

# RECETTES À DÉCOUVRIR

## MACHINE À PAIN

*MP 546 "La Tessara"*



**Les bases pour découvrir les multiples possibilités de votre nouvelle machine**

WEB

04/04 - V2

**WhiteBrown**  
ELECTROMAGNETIC

## SOMMAIRE

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Les Ingrédients                                    | Page 4  |
| Conseils                                           | Page 6  |
| Fabrication du pain étape par étape                | Page 7  |
|                                                    |         |
| Pain de mie                                        | Page 8  |
| Pain aux pépites de chocolat                       | Page 9  |
| Pain Brioche                                       | Page 10 |
| Pain blanc                                         | Page 11 |
| Pain d'épeautre au sésame                          | Page 12 |
| Pain de seigle                                     | Page 13 |
| Pain paysan                                        | Page 14 |
| Pain aux lardons                                   | Page 15 |
| Pain aux raisins secs et aux noix                  | Page 16 |
| Pain complet                                       | Page 17 |
| Pain aux céréales                                  | Page 18 |
| Cake chocolat banane                               | Page 19 |
| Gâteau aux pommes                                  | Page 20 |
| Pain brioché                                       | Page 21 |
| Pain blanc rapide                                  | Page 22 |
| Pain de seigle aux raisins                         | Page 23 |
| Pâte à pizza                                       | Page 24 |
| Confiture Fraises rhubarbe                         | Page 25 |
| Confiture abricots amandes                         | Page 26 |
| Gâteau madeleine                                   | Page 27 |
| Gâteau au chocolat noir                            | Page 28 |
| Cake à la crème et au chocolat                     | Page 29 |
| Pain sans gluten                                   | Page 30 |
|                                                    |         |
| Les farines prêtes à l'emploi                      | Page 31 |
| Comment adapter les recettes à vos envies ?        | Page 32 |
| Le résultat obtenu ne vous semble pas satisfaisant | Page 33 |
| Astuces                                            | Page 34 |
| Notes                                              | Page 35 |

## NOTES

[illegible]

## ASTUCES...

- Pour obtenir un pain léger avec une mie très aérée, utilisez le programme "français".
- Les magasins bio ou le rayon bio de votre supermarché habituel proposent une grande variété de farines différentes vous permettant d'adapter les recettes à vos préférences ou à un régime alimentaire spécifique.
- Pour déguster un pain bien croustillant, nous vous conseillons de le laisser reposer 30 minutes après la cuisson.
- Utilisez de la levure de boulanger traditionnelle ou en grains, les résultats sont identiques, à vous de trouver la levure qui vous correspond le mieux.

***Bon appétit !***

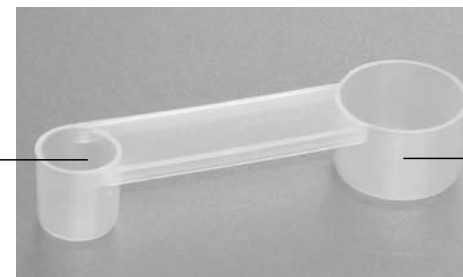
## FAITES DU BON PAIN EN TOUTE SIMPLICITÉ !

Votre machine à pain LA TESSARA s'occupe de tout : elle pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain.

Pour réussir vos recettes préférées à coup sûr, suivez attentivement les conseils figurant dans ce livret. Toutes les recettes peuvent être adaptées en fonction de vos goûts et préférences...

*Laissez libre cours à vos envies !*

Cuillère à café  
Environ égale  
à 5 ml



Cuillère à soupe  
Environ égale  
à 15 ml

### IMPORTANT

**Pour la réalisation du pain, toujours utiliser de la levure de boulanger sèche ou traditionnelle.**

## LES INGREDIENTS

Tous les ingrédients jouent un rôle essentiel et ont des caractéristiques différentes qui influenceront le résultat final de la montée et de la cuisson du pain. La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés constitueront la première clé de votre succès.

