

*Mélangeur
Mélange + levée 3*

PROline

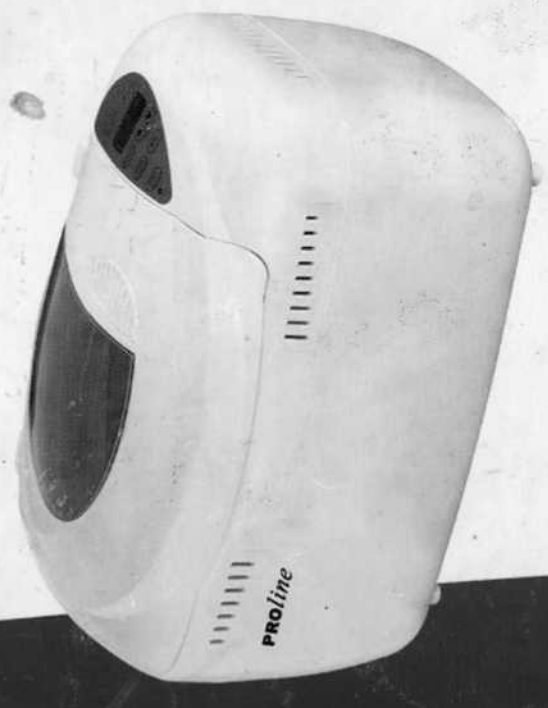
Breadmaker

Four à pain

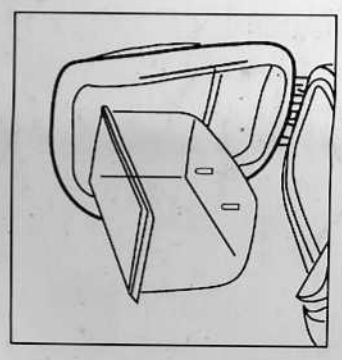
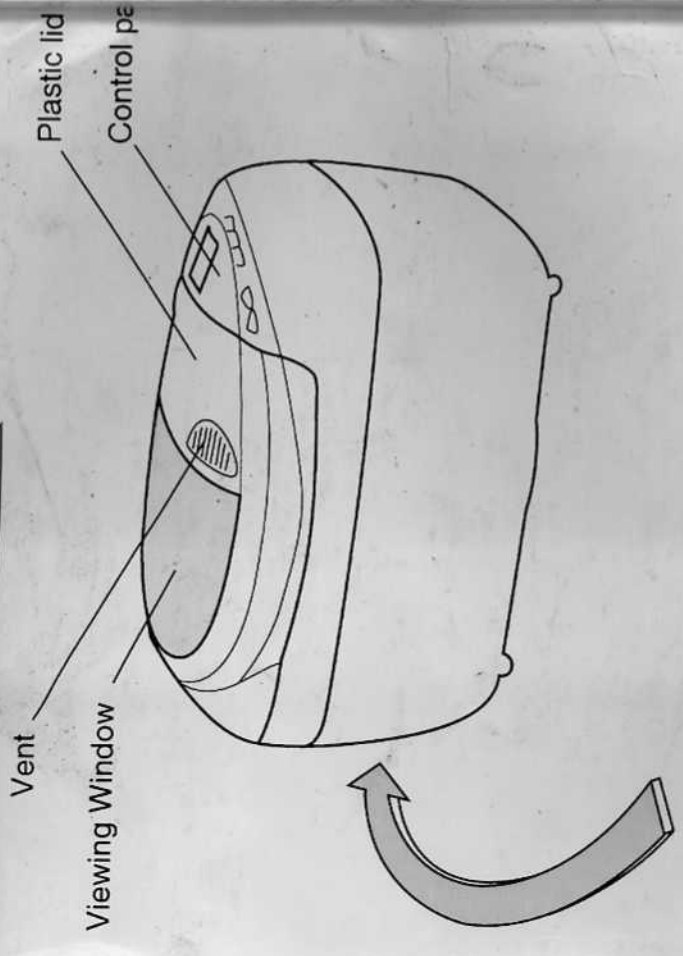
Broodbakmachine

Macchina per il pane

MODEL BM106



BREADMAKER
Four à pain
Broodbakmachine
Macchina per il pane



Bread pan

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Veillez lire la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil à faire le pain.

- Assurez-vous d'utiliser la bonne alimentation électrique de 220-240V ~AC.
- NE PAS toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Le couvercle en verre devient plutôt chaud pendant le cycle de cuisson.
- NE PAS laisser les enfants utiliser cette machine sans surveillance.
- NE JAMAIS mettre les mains/les doigts dans le bac à pain pendant que la machine est en marche.
- NE PAS immerger les prises, les fils ou la base dans l'eau ou autre liquide.
- NE PAS utiliser l'appareil à faire le pain en extérieur.
- GARDER l'appareil à faire le pain éloigné d'au moins 50mm des murs ou autres objets quand il est en marche.
- Débrancher toujours l'appareil quand il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Utiliser toujours sur une surface plane & vérifier que le pied en caoutchouc a une bonne prise.
- NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'un comptoir ou du plan de travail.
- Prendre toujours l'appareil à deux mains quand vous le déplacer.
- NETTOYER l'extérieur de l'appareil à faire le pain avec un chiffon humide uniquement. L'appareil à faire le pain doit être nettoyé après chaque utilisation avec de l'EAU UNIQUEMENT*, rincé et séché.
- NE PAS utiliser la machine s'il y a de la pâte ou d'autres dépôts sur les parties chauffantes. Garder l'intérieur de l'appareil à faire le pain toujours propre.

*Sauf quand vous l'utilisez pour faire de la confiture. Dans ce cas, de l'eau bouillante doit suffire avec un peu de détergent.

**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.**

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Introduction

Faire votre pain

Il n'y a rien de plus agréable que de faire son pain frais. Il n'y a ni préservatifs ni additifs, une merveilleuse odeur se répand dans la maison et cela impressionne vos voisins ! Que vous soyez un boulanger expérimenté ou un complet novice, il y a un certain nombre de différences entre faire son pain à la main et le faire avec un appareil. Il vaut mieux aborder le sujet sans idées préconçues ou sans attentes spécifiques.

Après avoir écrit beaucoup de guides et parlé bel et bien à des milliers des personnes qui faisaient leur pain depuis des années, nous avons tout entendu - y compris un monsieur qui se plaignait amèrement parce que le pain français qu'il avait fait ne sortait pas en forme de baguette ! Cependant, la grande majorité des gens a une expérience positive avec la fabrication de leur pain et les problèmes rencontrés sont généralement liés aux ingrédients plus qu'à la machine elle-même. Avec un peu de chance, nous avons répondu à peu près toutes les questions jamais posées sur la fabrication du pain dans ce fascicule. Et avec un peu de chance, le type qui a un problème avec le pain français reçoit la thérapie dont il a besoin.

Ingrédients

Farine

La qualité de la farine s'est beaucoup améliorée si on compare à quelques années auparavant. Cela n'a pas pris longtemps aux fabricants de farine pour comprendre que les ventes de farine décollaient de manière significative avec les ventes d'appareil à faire le pain. De nos jours, il est très facile de trouver de la farine qui convient à la fabrication du pain en machine. Ce qui est important quand vous achetez de la farine, c'est qu'il doit y avoir écrit sur le paquet farine ORDINAIRE. Le terme ORDINAIRE veut dire que la farine a été moulu pour donner plus de protéine appelée gluten, qui fait lever le pain et le GARDE levé jusqu'à ce qu'il soit cuit. Quand les premiers appareils à faire le pain sont apparus sur le marché, beaucoup de marques de farines bon marché n'étaient pas assez ordinaires, ce qui donnait beaucoup de pains dégonflés - et beaucoup de boulangers maison déprimés. Heureusement, la farine ordinaire de nos jours convient mieux aux machines qu'avant.

Durant les tests de cet appareil à faire le pain, nous avons utilisé des marques comme Homepride®, Hovis®, McDouglas® et Allinsons® mais les marques de farines des supermarchés eux-mêmes sont tout aussi bien.

