

LIVRET DE RECETTES

FOUR A PAIN

BEURRE / CONFITURE



finecoeur

VENTE PAR CORRESPONDANCE
MAIL ORDER

LC 990929

PAIN AUX NOIX

Ingrédients:

Le pain aux noix:

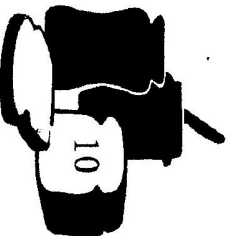
Une recette simple pour le plaisir de tous.

1. 20gr de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie déshydratée.
2. 250gr de farine de blé type 55 ou 45.
3. 3/4 de cuiller, à café de sel.
4. 250gr de farine de seigle ou de blé type 55 ou 45 à défaut.
5. 250ml d'eau à température ambiante

Ajouter soigneusement 150 g de noix écrasées à la pâte lors du pétrissage, après le premier signal sonore.

Programme:

Utiliser le programme "normal", et régler sur la couleur "foncé".



PAIN AMERICAIN

Le Pain américain au poivre

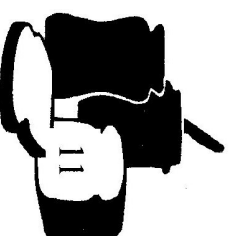
Ingrédients:

1. 20g de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie déshydratée.
2. 250g de farine de blé type 55.
3. 1 Cuillère à café rase de sel.
4. 1 cuillère à soupe de vinaigre.
5. 250g de farine de seigle ou de blé type 55 à défaut.
6. 250ml de lait entier à température ambiante.

Ajouter soigneusement 2 cuillères à soupe de poivre vert, dans la pâte durant le pétrissage, après le premier signal sonore.

Programme:

Utiliser le programme "normal", et régler sur la couleur "foncé".



PATES

La pâte pour pizza:

Ingédients:

1. 20gr de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie déshydratée.
2. 300gr de farine de blé type 45.
3. 1/2 cuillère à café de sel.
4. 1/2 cuillère à café de sucre.
5. 1 cuillère à soupe de vinaigre.
6. 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
7. 150ml d'eau à température ambiante.

Programme:

Utiliser le programme "pâte".

Vos propres recettes.

Vous pouvez, bien entendu, également essayer vos propres recettes ou modifier les recettes fournies. Dans ce cas, veuillez accorder une attention particulière aux points suivants:

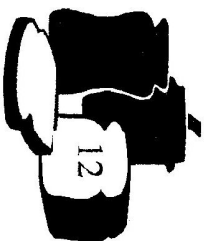
Observez la cuisson très attentivement afin que la pâte ne déborde en aucun cas.

Le remplacement de certains ingrédients (raisins au lieu d'amandes, par exemple) modifie la teneur en liquide de la pâte, et par conséquent, le résultat de cuisson.

N'utilisez en aucun cas une quantité excessive de substance levante (levure du boulanger ou en poudre).

En cas de résultat décevant, modifiez les ingrédients dans une faible mesure seulement et effectuez une nouvelle tentative. Respectez à cet égard les indications données dans le tableau "Résultats de cuisson indésirables".

Plus la proportion de sucre est élevée, plus la croûte brunit. Le poids total des ingrédients ne peut dépasser 1 000 g.



CONFITURE

La machine à pain peut également vous apporter une aide précieuse pour la préparation de vos confitures maison. Vous pouvez réaliser en toute simplicité vos confitures préférées à base de fraises, d'oranges ou d'autres fruits.

Ingédients:

500 gr de fruits frais ou congelés.
500 gr de sucre.

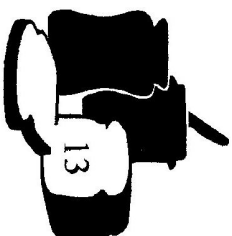
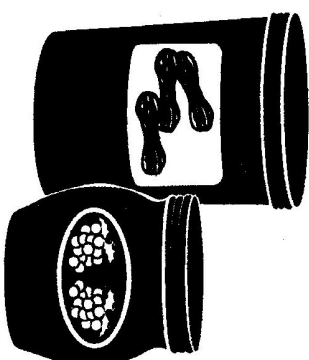
Il s'occupe de tout!

Programme:

CONFITURE.

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit.

Répartissez la confiture encore chaude dans des verres et refermez soigneusement le couvercle.



