SEL, POIVRE	

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques	
1	Saumon	300 g	Insérer dans la cuve	-	Pulse	3 à 4 impulsions	Ouvert		
	Beurre	150 g			1500 tr/min				
	Sel	-			3000 tr/min				20 s
	Poivre	-							
2	Crème (en filet)	450 g	Ajouter	-	3500 tr/min	1 min	Ouvert		
3			Garder au frais Mettre en poche munie d'une douille cannelée Dresser le tarama sur des croûtons de pain	-	600 tr/min			Goûter et rectifier l'assaisonnement.	



ASTUCE DU CHEF

Utiliser du saumon fumé sauvage, il sera moins gras que le saumon d'élevage et plus goûteux.








Risotto nature

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

RIZ ROND « ARBORIO »	300 G	BEURRE	25 G	SEL	14 G
ÉCHALOTE	50 G	PARMESAN RÂPÉ	50 G	POIVRE	5 G
FOND BLANC DE VOLAILLE	1 L	OIGNONS	50 G		
VIN BLANC	25 CL	HUILE OLIVE	50 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Échalote	50 g	Hacher	–	1500 tr/min	3 pulses	Fermé	
2	Huile d'olive	50 ml	Suer	 100 °C	-100 tr/min R-Mix	5 min	Fermé	
3	Riz arborio	300 g	Nacrer le riz	 100 °C	-200 tr/min R-Mix	1 min	Fermé	
4	Vin blanc	25	Verser	–			Fermé	
5	Fond de volaille chaud	1 L	Verser en 5 fois	 90 °C	-200 tr/min R-Mix	17 min	Fermé	Couvrir le riz avec le bouillon chaud à hauteur. À évaporation de celui-ci, recommencer l'opération 4 fois.
6	Beurre	25 g	Finition riz	–		1 min	Fermé	
7	Parmesan Sel Poivre	50 g 14 g 5 g	Finition riz	–		1 min		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Le travail du risotto se fait en fonction R-Mix (rotation inverse) à partir de l'étape 2, afin d'éviter le hachage des grains de riz.





Crème Anglaise

Ingrédients :

LAIT ENTIER TEMPÉRÉ	1L
SUCRE BLANC	150 G
JAUNE D'ŒUFS	200 G
GOUSSE DE VANILLE	1

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre Jaunes d'œufs Lait Gousse de vanille	150 g 200 g 1 L 1	Insérer dans la cuve	 83°C	250 tr/min	13 min	Fermé	
2			Refroidir rapidement. Débarrasser et stocker	-				



ASTUCE DU CHEF

Dans ce type de préparation, le choix des matières premières est primordial.

L'utilisation de lait entier, d'œufs de bonne qualité et de bonne vanille assurent la qualité gustative du produit.





Crème Pâtissière

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

LAIT ENTIER	1 L	FARINE	50 G
SUCRE BLANC	250 G	MAÏZENA	50 G
JAUNES D'OEUF	120 G	BEURRE FRAIS	100G
VANILLE GOUSSE	1		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre blanc Jaunes d'œufs Farine Maïzena Vanille	250 g 120 g 50 g 50 g 1 pièce	Blanchir l'ensemble des produits	–	2 000 tr/min	30 sec.	Fermé	
2	Lait	1 L	Verser le lait à la préparation	 95°C	1 000 tr/min	12 min	Ouvert	
3	Beurre	100 g	Ajouter le beurre en morceaux	 95°C	1 000 tr/min	30 sec.	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aromatiser votre crème pâtissière en rajoutant vanille, chocolat, ou encore du rhum...











Crème au beurre

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

LAIT ENTIER	½ L	BEURRE FRAIS	1 KG
SUCRE BLANC	200 G		
JAUNES D'ŒUFS	100 G		
VANILLE	5 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre blanc Jaunes d'œufs Vanille	200 g 100 g 5 g	Blanchir le tout dans la cuve.	–	500 tr/min R-Mix	30 s	Fermé	
2	Lait	½ L	Ajouter	 90°C	800 tr/min	15 min	Ouvert	
3			Débarrasser la cuve	–				
4	Beurre	1 kg	Tempérer le beurre coupé en dés dans la cuve	 25°C	300 tr/min	5 min	Ouvert	
5			Ajouter l'appareil au beurre	 25°C	1200 tr/min	1 min	Ouvert	
6			Après foisonnement, débarrasser, conservation 4°C.	–				



ASTUCE DU CHEF

Cette crème au beurre peut être aromatisée avec de l'alcool, de l'extrait de café ou du chocolat.