Eau

Si vous vivez dans un endroit où l'eau est un problème, vous devez plutôt opter pour de l'eau filtrée pour la fabrication de votre pain. Evitez d'utiliser de l'eau très froide à moins de 5 degrés centigrade car cela pourrait ralentir l'effet de la levure. Il n'est pas nécessaire d'avoir de l'eau tiède non plus comme pour la fabrication traditionnelle du pain. Utilisez de l'eau à température ambiante pour obtenir les meilleurs résultats.

Ingrédients (suite)

Levure

La levure utilisée pour l'appareil à faire le pain se présente en sachet, du type **LEVURE ACTIVE SECHE**. Les sachets contiennent habituellement à peu près 6 ou 7 grammes de levure, ce qui est plus qu'il n'en faut pour la plupart des pains. Il est vraiment décisif que la levure soit en excellente condition - même les sachets de levure dont la date d'expiration n'est pas dépassée peuvent parfois rater. Nous utilisons des levures de marques ou des levures des marques de supermarchés eux-mêmes et elles donnent toutes de bons résultats. N'utilisez pas de levure traditionnelle avec votre appareil à faire le pain - elle est trop imprévisible. Contrairement à la levure traditionnelle, la levure en sachet n'a pas besoin de sucre pour lever. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de levure en pot non plus.

Sucre

Du sucre en poudre normal fait très bien l'affaire pour la fabrication du pain. Contrairement à la fabrication du pain à la main avec de la levure traditionnelle, les machines à pain utilisent de la levure active, donc le sucre dans les recettes n'est que pour le goût. Nous ne recommandons pas d'enlever complètement le sucre de votre recette car il a un effet significatif sur le goût du pain. Cependant, augmentez ou diminuez la quantité de sucre à votre guise selon votre propre goût.

Sel

Une fois encore, le sel fait partie des recettes en partie pour le goût du pain. Etant très souchieux de notre santé, nous n'utilisons qu'un minimum de sel dans les recettes mais vous pouvez l'abandonner complètement. Contrairement au sucre, le sel a un vrai effet sur l'action de la levure. Si vous mettez trop de sel, le pain risque de ne pas lever convenablement. L'erreur la plus fréquente est de mettre des **CUILLERES A SOUPE** de sel au lieu de **CUILLERES A CAFE** - ce qui change vraiment le goût et fait en général tomber le pain.

Beurre

Nous parlons de beurre dans nos recettes mais vous pouvez utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou de l'huile végétale dans les mêmes proportions pour la fabrication du pain. Utilisez du beurre fondu ou de la margarine pour les recettes de gâteaux car cela se mélange mieux. Evitez d'utiliser des produits tartinales allégés.

Œufs

Certaines recettes de pain nécessitent des œufs. Evitez d'utiliser les œufs qui sortent directement du réfrigérateur si vous pouvez. Comme pour l'eau froide, des œufs très froids peuvent ralentir l'action de la levure.

Autres ingrédients

Toutes les astuces concernant l'utilisation d'autres ingrédients comme des fruits secs, des préparations pour pain etc. sont abordées dans la partie sur les recettes.

Proportions

Nous utilisons des poids et des volumes métriques dans ce livre. N'ayez pas peur ! Grammes et millilitres sont aussi faciles à mesurer que les livres, les onces, les grains ou les shillings. Le volume d'une cuillère à café et d'une cuillère à soupe équivalent respectivement à 5ml et 15ml. Quand vous faites du pain avec une machine, la précision est très importante - en particulier pour les quantités de farine et d'eau. Même des changements minimes peuvent faire la différence entre un beau pain et un horrible tas !

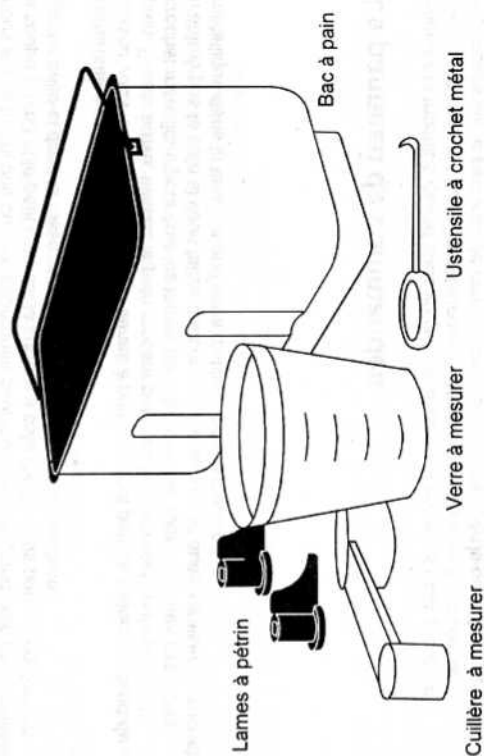
Balances

Une bonne balance de cuisine est essentielle. Nous vous conseillons d'utiliser une balance électronique si vous pouvez car elles sont plutôt bon marché et sont très précises. Ce qui est bien avec une balance électronique, c'est que vous pouvez vraiment peser l'eau au lieu de la mesurer à l'aide d'un verre doseur ! 320ml d'eau, c'est l'équivalent de 320g d'eau. Cependant, si vous n'avez pas de balance électronique, n'importe quelle sorte de balance fera l'affaire du moment qu'elle est précise.

L'appareil à faire le pain est vendu avec un verre doseur gradué en ml et une cuillère à mesure avec un petit côté pour la **cuillère à café (càcf)** et un grand côté pour la **cuillère à soupe (càsp)**. Pour les ingrédients qu'il n'est pas nécessaire de mesurer avec précision (comme les fruits secs par exemple), nous utilisons en général une tasse pour mesurer.

Votre appareil à faire le pain

Accessoires



Avant de faire votre premier pain, il est bon de se familiariser avec votre appareil. La meilleure façon est de d'abord jouer avec. Quand vous avez débarrassé la machine, il y a quelques pièces qui vont avec :

Le bac à pain

Le bac à pain est le moule à pain amovible dans lequel vous mélangez tous les ingrédients. Il est maintenu en place par des clips au fond de l'appareil et il se met et se retire tout simplement de la machine – essayez. Il y a deux accroches à l'intérieur du bac à pain. C'est là que se mettent les lames à pétrin.

Les lames à pétrin

Votre machine est vendue avec 2 lames à pétrin qui vont sur les deux accroches au fond du bac à pain. Quand vous fixez les deux lames à pétrin, il est important de tourner les lames quand vous les insérez dans les accroches afin qu'elles soient bien bloquées et en place.

Notes importantes

Le bac à pain et les lames à pétrin ont un revêtement anti-adhésif durable (et cher). Il est essentiel de garder le revêtement en bon état. Ne les lavez jamais avec des produits abrasifs et évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour enlever les gâteaux etc. Nous vous conseillons de ne pas mettre le bac à pain ou les lames à pétrin dans le lave-vaisselle. Certains produits détergents pour les lave-vaisselle abîment le revêtement anti-adhésif à long terme. Faites attention de ne pas égarer les lames à pétrin – c'est étonnant comme elles sont faciles à perdre ! Changer le bac à pain ou les lames à pétrin peut être coûteux.

Tasse

Il y a une tasse en plastique qui va avec l'appareil à faire le pain - juste au cas où vous n'avez pas de verre doseur sous la main. Les côtés de la tasse sont gradués en ml. Si vous la remplissez jusqu'en haut, la tasse contient 250ml de liquide. C'est aussi un bon endroit pour ranger les lames à pétrin quand vous n'utilisez pas votre machine.

Cuillère

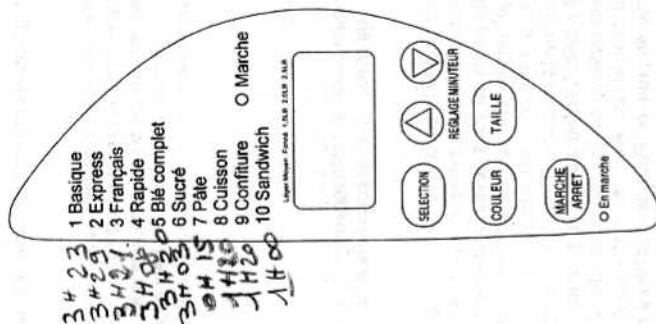
Comme les recettes indiquent des quantités en cuillère à café et cuillère à soupe, nous avons fourni une cuillère appropriée pour mesurer. Le grand côté est la cuillère à soupe (15ml) et le petit côté est la cuillère à café (5ml). Vous pouvez également garder celle-ci dans la tasse quand vous n'utilisez pas la machine.