### LE SEL.

---

Le sel est très important pour la fabrication du pain. Il renforce la structure du gluten, rend la pâte plus élastique et améliore la saveur du pain. Il régule également la levée du pain en ralentissant le processus de fermentation de la levure.

Le sel est donc un ingrédient à mesurer avec une grande précision. Trop de sel ralentira la fermentation, pas assez fera que la pâte lèvera trop vite et finira par s'affaisser à la cuisson.

Note : le sel ne doit jamais entrer en contact avec la levure.

### LA LEVURE.

---

Il existe plusieurs formes de levures, toutes ayant la propriété de faire lever la pâte. Mais, seule la levure de boulangerie permet de confectionner du pain. Elle est formée de champignons microscopiques ou matière vivante. La levure exerce ses propriétés à une température avoisinant les 37°C. Une température trop basse ralentira le processus mais à l'inverse une température trop haute tuera la levure.

La levure de boulangerie se présente sous plusieurs formes :

- la levure fraîche : présentée sous forme de cubes, elle s'émiette au dessus de la farine.
- la levure déshydratée : elle se présente sous forme de granulés. Selon les fabricants, elle devra être réactivée dans un liquide tiède.
- la levure déshydratée dite instantanée : elle se présente sous forme de granulés fins et ne nécessite aucune réhydratation. Elle convient parfaitement à la machine à pain.
- La levure déshydratée "express" à montée rapide : préconisée pour les recettes exécutées avec les programmes rapides et ultra-rapides.

Après ouverture la levure devra être conservée au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

## LE RÉSULTAT OBTENU NE VOUS SEMBLE PAS SATISFAISANT :

Le résultat obtenu ne vous semble pas satisfaisant :

« le pain ne gonfle pas, il redescend en fin de cuisson ». Tous les pains ne gonflent pas, il arrive fréquemment que le sommet du pain reste plat voire retombe un peu ... il ne s'agit ni d'un problème de fonctionnement, ni d'un problème de recettes, plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un impact sur la forme du pain : température, humidité de la pièce ...

### Vérifier les étapes suivantes :

- Utilisation d'une levure de boulanger (à montée rapide, en cube ou en sachet),
- Respect des doses indiquées,
- Respect de l'ordre de dépôt des ingrédients,
- Respect des doses de sel et de sucre
- N'ouvrir à aucun moment la machine (si ouverture pendant le cycle de montée, celle-ci sera mauvaise – si ouverture pendant la cuisson, déperdition de chaleur donc le pain ne sera pas suffisamment cuit),
- Vérifier que la consistance du pain est bonne, et que le goût est bon.

### TEST :

Si vous avez encore un doute, réalisez un test simple et rapide avec votre machine à pain.

Achetez une farine prête à l'emploi et suivez les indications portées sur l'emballage, sélectionnez le programme 1 ou 2.

Il est quasiment impossible de « rater » un pain avec ce type de farine. Si le résultat obtenu est incorrect, contactez un réparateur agréé.

## COMMENT ADAPTER LES RECETTES À VOS ENVIES ?

Après avoir suivi certaines recettes de ce livret, vous pouvez en toute simplicité les adapter à vos envies. Choisissez une recette qui vous servira de base et suivez ces quelques conseils :

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine. Ne pas dépasser le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour que les quantités d'eau et de farine soient équivalentes à celles indiquées dans la recette de base.
- Toujours ajouter en premier les liquides dans la cuve en prenant soin de les séparer de la levure.
- Utilisez du lait en poudre ou de l'eau à la place du lait frais lorsque vous programmez un départ différé.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage : la pâte doit être légèrement molle, ajoutez de l'eau si nécessaire.

## LE SUCRE.

---

Le sucre joue lui aussi un rôle important dans la fabrication du pain.

Il stimule la levure. Cependant comme pour le sel, trop de sucre augmente le processus de fermentation de la levure et le pain peut s'effondrer à la cuisson.