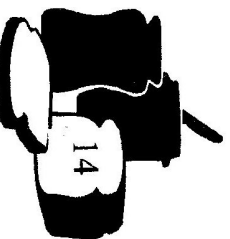
BEURRE

Grâce à votre machine à pain, vous pouvez également fabriquer votre propre beurre à partir de crème avec une grande facilité.

Plus la teneur en matière grasse de la crème est élevée, plus la quantité de beurre obtenue sera importante. Pour la crème fleurette d'une teneur en matière grasse relativement faible (32 à 36 %), le programme devra peut-être être répété.

Les produits allégés en matières grasses ou diététiques ne conviennent pas.

1. Assurez-vous que la machine à pain et le moule se trouvent à la température ambiante.
2. Versez 250 ml de crème entière froide (minimum 32 % de matière grasse) dans le moule.
3. Si vous souhaitez un beurre salé, ajoutez 1/4 de c. à c. de sel.
4. Insérez le moule de cuisson dans l'appareil et refermez le couvercle.
5. Sélectionnez le programme 10 Beurre au moyen de la touche Sélection.
6. Lancez le programme au moyen de la touche Démarrage.



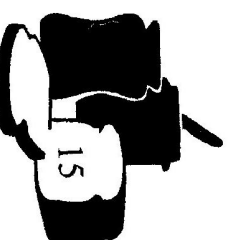
Le programme requiert 30 minutes. Après environ 15 minutes, la masse présente l'apparence de crème fouettée. Ensuite, le beurre et la crème aigre/beurre se séparent. Les morceaux de beurre apparaissent.

Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

7. Évacuez le babeurre.
8. Versez une tasse d'eau froide dans le moule pour rincer le babeurre subsistant.
9. Évacuez le liquide.
10. Recommencez les étapes 7 et 8.
- 11 Recueillez le beurre prêt dans le moule à l'aide d'un grattoir en caoutchouc et déposez-le dans une petite soucoupe ou un beurrier.

Le beurre se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur. Rangez le beurre dans un récipient fermé afin de préserver son goût.

Si vous souhaitez conserver le beurre dans le compartiment de congélation, vous devez l'emballer dans une feuille de plastique ou d'aluminium ou dans un sachet de congélation. À une température de 0°C, le beurre peut se conserver jusqu'à 9 mois.

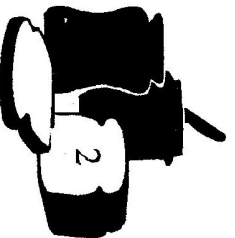


SOMMAIRE

⇒ *Quelques conseils.*

Recettes

- 1) PAIN BLANC.....page 4
- 2) PAIN COMPLET.....page 5
- 3) PAIN EPICE.....page 6
- 4) PAIN DE CAMPAGNE.....page 7
- 5) PAIN DE CAMPAGNE AUX OIGNONS.....page 8
- 6) PAIN AUX RAISINS.....page 9
- 7) PAIN AUX NOIX.....page 10
- 8) PAIN AMERICAIN.....page 11
- 9) PATES.....page 12
- 10) Faire de la CONFITURE..page 13
- 11) Faire du BEURRE.....page 14
et page 15



Quelques conseils.

Rappels:

La levure ne doit pas être en contact avec l'eau, le sel ou le sucre.
Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué.



* Remarque avant de commencer:

Le pain ainsi obtenu ne contient aucun agent conservateur, les restes devront donc être mis au réfrigérateur, dans une boîte étanche ou avec un film alimentaire. Le pain peut alors se conserver environ une semaine.

Vous trouverez dans le livre de recettes ci-joint de nombreuses recettes de pains délicieux que vous ne pourrez acheter chez le boulanger, ainsi qu'une série de recettes convenant aux personnes allergiques. Toutes les recettes ont été testées et spécialement adaptées à votre machine à pain automatique.

Température:

Tous les ingrédients que vous utilisez pour la cuisson doivent être uniformément tièdes.

Cuisson à une altitude élevée:

A une altitude supérieure à environ 1000 m au-dessus du niveau de la mer, la farine est plus sèche et absorbe moins de liquide. Compensez ce phénomène en ajoutant un peu plus de liquide:

Altitude de 1000 m: environ 5 à 10 % de liquide en plus.
Altitude de 1500 m: environ 15 % de liquide en plus.
Altitude de 2000 m: environ 15 à 20 % de liquide en plus.

Etant donné que la pâte lève davantage à une altitude élevée, la quantité de levure doit également être quelque peu réduite:

Altitude de 1000 m: environ 15 % de levure en moins.
Altitude de 1500 m: environ 20 % de levure en moins.
Altitude de 2000 m: environ 25 % de levure en moins.