Ustensile à crochet métallique

Quand vous retournez le pain, les lames à pétrin restent parfois collées au fond du pain. Si cela arrive, laissez le pain reposer pendant 5-10 minutes, puis utilisez le crochet métallique pour tirer les lames hors du pain. Ne vous inquiétez pas ; cela n'abîme pas le pain si vous faites doucement. Vous pouvez aussi remettre le crochet métallique dans la tasse quand vous n'utilisez pas la machine.

Le panneau de commandes

Allumez la machine quand vous voulez (le bouton est entre les deux pieds de devant) et appuyez sur n'importe laquelle des touches dont les fonctions sont expliquées sur le panneau de commandes. Si vous êtes perdu ou coincé, appuyez simplement sur la touche START/STOP pendant 3-5 secondes et la machine redémarrera. Pendant que vous essayez les différentes touches/réglages, prenez note des changements correspondants sur le panneau d'affichage. Oui c'est aussi facile que ça !



De 1 à 10 : sur la gauche du panneau de commandes, vous trouverez les différents programmes pré-réglés que vous pouvez sélectionner.

La touche Sélection : Chaque fois que vous appuyez sur la touche Sélection, le nombre du programme avance d'un pas et l'affichage numérique change pour afficher le temps de fabrication pour ce programme particulier.

La touche Couleur : En appuyant sur la touche de commande de la couleur, vous choisissez une des trois couleurs de croûte (légère, moyenne, foncée). Chaque fois que vous appuyez sur la touche Couleur, une petite flèche bouge à l'affichage sous le bon réglage. Le temps de fabrication affiché augmente ou diminue selon le temps de cuisson qui sera plus ou moins long selon votre sélection. Quand la machine est allumée, le réglage par défaut est sur MOYEN (MED). **A noter :** L'option de la couleur de la croûte n'est pas disponible sur certains programmes.

Taille : Quand vous appuyez sur la touche contrôlant la taille du pain, une flèche à l'affichage pointe un des trois réglages possibles (petit, moyen, gros). Une fois encore, le temps de fabrication affiché augmentera ou diminuera selon le réglage que vous avez choisi. Le réglage par défaut quand vous allumez la machine est sur MOYEN (MED). **A noter :** L'option de contrôle de la taille du pain n'est pas disponible sur certains programmes.

Touche du minuteur UP/DOWN : Retardez le démarrage du programme de 10 minutes chaque fois que vous appuyez sur la touche UP (jusqu'à 13 heures). Rappelez-vous que le temps affiché est le temps nécessaire pour que le pain soit prêt. **A noter :** La fonction minuteur ne doit pas être utilisée quand la recette contient

des œufs/ du lait etc. car ces ingrédients peuvent s'abîmer s'ils sont laissés trop longtemps dans la machine.

Touche Marche/Arrêt : Une fois que vous avez fait vos sélections, appuyez sur la touche START /STOP pour commencer la fabrication. Si vous devez arrêter la fabrication pour quelles que raisons que ce soient, appuyez sur cette touche pendant 3-5 secondes et la machine redémarrera. Attention avec ceci cependant. Une fois la machine arrêtée, votre programme ne peut repartir de là où vous l'avez arrêté.

Votre premier pain

Assez discuté. Faisons du pain !

La recette qui suit est pour un pain blanc de taille moyenne. Même si le pain blanc n'est pas votre préféré, nous vous conseillons de commencer quand même par celui-ci.

Nous supposons que vous avez déjà lu la section précédente au sujet des ingrédients et que vous avez acheté la bonne farine et levure etc. Si ce n'est pas le cas, passez directement à cette partie, et vous devez peut-être changer votre appareil à faire le pain par un joli orgue. Vous aurez les mêmes chances de faire du bon pain avec ça si vous n'avez pas les bons ingrédients !

1. Enlevez le bac à pain de la machine. Tirez-le tout simplement.
2. Ajustez les lames à pétrin. Vérifiez deux fois qu'elles sont correctement mises en place et verrouillées sur les accroches dans le bac à pain.
3. Mettez 320ml d'eau dans le bac. Avec les machines à faire le pain, il est mieux de mettre l'eau en premier. Pour des meilleurs résultats, mettez de l'eau à température ambiante et vérifiez deux fois votre mesure. Si vous utilisez la tasse fournie, vous devez la remplir jusqu'au bord (250ml), versez dans le bac puis mesurez avec attention 70ml de plus pour faire un total de 320ml. Si vous avez une balance précise, vous pouvez aussi peser l'eau. 320g est égal à 320ml.
4. Pesez 500g de farine ordinaire blanche. Utilisez une bonne balance et soyez aussi précis que possible. Mettez la farine dans le bac.
5. Ajoutez ~~deux~~ cuillères à soupe de sucre. Utilisez le grand côté de la cuillère fournie pour les quantités en cuillère à soupe. C'est mieux de mettre le sucre dans un coin du bac à pain (vous comprendrez la raison plus tard).
6. Ajoutez deux cuillères à soupe de beurre ou de margarine. Utilisez à nouveau le grand côté de la cuillère. Utilisez un couteau ou autre pour décoller le beurre de la cuillère et mettez-le dans un autre coin du bac à pain.
7. Ajoutez une cuillère à café de sel. Utilisez le petit côté de la cuillère fournie pour les quantités en cuillère à café. Mettez le sel dans un autre coin du bac à pain.
8. Maintenant, c'est le moment de mettre la levure. Faites un petit puits avec votre doigt dans la farine et mettez 2 cuillères à café de levure. Utilisez des ciseaux pour couper un coin du sachet et mesurez avec attention 2 cuillères à café. Il est possible qu'il reste un peu de levure dans le sachet mais vous devez le jeter. La levure en sachet ne se garde pas une fois que le sachet est ouvert. La raison pour laquelle il faut faire un puits pour la levure et mettre les ingrédients dans les coins du bac, c'est qu'il est important de garder la levure séparée du sel/beurre/eau etc. jusqu'au début de la fabrication. Cela est surtout important si vous utilisez le minuteur.

Dernière vérification : Vérifiez la liste suivante pour être sûr que vous avez tout mis : 320ml d'eau

500g de farine ordinaire blanche
2 càsp de sucre
2 càsp de beurre
1 càcf de sel
2 càcf de levure

Même les experts peuvent oublier un ingrédient ; comme la levure par exemple - c'est toujours une bonne idée de faire une dernière vérification.

Soulevez le couvercle de l'appareil et remettez le bac à pain doucement. Assurez-vous qu'il est correctement verrouillé dans les clips ; c'est facile à dire parce que vous sentez un clic quand vous mettez le bac en place. Fermez le couvercle.

Mettez en marche l'appareil à faire le pain. Le bouton de marche se trouve entre les pieds de devant de la machine. Nous allons utiliser les réglages par défaut, et l'affichage doit indiquer que le programme 1 est sélectionné, et que le temps de fabrication est de 3 :23. La flèche indiquant la couleur de la croûte doit pointer sur Med (moyen) et la flèche indiquant la taille du pain doit pointer sur Med (moyen).

Si l'affichage n'indique pas ces réglages (peut-être parce que vous avez essayé ces commandes auparavant), appuyez simplement sur la touche START/STOP pendant 3-5 secondes, puis appuyez sur la touche SELECT jusqu'à ce que l'affichage indique que le programme 1 est sélectionné.

Appuyez sur la touche START /Stop. Et voilà ! Dans quelques secondes la machine va commencer le pétrin et vous avez 3heures et 23 minutes à tuer. Vous pouvez aussi lire le reste.