Le sucre rend la pâte plus molle et plus fine.

Le sucre améliore la conservation du pain en retenant l'humidité.

Employé mesurément, il donne une belle couleur dorée à la croûte. Trop de sucre donnera une croûte trop épaisse et trop brune.

## LES MATIÈRES GRASSES.

---

Elles contribuent à rendre le pain plus tendre et plus moelleux et améliorent son goût et sa conservation. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses mais le beurre donne un meilleur goût.

## LE LAIT.

---

Le lait a pour but principal d'augmenter la valeur nutritive du pain et d'améliorer son goût. On peut utiliser du lait en poudre ou du lait frais.

## LES LIQUIDES.

---

Il est conseillé de les utiliser à température ambiante voire tiède. Les liquides doivent être mesurés avec précision car trop de liquide peut provoquer l'affaissement du pain à la cuisson.

## LES ŒUFS.

---

Les œufs améliorent le goût et la texture du pain et contribuent à sa levée. Un pain contenant des œufs aura un volume plus importante qu'un pain sans œuf.

## CONSEILS

La réussite de la fabrication du pain dépend de divers facteurs : la qualité des ingrédients utilisés, leur mesure exacte, la température et l'humidité ambiante. La machine à pain n'est pas hermétique, elle sera donc affectée par la température extérieure. S'il fait très chaud dans la pièce, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximum doit être comprise entre 20 et 24 °C.

S'il fait froid, laissez l'eau et les ingrédients à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Toujours utiliser des ingrédients à température ambiante et si besoin n'hésitez pas à les réchauffer un peu.

Ajouter les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué précédemment. La levure ne doit pas être en contact avec les ingrédients hormis la farine, jusqu'à ce que le pétrissage débute.

La mesure exacte des ingrédients est le facteur le plus important pour la réussite d'un bon pain.

Ne pas ajouter trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui a pour conséquence de ralentir l'action de la levure. Le pain sera donc plus lourd et plus compact.

**La machine à pain est un appareil formidable, mais comme toute chose elle demande un temps d'apprentissage afin d'obtenir le pain que nous trouverons parfait tant au goût qu'à l'aspect.**

**Apprenez à faire connaissance avec votre machine. Ne soyez pas déçus si vos premiers pains ne sont pas parfaits, cela ne leur empêchera pas d'avoir bon goût et vous vous perfectionnerez avec l'expérience !**

## LES FARINES PRÊTES À L'EMPLOI

Besoin d'une idée gain de temps ? Utilisez une farine prête à l'emploi.

- Choisissez le programme « normal »
- Ingrédients : farine, eau et levure
- Suivre les conseils de préparation indiqués sur l'emballage la farine « prête à l'emploi ».

NOTE : les programmes 6 et 7 ont un temps de levée plus court, les pains seront donc plus denses et compacts.

### ATTENTION :

- Ne jamais ouvrir l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement, cela a des conséquences négatives sur la montée et la cuisson du pain (pain peu monté et pas assez cuit). Le hublot de contrôle vous permet de visualiser le pain aux différentes étapes de préparation.

- La pale de pétrissage n'est pas fixée à la cuve. Lorsque vous sortez le pain de la cuve, vérifiez que la pale de pétrissage n'est pas restée à l'intérieur de celui-ci. Si c'est le cas retirez-la à l'aide du crochet.

- Pour les programmes « basique », « rapide » et « ultra rapide », utilisez de préférence une levure à montée rapide. Lorsque vous utilisez une levure à montée rapide, suivez la recette d'un pain de 500 g. Si vous suivez les doses d'un pain de 750 g, celui-ci risque de déborder de la cuve.