PAIN BLANC

Le pain blanc.

Ingrédients:

pour 1 pain 1kg (environ).

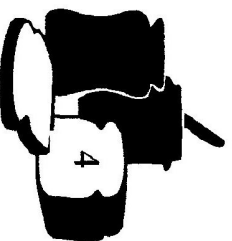
1. 360 ml de lait tiède.
2. 45 gr de beurre mou.
3. 1 petite mesure de sucre (3 gr).
4. 3 petites mesures de sel (15 gr).
5. 620 gr de farine de froment type 405.
6. 3 Petites mesures rases de levure en poudre (9 gr).

Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Ne versez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine.

Programme:

3 "Pain" normal " / 1 000 g / Croûte pâle
Fonction de minuterie possible.



PAIN COMPLET

Ingrédients:

pour 1 pain complet au froment 500 gr.

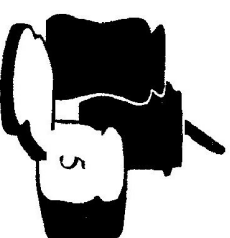
1. 220 ml d'eau tiède.
2. 1 grande mesure d'huile de tournesol (10 gr).
3. 1/2 petite mesure de sucre (1,5 gr).
4. 1 1/2 petites mesures de sel (7,5 gr).
5. 340 gr de farine de froment complète.
6. 1 1/2 petites mesures de levure en poudre (5 gr).

Verser les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Ne versez pas la levure en poudre dans le liquide, mais sur la farine.

Programme:

1 Pain normal / 500 g / Croûte Moyenne Fonction de minuterie possible.



PAIN EPICE

Le pain épicé.

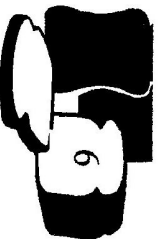
Ingrédients:

1. 20g de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie deshydratée.
2. 200g de farine de blé type 55.
3. 1cuillère, à café de sel.
4. 1 cuillère, à soupe de vinaigre.
5. 250g de farine de seigle ou de blé type 55 à défaut.
6. 250ml de lait entier à température ambiante.

Ajouter soigneusement les épices congelés (25 g) dans la pâte après le premier signal sonore, lors du pétrissage.

Programme:

utiliser le programme "normal" et régler sur la couleur "foncé".



PAIN DE CAMPAGNE

Le pain de campagne

Ingrédients:

1. 20gr de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie deshydratée.
2. 250gr de farine de blé type 55.
3. 1 cuillère à soupe de sucre.
4. 1 cuillère à café de sel.
5. 1 cuillère à soupe d'huile.
6. 200gr de farine de seigle ou de blé type 55 à défaut.
7. 250ml de lait entier à température ambiante.

Programme:

Utiliser le programme "normal", et régler sur la couleur "foncé".



PAIN DE CAMPAGNE AU OIGNONS



Le pain de campagne aux oignons:

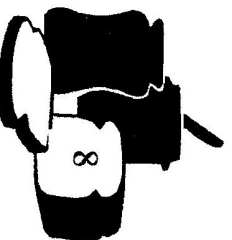
Ingédients:

1. 20gr de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie déshydratée.
2. 200gr de farine de blé type 55.
3. 1 cuillère à café de sel.
4. 20Gr de sucre en poudre.
5. 20gr de beurre.
6. 1 oeuf.
7. 100gr de crème fraîche.
8. 200gr de farine de seigle ou de blé type 55.
9. 100ml de lait à température ambiante.
10. 100ml d'eau à température ambiante.

Ajouter soigneusement 30g d'oignons grillés dans la pâte lors du pétrissage, après le premier signal sonore.

Programme:

Utiliser le programme "normal", et régler sur la couleur "foncé".



PAIN AUX RAISINS

Ingédients:

Le pain aux raisins secs:

1. 20gr de levure fraîche ou un sachet de levure de boulangerie déshydratée.
2. 375gr de farine de blé type 55.
3. 1,5 cuillère à café de sel.
4. 2,5 cuillère à soupe de sucre en poudre.
5. 30gr de margarine.
6. 250ml de lait à température ambiante.

Ajouter soigneusement 100gr de raisins secs à la pâte lors du pétrissage, après le premier signal sonore.

Programme:

Utiliser le programme "normal", et régler sur la couleur "foncé".