Ce que vous allez remarquer. Le temps de fabrication à l'affichage va en diminuant au fur et à mesure des cycles de la machine en passant du pétrin, au repos et à l'étape de la levée. Cependant, quand l'affichage arrive vers 2 :55, la machine émet quelques bips. On appelle cela LE SIGNAL DES FRUITS.

Le signal des fruits. Cela vous informe qu'il est temps d'ajouter les fruits, les noix ou autres ingrédients « solides » au mélange. Comme nous faisons un pain blanc classique, nous n'allons pas ajouter quoi que ce soit mais c'est le moment de vous expliquer pourquoi il y a un signal des fruits.

Pour les recettes avec des fruits secs, des noix etc. on ne peut pas mettre ces ingrédients au début de la fabrication car l'action de pétrin de la machine est très puissante et cela pulvériserait ces ingrédients en petits morceaux. Le meilleur moment pour ajouter les fruits/noix etc. est pendant les 5 dernières minutes de la dernière étape du pétrin. Pour chaque type de pain que vous faites, la machine émettra un bip à ce moment là du programme. Si vous avez prévu d'ajouter des fruits etc., rappelez-vous simplement de vous trouver à proximité de la machine pour entendre après les 24 premières minutes car la durée du signal varie selon le programme que vous avez choisi.

Il est bon de noter que vous pouvez ouvrir le couvercle n'importe quand jusqu'au signal des fruits, mais une fois que la dernière étape du pétrin s'est arrêtée, la machine commence les dernières étapes de levée et le couvercle doit rester FERMÉ jusqu'à ce que le pain ait fini de cuire sinon il peut retomber.

Note de sécurité : NE JAMAIS mettre les mains dans le bac à pain pendant les cycles de fabrication du pain. La machine ne peut faire la différence entre de la pâte et vos petits doigts – elle pétrira les deux ! Il y a des moments où vous pouvez mettre vos mains en toute sécurité dans le bac (voir « arrêter la fabrication » à la fin de ce fascicule).

Coup de poing. Vous pouvez remarquer que la machine effectue une série de tours de pétrin très courts pendant le cycle de la levée. C'est ce qu'on appelle les COUPS DE POING qui servent à éliminer tous les trous causés par la levée. Sans cette étape de coups de poing, votre pain finirait avec des gros trous à l'intérieur.

La cuisson. Évitez de toucher les parties en verre du couvercle pendant le cycle de cuisson – ils deviennent plutôt chauds.

Le pain est terminé

Quand le minuteur à l'affichage indique 0 :00, la machine émettra un bip pour indiquer que le pain est prêt.

Garder au chaud. D'habitude il est très important de sortir le pain de la machine dès qu'il est prêt, sinon la condensation peut se former dans l'espace fermé du four de l'appareil et ramollir votre pain. Cependant, cette machine possède une étape supplémentaire pour garder au chaud qui empêche la condensation de se former pendant à peu près une heure après que le pain soit prêt – juste au cas où vous n'êtes pas là quand la fabrication est terminée.

Avant de sortir le pain de la machine, éteignez-la. Cela arrête aussi l'étape pour garder au chaud. En utilisant des gants de cuisson ou un torchon, sortez le bac à pain de la machine et laissez-le reposer sur le comptoir pendant 5 à 10 minutes. Le pain va rétrécir un peu, permettant de le sortir plus facilement du bac à pain. Cela permet aussi au bac de refroidir un peu – il est TRÈS chaud quand vous le sortez de la machine, donc veuillez faire attention.

Sortir le pain : c'est toujours amusant !

Après l'avoir laisser refroidir un peu, il est temps pour le pain et le bac de se séparer. À l'aide de gants de cuisson ou d'un torchon, tenez fermement le fond du bac à pain d'une main et mettez l'autre main sur le pain pour le soutenir. Retournez le bac à l'envers et secouez-le jusqu'à ce que le pain sorte. Il faut peut-être secouer le bac vigoureusement pour qu'il lâche le pain !

C'est quelque chose de commun à toutes les machines à faire le pain – l'enfer de la « secousse » du bac. Cependant, le pain finit toujours par sortir si vous secouez assez fort. L'astuce est d'empêcher le pain de rebondir sur le sol de la cuisine ce faisant – ce qui peut être plutôt décourageant ! Voici un truc que nous avons trouvé :

Le pain n'est pas coincé en fait dans le bac – ce sont les lames à pétrin qui sont enfoncées au fond du pain. Cela peut faciliter l'affaire si vous tordez les lames côte à côte doucement en tournant un peu les accroches sous le bac à pain. Cela devrait desserrer les lames à pétrin suffisamment pour qu'elles lâchent le pain avec un minimum de secousses.

Une fois le pain sorti, mettez-le sur un plateau et laissez-le refroidir avant de le ranger ou de le manger. Bien sûr vous pouvez le manger tant qu'il est chaud (c'est une des meilleures choses quand vous avez un appareil à faire le pain !) mais

gardez à l'esprit que le pain chaud peut être délicat et difficile à couper. Astuce : le couteau électrique est parfait pour couper le pain en tranches uniformes.

Notes importantes

Il y a 50% de chances pour que les lames à pétrin restent dans le bac ou dans le pain. Si elles restent dans le pain, utilisez le crochet métallique pour les sortir doucement. Si elles restent dans le bac, remplissez simplement le bac d'eau et laissez comme ça pendant quelques minutes avant d'enlever les lames à pétrin des accroches.

Si vous êtes assez malchanceux pour avoir raté le pain (le paradis pardonne mais ça arrive aux meilleurs d'entre nous), votre premier réflexe sera peut-être de le jeter de dépit. **RAPPELÉZ-VOUS SIMPLEMENT DE SORTIR LES LAMES À PÉTRIN AVANT !** Des lames à pétrins de rechange sont chères.

Comment ça s'est passé ?

Apparemment vous avez tout fait comme il faut et ça s'est très bien passé – n'est-ce pas ? Voici cependant quelques questions habituelles que les gens se posent au sujet de leur premier pain :

Q. C'est plus brun sur les cotés que sur le dessus

R. Même avec le réglage de la croûte sur foncé, le dessus du pain ne devient pas très brun. C'est parce que les parties chauffantes de l'appareil sont au fond du four. Si vous voulez que la croûte soit VRAIMENT brune, mettez simplement le pain terminé dans un four chaud pendant 5 minutes. Autrement, vous pouvez badigeonner le dessus du pain avec un peu de lait tiède pendant 15 minutes du cycle de cuisson (ou quand l'affichage indique 0 :45). Faites attention en soulevant le couvercle.

Q. J'étais tellement emballé à l'idée de mon premier pain que j'ai tout de suite essayé d'en faire un autre, mais la machine ne voulait pas !

R. Vous pouvez faire un autre pain que lorsque la machine a refroidi suffisamment. Mélanger la pâte dans une machine encore chaude la ferait lever trop tôt et la levure tomberait très vite.

Q. Il y a des trous dans le pain à l'endroit des lames à pétrin.

R. Oui, c'est normal. Malheureusement il n'y a rien à faire pour ça.

Q. Mon pain n'a pas levé/ a trop levé/ est retombé au milieu etc.

R. Tous les appareils à faire le pain mélangent et chauffent les ingrédients que vous mettez à l'intérieur. Il n'y a rien qui puisse empêcher la machine de faire un bon pain si vous utilisez les bons ingrédients, dans les bonnes proportions.

Q. Le pain était un peu plus foncé à une extrémité.

R. C'est normal avec les appareils à faire le pain qui font traditionnellement des pains de forme rectangulaire. Cela arrive habituellement avec les pains qui contiennent beaucoup de sucre.

Nettoyage – la partie ennuyeuse mais essentielle de la fabrication du pain

Le bac à pain et les lames à pétrin

Lavez et séchez le bac à pain et les lames à pétrin dès que possible après utilisation. Une bonne chose c'est qu'ils sont très faciles à nettoyer grâce au revêtement anti-adhésif (très cher). Cependant, il est important aussi de prendre soin du revêtement anti-adhésif (très cher). Évitez d'utiliser des produits détergents – cela ne devrait pas être nécessaire. Un simple coup avec un torchon humide devrait être plus que suffisant, puis faites sécher minutieusement.