Crème au beurre au sucre cuit

Ingrédients :

SUCRE	400 G
EAU	100 ML
ŒUFS	3
BEURRE FRAIS	600 G

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau Sucre	100 ml 400 g	Insérer dans la cuve	 121 °C	100 tr/min	14 min		
2	Œufs	3	Ajouter l'ingrédient par le bec verseur	–	500 tr/min	5 min		
3			Refroidir la cuve	–				Jusqu'à ce que la température descende à 40°C. On peut également passer la cuve sous l'eau froide pour accélérer ce processus ou au frigo.
4	Beurre à 3°C	600 g	Verser petit à petit	–	500 tr/min	4 min		
5			Garder au frais	–	500 tr/min			



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez rajouter dans la crème au beurre différents parfums : vanille, praliné, chocolat, etc.









Ganache

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

CHOCOLAT DE COUVERTURE 750 G

66% DE CACAO

CRÈME LIQUIDE 580 ML

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Chocolat	750 g	Insérer dans la cuve froide	-	Pulse 2000 tr/min	4-5 impulsions	Fermé	
2	Crème liquide à 85°C	580 ml	Verser	 55°C	OIOI Vitesse intermittente	15 min	Fermé	Possibilité d'incorporer de la crème liquide chauffée à 85°C
3			Lisser si besoin	-	1000 tr/min	30 sec		
4			Couler en cadre	-				



ASTUCE DU CHEF

Plus le chocolat est riche en beurre de cacao, plus la ganache sera ferme.










Sabayon

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

EAU	100 G
SUCRE GLACE	80 G
JAUNES D'ŒUFS	150 G
VIN BLANC	50 G

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau	100 g	Verser en filet	 80°C	600 tr/min	3 min	Ouvert	
	Vin blanc	50 g						
	Sucre glace	80 g						
2	Jaunes d'œufs	150 g	Incorporer	 80°C	1500 tr/min	5 min	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Le vin blanc peut être remplacé par du champagne ou un vin liqueux. Vous pouvez l'aromatiser également en mixant des feuilles de menthe lors de l'étape 1.








Pâte à chou

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

EAU	200 ML	FARINE	160 G
SEL	1 PINCÉE	ŒUFS	100 G
BEURRE	70 G	JAUNE D'ŒUFS	20 G
SUCRE	20 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau Beurre Sel Sucre	200 ml 70 g 1 pincée 20g	Insérer dans la cuve	 90°C	200 tr/min	2 min	Ouvert	
2	Farine	160 g	Ajouter	 100°C	500 tr/min	30 sec	Ouvert	 Arrêter la température après cette étape.
3	Œufs Jaune d'œufs	100 g 20 g	Ajouter petit à petit	–	500 tr/min	45 sec	Ouvert	Débarasser rapidement la préparation dans un récipient.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez ajouter des grains de sucre ou des pépites de chocolat sur vos choux.







Glaçage chocolat

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

NAPPAGE BLOND RICHE EN PECTINE	CRÈME LIQUIDE	250 G
500 G		
CHOCOLAT DE COUVERTURE 250 G		
66% CACAO		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Nappage blond	500 g	Chauffer	 110°C	300 tr/min	5 min	Ouvert	
2	Couverture chocolat Crème liquide	250 g 250 g	Incorporer	 110°C	300 tr/min	10 min	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Stockage du glaçage à +4°C, en boîte hermétique pendant 8 jours.






Crème au chocolat

Ingrédients :

CRÈME LIQUIDE	570 G	CHOCOLAT NOIR GUANAJA	300 G
LAIT	180 G	66% DE CACAO	
JAUNES D'ŒUF	120 G		
SUCRE	120 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Jaunes d'œufs	120 g	Insérer dans la cuve	 95°C	130 tr/min	12 min	Ouvert	
	Sucre	120 g						
	Crème	570 g						
	Lait	180 g						
2	Chocolat	300 g	Ajouter	-	250 tr/min	2 min	Ouvert	
3			Débarrasser au frais	-	250 tr/min	4 h		



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser la crème au chocolat comme crème brûlée sans cuisson au four, pour garnir des fonds de tarte sucrée.

Vous pouvez varier les sortes de chocolat suivant le goût que l'on désire (chocolat au lait, noir, au caramel etc.)









Fondant au chocolat

Ingrédients :

CHOCOLAT NOIR 70%	220 G	SUCRE	100 G
BEURRE	250 G	FARINE	50 G
ŒUFS	4		
JAUNES D'ŒUFS	80 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Chocolat Beurre Sucre	220 g 250 g 100 g	Insérer dans la cuve	 50°C	intermittente OIOI	6 min	Ouvert	
2	Jaunes Œufs entiers	80 g 4	Ajouter	–	1200 tr/min	1 min	Ouvert	
3	Farine	50 g	Ajouter	–	1000 tr/min	30 sec	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Cuisson à 200°C pendant environ 7 minutes dans des moules individuels beurrés et farinés.