Veillez ne pas mettre le bac ou les lames à pétrin dans le lave-vaisselle – les détergents utilisés peuvent abîmer le revêtement anti-adhésif (très cher) à long terme. Est-ce qu'on vous a dit que le revêtement anti-adhésif était cher ?

L'appareil à faire le pain

Nettoyer l'appareil à faire le pain lui-même est plutôt facile mais assurez-vous toujours d'abord qu'il est débranché et froid. Comme pour le bac à pain et les lames à pétrin, un simple coup avec un torchon humide est d'habitude suffisant. Un endroit que beaucoup de gens oublient est L'INTERIEUR du four à pain lui-même. Il est essentiel que le four à pain soit tout le temps propre et sec. Même de petits dépôts de farine, de pâte ou d'autres ingrédients qui seraient tombés dans le four doivent être nettoyés immédiatement. Sinon ils ont tendance à durcir à chaque utilisation et dans des cas extrêmes ils peuvent causer un vrai risque d'incendie. Si jamais vous remarquez une forte odeur de brûler provenant de votre machine, il est très probable que le four n'était pas bien nettoyé et que des dépôts de pâte sont tombés près des parties chauffantes.

Veillez ne pas mettre l'appareil à faire le pain lui-même dans le lave-vaisselle ou le plonger dans l'eau. Cela semble évident à dire mais on ne sait jamais ! Certaines personnes, vous savez...

Si vous avez accidentellement renversé un liquide sur la partie du four de votre appareil à faire le pain, ne vous inquiétez pas. Il n'y a pas de composants électriques directement sous le four où l'eau pourrait couler. Débranchez la machine tout simplement et séchez le four à fond avec un torchon.

Préparations pour pain

Avant de passer à la partie des recettes, un mot rapide au sujet des préparations pour pain. Il y a beaucoup d'excellentes préparations pour pain sur le marché de nos jours et ils sont vendus dans une gamme étendue de saveurs exotiques. Les préparations pour pain sont très faciles à utiliser parce qu'il n'y a qu'à ajouter de l'eau au mélange, qui contient tous les autres ingrédients.

Pour toutes les préparations pour pain, utilisez simplement le programme BASIC (1). En général, les préparations sont vendues en paquet de 500g et vous devez ajouter 320ml d'eau. Quand nous avons essayé l'appareil à faire le pain, il est apparu que les préparations pour pain blanc normal avaient tendance à lever un peu trop pour les dimensions de la machine – presque jusqu'à toucher le couvercle en fait. Diminuer l'eau à 280ml ou utiliser une recette moins lourde au dos du paquet fait en général l'affaire. Pour les pains aux herbes etc., vous devez pouvoir utiliser tout le paquet de 500g et 320ml d'eau parce que d'habitude, le pain aux herbes ne lève pas autant que le pain blanc.

Pour les préparations pour roulés etc., utilisez simplement le programme DOUGH (9) et suivez les instructions qui vont avec la préparation pour façonner et cuire.

La farine aux céréales

L'appareil à faire le pain fera d'excellents pains aux céréales. Cependant, veillez garder à l'esprit que la farine aux céréales est plutôt abrasive et qu'elle peut réduire la durée de vie du revêtement anti-adhésif du bac à pain si vous l'utilisez trop souvent.

Conservation

Le pain que vous faites à la machine ne contient normalement pas d'agents artificiels de conservation. Toutefois, si vous le conservez dans une boîte hermétique, le pain se conservera bien pendant 3 à 5 jours. Vous trouverez probablement que le pain qui contient plus de matières grasses se conserve mieux que celui qui a peu de matières grasses.

Congélation. Le pain que vous faites avec l'appareil peut être congelé pour être mangé plus tard. Le pain doit être d'abord mis dans un sac en polyéthylène afin d'éviter qu'il ne soit brûlé par le froid.

Consommation électrique

Beaucoup de gens demandent combien d'électricité on consomme en moyenne en faisant du pain. C'est difficile de faire une estimation précise, mais faire un pain normal consomme à peu près 9p d'électricité.

RECETTES

Certains modes d'emploi d'appareils à faire le pain contiennent des dizaines et des dizaines de recettes que presque personne n'utilise. Notre approche est un peu plus créative en ce que nous fournissons les recettes de base, qui donnent toujours les meilleurs résultats, et nous vous suggérons différentes variantes et additions pour rendre vos pains / gâteaux plus intéressants.

Après des années de discussion avec les propriétaires d'appareil à faire le pain, nous trouvons que c'est de loin le meilleur moyen pour s'assurer que le boulanger a une expérience positive avec sa machine. Cette approche encourage aussi les expériences avec moins de pains ratés et cela donne à l'utilisateur une plus grande intuition quand il s'agit d'adapter des recettes venant d'autres livres.

La partie des recettes est divisée en trois sections : facile, intermédiaire et du chef.

Recettes faciles

A noter : Le poids des pains cuits varie selon le type de farine et les ingrédients ajoutés mais la ligne générale est :

Petit: 650-700g (1 1/2 lb) Moyen: 800-950g (2 lb) Gros : 1100-1200g (2 1/2 lb)

Pain blanc classique

Petit	Moyen	Gros
250ml d'eau 400g de farine blanche ordinaire 1 càsp de sucre 2 càsp de beurre 1 càcf de sel 1 1/2 càcf de levure	320ml d'eau 500g de farine blanche ordinaire 2 càsp de sucre 2 càsp de beurre 1 1/2 càcf de sel 2 càcf de levure	450ml d'eau 700g de farine blanche ordinaire 2 1/2 càsp de sucre 3 càsp de beurre 2 càcf de sel 2+ càcf de levure (un sachet plein)

Mettez les ingrédients dans le bac à pain dans l'ordre mentionné. Vous pouvez utiliser soit le programme 1 (BASIC) soit le programme 2 (QUICK). N'oubliez pas de régler la taille du pain en conséquence. **A noter :** L'utilisation du programme QUICK donnera comme résultat en général un pain plus petit, plus dense à cause du temps de fabrication plus court.

Astuces : Si vous êtes particulièrement friand de pain compact, vous pouvez en fait faire 3lb de pain dans cette machine en utilisant la recette du pain blanc classique et le programme 2 (QUICK). Pour cela, doublez simplement les quantités d'une recette pour petit pain et choisissez la taille GROS pain. Sélectionnez également la croûte Fonce pour augmenter le temps de cuisson.

Vous pouvez remplacer la farine blanche ordinaire par de la farine brune ordinaire ou de la farine complète – ou toute combinaison de celles-ci et utiliser le programme QUICK. Toutefois, il faut savoir que les pains bruns et complets ne lèvent pas autant que les pains blancs car ils contiennent moins de gluten.

Pain français classique (ne sort pas en baguettes)

Petit	Moyen	Gros
250ml d'eau 400g de farine blanche ordinaire 1 càsp de sucre 1 càcf de sel 1 1/2 càcf de levure	320ml d'eau 500g de farine blanche ordinaire 2 càsp de sucre 1 1/2 càcf de sel 2 càcf de levure	450ml d'eau 700g de farine blanche ordinaire 2 1/2 càsp de sucre 2 càcf de sel 2+ càcf de levure (un sachet plein)

Mettez les ingrédients dans le bac à pain dans l'ordre mentionné. Utilisez le programme 3 (FRENCH). N'oubliez pas de régler la taille du pain en conséquence. A noter : C'est la même recette que celle du pain blanc classique mais sans beurre. Le programme 3 (FRENCH) sépare le temps de pétrir et de la levée pour donner au pain les caractéristiques moelleux/croustillant du pain français.

Bien sûr, si vous voulez faire des baguettes, utilisez le programme DOUGH (7) et suivez les étapes expliquées dans « utilisation de la pâte » à la page suivante.
Note à propos du beurre/ du gras/ de l'huile : Pour toutes ces recettes, vous pouvez augmenter ou diminuer les quantités de beurre/ de gras selon votre goût personnel. Augmenter la quantité de gras rend le pain plus tendre et légèrement plus dense - cela permet aussi de garder le pain plus longtemps. Diminuer la quantité de gras a tendance à rendre le pain plus croustillant et plus difficile à mâcher. La quantité maximale de beurre / de gras ne doit pas dépasser les 60-70g (4-5 càsp). La quantité minimale est zéro - vous pouvez ne pas en mettre du tout si vous le désirez.

Pain complet classique

Petit	Moyen	Gros
250ml d'eau 400g de farine complète ordinaire 1 càsp de sucre 2 càsp de beurre 1 càcf de sel 1 1/2 càcf de levure	320ml d'eau 500g de farine complète ordinaire 2 càsp de sucre 2 càsp de beurre 1 1/2 càcf de sel 2 càcf de levure	450ml d'eau 700g de farine complète ordinaire 2 1/2 càsp de sucre 3 càsp de beurre 2 càcf de sel 2+ càcf de levure (un sachet plein)

Mettez les ingrédients dans le bac à pain dans l'ordre mentionné. Utilisez le programme 5 (WHOLE WHEAT). N'oubliez pas de régler la taille du pain en conséquence. A noter : L'utilisation de programme WHOLE WHEAT permet plus de pétrir ce que nécessite ce type de pain afin de lever convenablement. N'hésitez pas à remplacer jusqu'à la moitié de la farine complète par de la farine blanche ordinaire. Cela donne au pain le goût du pain complet mais avec la texture du pain blanc. Vous pouvez aussi utiliser les programmes BASIC (1) ou QUICK (2) mais le pain fini sera plus petit et plus dense.

A propos de la farine brune ou de la farine de campagne : Certains magasins vendent de la farine brune ou de la farine de campagne. Quand vous en achetez, assurez-vous qu'il y a bien ORDINAIRE spécifié sur le paquet et CONVIENT A LA FABRICATION DU PAIN. Pour faire du pain en utilisant de la farine brune ou de campagne, remplacez simplement la farine complète dans la recette ci-dessus. Utilisez le réglage WHOLE WHEAT (5) pour de meilleurs résultats, mais si vous avez confiance dans la qualité de votre farine, vous pouvez utiliser à la place le programme BASIC (1) qui est plus rapide.

A propos de la farine aux céréales : La farine aux céréales est très en vogue en ce moment et on peut la trouver dans la plupart des supermarchés. Cependant, comme pour tous les types de farines, il doit y avoir marqué ORDINAIRE ou CONVIENT A LA FABRICATION DU PAIN sur le paquet. Pour faire un pain aux céréales, remplacez simplement la farine complète par de la farine aux céréales dans la recette ci-dessus. Utilisez le programme WHOLE WHEAT (5) pour de meilleurs résultats mais vous pouvez aussi utiliser le programme FRENCH (3) pour le pain aux céréales avec une légère différence de texture. Certaines personnes trouvent que le pain fait avec 100% de farine aux céréales a un peu TROP de texture à leur goût. Si vous êtes de ceux qui pensent que manger du pain aux céréales c'est comme manger du papier peint, essayez de remplacer jusqu'à la moitié de la farine aux céréales par de la farine blanche. Le pain lèvera mieux et aura une texture plus légère.

Utilisation du programme DOUGH [PATE] (7)

Vous pouvez faire une grande variété de types de pâtes en utilisant n'importe laquelle des recettes de pain de ce livre avec la méthode suivante :

Mesurez les ingrédients de la recette et sélectionnez le programme DOUGH (7). Vous devez réduire la quantité d'eau de 20ml environ pour rendre la manipulation plus facile. Le programme exécute les étapes initiales du pétrin, de la pause et de la levée, puis la machine émettra un bip pour vous informer que la pâte est prête.

Enlevez la pâte du bac à pain avec précaution et retournez-la sur une surface farinée. Coupez et façonnez la pâte comme vous le désirez et placez-la sur un plateau graissé et fariné – laissez un large espace entre chaque morceau. Couvrez le plateau pour protéger la pâte des courants d'air et mettez-le dans un endroit chaud pour que la dernière levée s'effectue. Cela peut varier mais cela prend entre 40 et 60 minutes – ou jusqu'à ce que la pâte ait grosso modo doublé de volume. Badigeonnez le dessus avec du lait tiède ou du blanc d'œuf si vous voulez, cuisez-le au milieu d'un four à gaz préchauffé thermostat 5 (180C) jusqu'à ce qu'il soit doré – ou brun foncé si c'est ce que vous préférez.

Manipulation de la pâte :

Quand vous sortez la pâte de l'appareil à faire le pain, elle est déjà en partie levée et c'est souvent plutôt délicat. Pour de meilleurs résultats, faites le minimum de manipulation quand vous coupez ou façonnez la pâte.

Recettes intermédiaires

Ces recettes deviennent plus faciles une fois que vous vous êtes familiarisé avec votre appareil à faire le pain.

Pains sucrés

Petit	Moyen	Gros
Ne convient pas aux petits pains	2 œufs moyens De l'eau – voir notes 500g de farine blanche ordinaire 60g de sucre (4 càsp) 60g de beurre (4 càsp) 2 càcf de sel 2 càcf de cannelle 2 càcf de levure ¼ de tasse de fruits secs (voir notes)	Ne convient pas aux gros pains

Notes : Cassez les 2 œufs dans le verre mesureur puis remplissez le verre d'eau jusqu'au bord. Versez les œufs et l'eau dans le bac à pain. Mesurez 70ml d'eau en plus et ajoutez-la dans le bac. Si vous pesez le liquide à la place, le poids combiné de l'eau et des œufs doit faire 320g.

Ajoutez tous les autres ingrédients dans l'ordre mentionné – sauf les fruits secs. Sélectionnez le programme 6 (SWEET) qui sépare les étapes de pétrin et de levée pour donner un meilleur pain qui contient une grande quantité de sucre et de beurre. Vous pouvez aussi utiliser le programme 1 (BASIC) mais cela prend plus de temps. Mettez le bac à pain dans la machine et commencez le programme. Après 20-30 minutes du programme, le signal des fruits émettra un bip. A ce moment, soulevez le couvercle et versez les fruits secs.

Le pain terminé est plutôt tendre avec une texture modérément dense. Quand vous essayez cette recette, il est conseillé de faire des pains moyens pour de meilleurs résultats.

Variantes / options

Vous pouvez utiliser (ou ajouter) des noix pilées aux fruits secs. Une délicieuse variante utilise ¼ de tasse de dates sèches, de figues ou d'abricots (sans les noyaux) ou des bananes séchées. Bien que la cannelle ajoute un bon goût (et de l'arôme), vous pouvez l'enlever complètement si vous le désirez – ou la remplacer par de la noix de muscade. Il y a à dire vrai des douzaines de saveurs que vous pouvez ajouter comme la vanille, l'orange, le citron ou l'amande – tout. 1 à 2 càcf sont normalement suffisantes mais vous pouvez en mettre plus si vous le désirez. Vous pouvez aussi remplacer le sucre par la même proportion de miel mais réduisez de l'équivalent en eau. Utilisez un mélange 50/50 de farine blanche et complète si

vous voulez, mais cela ne lèvera pas autant à moins que vous utilisiez le programme WHOLE WHEAT (5).

Pain aux œufs classique : Utilisez la recette ci-dessus en enlevant la cannelle et ne mettez que 1 càsp de sucre et 2 càsp de beurre. Utilisez le programme SWEET (6).

La pâte

C'est un mélange plutôt liquide, donc si vous voulez faire de la pâte avec cette recette, réduisez la quantité d'eau de 30ml pour que la manipulation soit plus facile. Suivez les mêmes étapes que ci-dessus avec les variantes de votre choix, sélectionnez le programme DOUGH (7), puis reportez-vous à la section sur l'utilisation de la pâte pour la dernière levée et la cuisson.

Pains salés (pains aux herbes etc.)