Mise au point de chocolat de couverture

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

CHOCOLAT DE COUVERTURE 1 KG

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Couverture en palets	500 g	Faire fondre	 55°C	800 tr/min	8 min	Fermé	
2	Couverture en palets	500 g	Incorporer	 32°C	500 tr/min	5 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3			Mixer	 32°C	800 tr/min	30 s		Homogénéiser sans incorporer d'air.
4			Test papier	 32°C				Réaliser un test de cristallisation de couverture sur un papier sulfurisé
5			Vérification de la cristallisation	 32°C	220 tr/min			Le chocolat de couverture doit se décoller sans difficulté au test et être cassant.
6			Cristallisation Utilisez	 32°C	220 tr/min			Garder la vitesse de rotation pendant l'utilisation.



ASTUCE DU CHEF

Si votre test papier n'est pas concluant, répéter l'opération.
Il est important d'utiliser un chocolat de couverture de qualité.









Appareil citron

Ingrédients :

BEURRE	150 G
ŒUFS	250 G
SUCRE	125 G
JUS DE CITRON	150 ML

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre Œufs Sucre Jus de citron	150 g 250 g 125 g 150 ml	Introduire dans la cuve	 80°C	250 tr/min	12 min	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Incorporer avec les ingrédients en début de recette des zestes de citron vert ou combava pour plus de saveurs.







Crème Bavaroise

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

LAIT ENTIER	1 L	GÉLATINE	20 G
SUCRE BLANC	250 G	CRÈME FOUETTÉE	800 G
JAUNES D'ŒUFS	200 G		
VANILLE GOUSSE	1		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre blanc Jaunes d'œufs Vanille gousse	250 g 200 g 1	Fendre la gousse et incorporer les grains dans la cuve avec le sucre et les jaunes d'œufs.	 85°C	600 tr/min	3 à 4 min	Ouvert	
2	Lait entier	1 L	Verser	 85°C	600 tr/min	12 min	Ouvert	
3	Gélatine	20 g	Tremper et incorporer dans l'appareil. Refroidir rapidement à +20°C.	-				
4	Crème fouettée	800 g	Incorporer la crème manuellement dans la préparation refroidie.	-				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aromatiser votre crème bavaroise de base avec du café, des sirops, des zestes d'agrumes, de la pistache, de la purée de fruits, du praliné.






Compote de pommes

Ingrédients :

POMMES ÉPLUCHÉES ET COUPÉES EN DEUX	1 KG
SUCRE	100 G
JUS D'UN CITRON	(SOIT 30 G)

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Pommes Sucre Jus de citron	1 kg 100 g 30 g	Insérer dans la cuve	 100°C	intermittente OIOI	7 min	Ouvert	
2			Mixer	–	600 tr/min	30 s	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez également ajouter des épices selon vos envies (vanille, cannelle, 4 épices, poivre de sichuan) et également utiliser des poires ou des nashis.









Confiture de fraises

Ingrédients :

FRAISES	750 G
SUCRE (CONFISUC)	525 G
PECTINE	8 G

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Fraises Sucre Pectine	750 g 525 g 8 g	Insérer dans la cuve	 107°C	intermittente OIOI	18 min	Ouvert	Mélanger au préalable sucre et pectine.
2			Débarrasser en pot à confiture	-				



ASTUCE DU CHEF

Pour une cuisson plus rapide de la confiture, vous pouvez faire macérer les fruits coupés en deux avec le sucre pendant quelques heures.

Utilisez de préférence des fruits frais et contenant une forte quantité de sucre naturellement.





Coulis d'abricot

Ingrédients :

ABRICOTS	1 KG	PECTINE	20 G
SUCRE	170 G	2 POINTES DE COUTEAU DE 4 ÉPICES	
TRIMOLINE	170 G		
JUS DE CITRON	16 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Abricots Trimoline Jus de citron Sucre Pectine 4 épices	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 pointes de couteaux	Insérer dans la cuve	 105°C	260 tr/min	13 min	Fermé	Mélanger le sucre à la pectine.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez également ajouter de la gélatine ramollie et pressée à l'appareil terminé à raison de 12 feuilles au kg de fruit cru, couler en cadre et s'en servir comme insertion dans un gâteau.







Base de crème glacée à la pêche, miel et romarin

Ingrédients :

PÊCHE BLANCHE	250 G	SUCRE	100 G
BRANCHE DE ROMARIN	1	LAIT	300 ML
MIEL	25 G	CRÈME	200 ML
JAUNES D'ŒUFS	100 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Miel Pêches	25 g 250 g	Insérer dans la cuve	 140°C	intermittente OIOI	7 min	Ouvert	
2	Jaunes Sucre Lait Crème Branche de Romarin	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Incorporer	 85°C	120 tr/min	5 min		Cuire jusqu'à que la température soit atteinte.
3			Débarrasser, refroidir et enlever les branches de romarin					
4			Verser la préparation dans une turbine à glace, faire prendre, puis conserver au congélateur					



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez remplacer les pêches par des abricots ou d'autres variétés de pêche (de vigne, jaune, etc.). Vous pouvez également utiliser les herbes aromatiques selon votre goût (thym citron, menthe, estragon, citronnelle, etc.).