Petit	Moyen	Gros
250ml d'eau 400g de farine blanche ordinaire 1 càsp de sucre 2 càsp d'huile d'olive 1 càcf de persil 1 càcf d'estragon 1 càcf de basilic 1 càcf d'origan 1 càcf d'ail haché 1 càcf de sel 1 ½ càcf de levure	320ml d'eau 500g de farine blanche ordinaire 2 càsp de sucre 2 ½ cas d'huile d'olive 1 ½ càcf de persil 1 ½ càcf d'estragon 1 ½ càcf de basilic 1 ½ càcf d'origan 1 ½ càcf d'ail haché 1 c½ càcf de sel 2 càcf de levure	450ml d'eau 700g de farine blanche ordinaire 2 ½ càsp de sucre 3 càsp d'huile d'olive 2 càcf de persil 2 càcf d'estragon 2 càcf de basilic 2 càcf d'origan 2 càcf d'ail haché 2 càcf de sel 2+ càcf de levure (un sachet plein)

Mettez les ingrédients dans le bac à pain dans l'ordre mentionné. Les quantités d'herbes sont établies pour des herbes séchées. Si vous voulez utiliser des herbes fraîches, vous devez les hacher finement et mettre le double de proportion. Utilisez le programme 5 (WHOLE WHEAT). N'oubliez pas de régler la taille du pain en conséquence.

A noter : L'utilisation du programme WHOLE WHEAT (5) sépare les étapes du pétrin et de la levée afin de donner de bons pains aux herbes. Vous pouvez aussi utiliser le programme BASIC (1) ou WHOLE WHEAT (5) ou même FRENCH (3) pour faire des pains de textures différentes.

Variantes / options

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les herbes mentionnées ci-dessus – n'hésitez pas à choisir vos propres herbes et mettez 1 ½, 2 ou 3 càcf d'herbes mélangées, séchées selon la taille de votre pain. Vous pouvez enlever l'ail. Vous pouvez utiliser de la farine complète si vous le désirez mais nous ne le conseillons pas car elle fait souvent tomber le pain. Si vous avez vraiment confiance dans la marque de votre farine, utilisez un mélange 50/50 de farine blanche et complète. Vous devez abandonner l'idée de mettre 100% de farine brune même si elle est de très bonne qualité. Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine ou de l'huile végétale à la place de l'huile d'olive et augmenter ou diminuer la proportion comme vous voulez.

Une délicieuse idée consiste à ajouter 2,3 ou 4 càsp de parmesan selon la taille du pain – mettez simplement dans le bac avec les reste des ingrédients. Pour un vrai goût italien, ajoutez 1 ou 2 càcf de tomate concentrée/ en purée avec le reste des ingrédients.

Au signal des fruits : Que diriez-vous d'ajouter une tasse « d'extra » au signal des fruits pour faire votre pain salé « extra » spécial. Choisissez ce que vous voulez (ou

bien tout) parmi ce qui suit mais rappelez-vous que la quantité totale ne doit pas dépasser 1/2 tasse pour les petits pains, 3/4 de tasse pour les pains moyens et 1 tasse pour les gros pains :

- Tomates séchées au soleil
- Olives hachées
- Poivrons hachés
- Tranches d'oignons
- Morceaux de bacon
- Fromage à gratiner

La pâte

Si vous voulez faire de la pâte avec ces recettes, suivez les mêmes étapes avec les variantes que vous avez choisies, sélectionnez le programme DOUGH (9) puis reportez-vous à la section sur l'utilisation de la pâte pour la dernière levée et la cuisson.

Savoir s'organiser : Ces recettes intermédiaires demandent un peu d'organisation. Prenez en compte le sel ou le liquide contenu dans les ingrédients que vous ajoutez, et diminuez les proportions de sel et d'eau en conséquence. N'oubliez pas aussi que la farine complète est plus sensible au contenu en sel / liquide que la farine blanche.

Recettes du chef

Certaines de ces recettes peuvent être un petit peu difficile pour les utilisateurs novices.

Les personnes qui font du pain sont souvent parlantes pour faire de la confiture et certains types de gâteaux. Toutefois, nous devons souligner que la grande quantité de sucre dans les gâteaux ou la confiture conduit à des températures plus élevées et peut nettement diminuer la durée de vie du revêtement du bac à pain à cause du nettoyage que cela nécessite.

Les gâteaux

Les gâteaux faits dans l'appareil à faire le pain sont un peu plus petits en volume que les pains. Veuillez faire particulièrement attention aux explications, car certaines manipulations du programme sont nécessaires à l'obtention de résultats satisfaisants.

Pâte à gâteau classique

	Moyen	Gros
C'est une recette de pâte à gâteau classique qui fonctionne très bien avec l'appareil à faire le pain et peut être la base de n'importe quelle recette de gâteau. A moins que vous préférez les gâteaux naturels, nous conseillons d'utiliser une ou plus des variantes listées à la page suivante.	100g de beurre fondu 100 de sucre en poudre 2 œufs moyens 160g de farine à gâteaux	150g de beurre fondu 150 de sucre en poudre 3 œufs moyens 240g de farine à gâteaux

Conseil : Il est important d'utiliser du beurre fondu (mais pas chaud) ou de la margarine pour ces recettes. La meilleure façon, c'est de peser le beurre dans la tasse en plastique puis de la mettre au micro-onde pendant à peu près 10 secondes. Quand vous la sortez, le beurre doit être presque liquide. Versez-le dans le bac.

Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre mentionné. Mettez le bac à pain dans la machine et sélectionnez le programme DOUGH (7). Le programme DOUGH est un cycle très pratique de 15 sessions de mélange qui peut servir à différents usages. Quand le cycle de mélange est terminé et que l'affichage indique 1:00, la machine émettra un bip pour indiquer que c'est fini.

A ce moment vous pouvez soulever le couvercle et ENLEVER les lames à pétrin. Certes c'est un peu « collant » mais la présence des lames à pétrin dans le gâteau fini pourrait être plutôt inopportune car les gâteaux sont bien plus petits que les pains. Vous pouvez utiliser des pinces de cuisine pour enlever les lames à pétrin si vous faites attention – et vous pouvez même goûter la pâte si personne ne regarde !

Une fois que vous avez enlevé les lames à pétrin, fermez le couvercle et sélectionnez le programme BAKE (8). Appuyez sur START. N'ouvrez pas le couvercle une fois le cycle de cuisson commencé, même si vous êtes tenté ! Pour une recette de gâteau moyen, une heure de temps de cuisson doit être suffisante. Cependant, pour une recette de gros gâteau, il faut 1 heure 20 minutes.

Malheureusement, l'appareil à faire le pain ne va que jusqu'à 1 heure pour le temps de cuisson ! Voilà comment faire :

Prolonger le temps de cuisson
Quand le temps de cuisson est écoulé, la machine émettra un bip et l'affichage indiquera 0:00. A ce moment, appuyez une fois sur le bouton START/STOP. La machine va encore faire bip pour indiquer que la fonction « garder au chaud » a été annulée et la lumière rouge EN MARCHE s'éteindra. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton START/STOP et la lumière rouge EN MARCHE va s'allumer pour indiquer que le cycle de cuisson a repris. Laissez le gâteau cuire encore 15-20 minutes puis appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3-5 secondes pour arrêter le cycle de cuisson.

Ouvrez le couvercle et enlevez le bac à pain. Vous allez être content d'apprendre que démouler un gâteau est beaucoup plus facile que du pain ! Retournez le gâteau sur un plateau et laissez refroidir.

Les gâteaux les plus gros nécessitent peut-être une petite manipulation pendant le programme de CUISSON mais nous pensions qu'il était important de le mentionner ici car il y aura d'autres occasions où vous aurez besoin « d'allonger » le temps de cuisson de cette façon. C'est une astuce pratique, particulièrement quand vous adaptez des recettes venant d'ailleurs. Les gros gâteaux ont aussi la taille idéale pour faire des tranches et ajouter la garniture de votre choix.

Variantes / options : La recette ci-dessus a été élaborée pour vous permettre de changer le parfum de votre gâteau en ajoutant simplement des ingrédients variés ! Voici quelques exemples / idées pour commencer :

- 1/2 tasse de pépites de chocolat
- 1/2 tasse de fruits secs ou de cerises confites
- 1/2 tasse de noix pilées
- 1/2 tasse d'orange râpée ou de zeste
- 1/2 tasse de noix de coco râpée
- 1-2 càcf d'essence de vanille, d'amande (ou autre)
- 1-2 càcf de cannelle, gingembre (ou autre épice)
- 50-70g de cacao en poudre (gâteau au chocolat)

Le bac à pain et les lames à pétrin doivent être nettoyés dès que possible après la fabrication de la confiture. Le meilleur moyen est d'utiliser de l'eau très chaude et la plus petite dose de détergent nécessaire. Une brosse à ongles en plastique, ou équivalent, peut être nécessaire pour enlever les dépôts tenaces de sucre.

Pain sans gluten

La farine sans gluten et/ou les préparations pour pain étaient autrefois disponibles en pharmacie et dans les magasins de produits naturels. Toutefois, un grand nombre de supermarchés ont de nos jours des produits sans gluten – y compris des préparations pour pain et de la farine.

Pain sans gluten

Cette recette utilise la farine sans gluten Juvola mais ça marche également pour toutes les autres farines sans gluten.

400ml d'eau
500g de préparation sans gluten
1 càc de sel
1 càsp d'huile
1 ½ càc de levure

Mettez les ingrédients dans le bac à pain dans l'ordre mentionné. Vous pouvez utiliser soit le programme 1 (BASIC), soit le programme 2 (QUICK). A noter : l'utilisation du programme QUICK donnera en général un pain plus petit et plus dense à cause du temps de fabrication plus court.

Variantes : Pour des pains sucrés/aux fruits, ajoutez jusqu'à 2 càc de cannelle avec le reste des ingrédients. Au signal des fruits, ajoutez ½ tasse de ce que vous voulez, fruits secs et/ou noix.

A noter : La recette ci-dessus est pour de la farine de blé sans gluten. Cependant, certaines préparations sans gluten sont aussi sans blé. De manière générale, cela nécessite plus d'eau que le mélange standard. 30-50ml d'eau en plus devraient suffire.

La plupart des farines sans gluten ou des préparations ont une recette de pain imprimée sur le paquet. Vous pouvez utiliser ces recettes avec votre appareil à faire le pain tant que la quantité de farine ne dépasse pas 700g. Avec les gros pains sans gluten, il est peut-être nécessaire d'allonger le temps de cuisson comme expliqué pour les recettes de gros gâteaux ci-dessus.

Pour plus d'informations concernant les farines et les préparations sans gluten :

Adapter des recettes

Après un certain temps, vous aurez certainement envie d'essayer beaucoup d'autres recettes venant d'autres livres. C'est très facile à faire une fois que vous êtes familiarisé avec votre machine mais il y a quelques trucs que vous devez toujours garder à l'esprit :

La proportion d'eau / de farine doit être en général :

250ml/400g pour des petits pains
320ml/500g pour des pains moyens
450ml/700g pour les gros pains

Il suffit de remplacer la quantité de ½ tasse par 1/3 de tasse quand vous faites un gros gâteau. N'hésitez pas à faire tous les mélanges possibles mais n'oubliez pas que le total ne doit pas dépasser ½ tasse pour un gâteau moyen et 1/3 de tasse pour un gros gâteau.

La confiture

La confiture est essentiellement composée de fruits et de sucre avec un truc en plus pour qu'elle soit réussie. La recette suivante et la méthode sont pour la confiture de fraises mais elles peuvent être appliquées pour tous les fruits. L'ingrédient qui fait la confiture est appelé pectine et on peut le trouver dans pratiquement tous les supermarchés. Vous pouvez utiliser à la place du sucre « spécial confiture », qui est en fait du sucre normal plus de la pectine.

Exemple de recette

400g de fraises
500g de sucre (cristallisé ou en poudre)
½ sachet de pectine (à peu près 7g). Enlevez la pectine si vous utilisez du sucre pour la confiture.

EXPLICATIONS

Préparer les fruits frais : Si vous utilisez des fruits frais, ils doivent être écrasés ou réduits en liquide d'abord. Vous pouvez mettre les fruits dans un grand saladier et les réduire en purée avec un presse-purée mais il est plus facile d'utiliser un mixeur ou un robot. Une fois les fruits préparés, mettez-les dans le bac à pain.

Fruits en conserve : Si vous faites de la confiture de fraises, vous pouvez aussi acheter des fraises en conserve au sirop léger et ça fait aussi bien l'affaire. Si vous achetez des fraises en conserve, vous avez besoin de 3 boîtes de 450g. Egouttez-les et mettez les fraises dans le bac.

Sucre : Ajoutez le sucre dans le bac à pain. Vous pouvez utiliser soit du sucre en poudre soit du sucre cristallisé. Vous pouvez aussi utiliser du sucre à confiture si votre supermarché en vend.

Pectine : La pectine est vendue en sachet de 13g. Chaque sachet est suffisant pour 1kg de sucre. Comme nous n'utilisons que 500g de sucre, vous n'avez besoin que de ½ sachet dans le bac à pain.

Quand vous avez ajouté tous les ingrédients, utilisez une cuillère non métallique pour mélanger un peu, puis placez le bac à pain dans la machine. Sélectionnez le programme JAM (8). L'appareil à faire le pain va chauffer et remuer le mélange jusqu'à ce que la confiture soit prête. Vous remarquerez peut-être de la vapeur qui s'échappe pendant la fabrication – c'est normal.

NOTE IMPORTANTE DE SECURITE : Veuillez faire très attention quand vous enlevez/manipulez le bac à pain rempli de confiture chaude ! Après la phase de fabrication, le mélange est extrêmement chaud – bien plus chaud que de l'eau bouillante.

Vous remarquerez une légère écume sur le dessus du mélange de confiture finie. A l'aide d'une louche ou autre ustensile, enlevez-la avec précaution avant de la verser lentement dans des pots à confiture.

Nettoyage

Si vous vous écartez trop de ces quantités, le pain peut soit tombé ou la pâte sera trop lourde pour que la machine puisse la mélanger correctement.

Recettes sur internet. Il y a littéralement des milliers de recettes gratuites pour les machines à pain sur internet. Toutefois, comme la plupart sont sur des sites américains, les quantités d'eau/ de farine sont données en TASSE plutôt qu'en poids. La tasse qui est donnée avec votre machine convient pour mesurer ces quantités en tasse et est graduée en tasse, en fl oz comme en ml.

Vérifiez la pâte. Dès que vous adaptez des recettes venant de sources différentes, c'est toujours une bonne idée de vérifier la consistance de la pâte après 15 minutes du premier cycle de pétrin. Eleignez la machine grâce au bouton de devant, ouvrez le couvercle et mettez un doigt dans la pâte. Elle doit être légèrement collante au toucher. Si la pâte est trop liquide ou sèche, ajoutez une petite quantité d'eau ou de farine en conséquence – mais pas plus de 1 càsp d'eau ou 50g de farine à la fois. N'oubliez pas de rallumer la machine une fois la pâte testée – la fabrication reprendra là où vous avez arrêté.

Si vous entendez un grand bruit sourd ou des cliquetis venant de l'appareil à faire le pain pendant le cycle de pétrin, c'est à coup sûr que la pâte est trop lourde. Ajoutez 1 càsp d'eau pendant que la machine est en train de pétrir et le bruit devrait s'arrêter après une minute ou deux. Si il ne s'arrête pas, ajoutez alors une autre càsp d'eau.

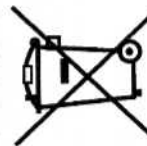
MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Garantie

Cet appareil est assuré contre les défaillances dues à un défaut du matériel ou de travail pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat uniquement quand celui-ci est utilisé pour des besoins domestiques. Cette garantie ne couvre pas les usages commerciaux, les dommages résultant d'un usage abusif, les dommages accidentels, es tentatives de démontage ou les dommages résultant d'une utilisation non conforme à ces instructions. Veuillez accrocher le reçu du magasin avec cette section du mode d'emploi pour faciliter vos références dans le futur.

S'il arrivait que le produit tombe en panne pendant la période de garantie, veuillez le rapporter au magasin où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé dans les plus brefs délais.

ELIMINATION DES DECHETS



Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.