Sorbet aux fruits rouges minute

Ingrédients :

FRUITS ROUGES CONGELÉS	800 G	BLANCS D'ŒUFS	190 G
GROSSE GOUSSE DE VANILLE FENDUE ET GRATTEE	1		
SUCRE GLACE	130 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Fruits rouges Sucre glace Gousse vanille	800 g 130 g 1	Insérer dans la cuve froide	-	Pulse 2000 tr/min	3 à 4 impulsions		Turbo jusqu'à ce que le mélange soit réduit en poudre.
2	Blancs d'œufs	190 g	Ajouter en filet	-	3500 tr/min	30 s		



ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir un sorbet légèrement crémeux, rajouter 200 g de yaourt nature en même temps que les blancs. Vous pouvez varier les goûts suivant les fruits (fraise, cerise, framboise, cassis...) avec différentes épices (fraise/clous de girofle, cassis/menthe, mûre/cannelle, cerise/4 épices...). Si vous souhaitez retirer les pépins de certains fruits rouges, passez les fruits à l'accessoire coulis du Kit cuisine.









Base de glace aux cassis

Ingrédients :

LAIT	300 ML	CASSIS CENTRIFUGÉ	300 G
CRÈME	200 ML		
JAUNES D'ŒUFS	140 G		
SUCRE	150 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Jaunes d'œufs	140 g	Insérer dans la cuve	 85°C	R-Mix 150 tr/min	16 min	Fermé	
	Sucre	150 g						
	Jus de cassis	300 g						
	Lait	300 ml						
	Crème	200 ml						
2	Fruits rouges		Refroidir et turbiner à la sorbetière	-				



ASTUCE DU CHEF




Vous pouvez remplacer les cassis par des groseilles ou des framboises. Vous pouvez également utiliser des cassis préalablement passés à la centrifugeuse, dans ce cas, utilisez 300 g de pulpe de cassis et annulez l'étape numéro 2, ajoutez les cassis avec le lait et la crème directement.



Sorbet mangue

Ingrédients :

MANGUES SURGELÉES 800 G
SUCRE GLACE 130 G

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Mangues à -18°C Sucre	800 g 130 g	Mixer	-	3500 tr/min	1 min		



ASTUCE DU CHEF

Vous pourrez sélectionner vous-même des mangues fraîches suivant leur origine et les surgeler.






Granita aux amandes

Ingrédients :

SUCRE SEMOULE	50 G	SUCRE GLACE	100 G
EAU	12 G	GLAÇONS	500 G
GLUCOSE	25 G	LAIT	½ VERRE
POUDRE D'AMANDE	70 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffage	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre semoule Eau Glucose	50 g 12 g 25 g	Insérer dans la cuve	 110°C	100 tr/min		Ouvert	Cuire jusqu'à ce que la température soit atteinte
2	Poudre d'amande Sucre glace	70 g 100 g	Incorporer et mélanger	–	600 tr/min	3 min	Ouvert	Il faut que la pâte soit homogène
3				–				Refroidir la cuve sous l'eau froide
4	Lait	½ verre	Verser	–	3500 tr/min	2 min		
5	Glaçons	500 g	Ajouter et mixer	–	Turbo	10 à 15 sec	Fermé	Mixer jusqu'à ce que l'appareil soit homogène et que les glaçons soient réduits en purée.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer la préparation de la pâte d'amandes par de la pâte d'amande toute prête.



PAROLES DE CHEFS

■ « Le Robot Cook® est l'outil dont nous avons besoin.
Il fait aujourd'hui partie de notre quotidien. »

DAVID ZUDDAS – CHEF CUISINIER
RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 FOURCHETTE

■ « Le silence de la machine est très apprécié en cuisine. L'appareil est
d'une simplicité d'utilisation évidente. Le maintien à température est un atout
majeur de l'appareil pour réaliser des recettes spécifiques »

MARC MEURIN – CHEF CUISINIER
CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MACARONS

■ « La rapidité de chauffe et la qualité de coupe sont exceptionnelles.
Vitesse intermittente, une fonction dont nous avons besoin pour
les purées et les mixages fins.»

YANNICK MOREIRA – CHEF CONSEIL
CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND

REMERCIEMENTS

UN GRAND MERCI À NICOLAS GUILLAUME
POUR L'ÉLABORATION DES RECETTES.



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :

Tél. 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél. (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.fr