## PAIN SANS GLUTEN

### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2)

#### INGRÉDIENTS

|                                             |                  |
|---------------------------------------------|------------------|
| Pour un pain de                             | 500 g            |
| Huile                                       | 2 cuill. à soupe |
| Eau                                         | 350 ml           |
| Farine de riz blanc                         | 320 g            |
| Farine de sarrasin                          | 100 g            |
| Sucre                                       | 2 cuill. à soupe |
| Sel                                         | 1 cuill. à café  |
| Gomme arabique (facultatif)                 | 2 cuill. à soupe |
| Levure briochin ALSA (garantie sans gluten) | 1 sachet         |

#### ✓ Conseil :

Nous vous conseillons de sélectionner la position « 750 g » afin de permettre à votre pain de cuire plus longtemps.

Vous pouvez également faire cuire votre pain une heure supplémentaire en utilisant la fonction cuisson de votre machine à pain (12). Pour obtenir un pain plus léger, plus aéré, nous vous conseillons d'ajouter du bicarbonate de sodium lors de la préparation de votre pain (2 cuill. à soupe).

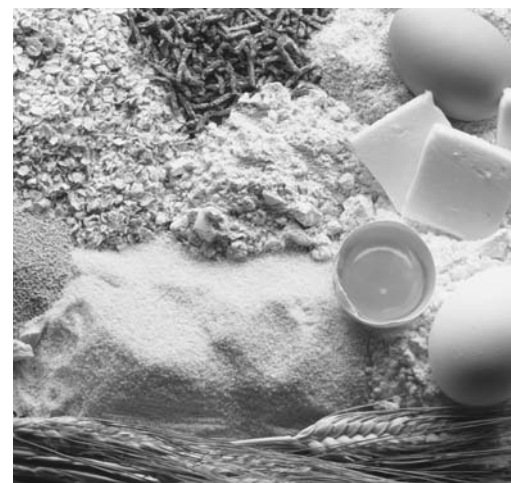
Vous trouverez une gamme complète de farines sans gluten dans les magasins bio ou au rayon bio de votre supermarché habituel. Il existe également des farines à pain prêtes à l'emploi garanties sans gluten.

Vous trouverez des renseignements sur ces farines en vous connectant sur les sites web spécialisés ou sur le [www.labelviesansgluten.com](http://www.labelviesansgluten.com)

## FABRICATION DU PAIN ÉTAPE PAR ÉTAPE :

- 1- Mettre la pâte dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».
- 11- Démouler le pain.
- 12- Laisser le pain refroidir sur une grille au moins 30 minutes avant de le découper.

Note : les œufs sont associés aux liquides, il est donc primordial de les verser dans la cuve en même temps que les autres liquides, avant la farine.



## PAIN DE MIE

### PROGRAMME « NORMAL » (1)

#### Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, les œufs, et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 1, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                       |                      |                  |
|-----------------------|----------------------|------------------|
| Pour un pain de       | 500 g                | 750 g            |
| Beurre                | 30 g                 | 40 g             |
| Eau                   | 160 ml               | 200 ml           |
| Lait                  | 80 ml                | 100 ml           |
| Farine blanche        | 400 g                | 500 g            |
| Sucre                 | 15 g                 | 20 g             |
| Sel                   | 1 cuil. À café       | 1,5 cuil. à café |
| Levure de boulangerie | 1 sachet ou 1/2 cube |                  |



## CAKE À LA CRÈME ET AU CHOCOLAT

### PROGRAMME « CAKE » (11)

#### Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les oeufs.
- 4- Mettre tous les ingrédients hormis la levure.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 11.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Beurre             | 20 g coupé en morceaux |
| Œufs               | 2                      |
| Farine blanche     | 125 g                  |
| Laitage            | 100 g de fromage blanc |
| Pâte à tartiner    | 100 g                  |
| Noisettes entières | 60 g                   |
| Amandes en poudre  | 80 g                   |
| Sucre              | 80 g                   |
| Levure chimique    | 1/2 sachet             |

#### ✓ Conseil :

A consommer lorsqu'il est encore tiède !

## GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR

### PROGRAMME « GÂTEAU » (10)

#### Etapes de préparation

- 1- Faire fondre le chocolat.
- 2- Sortir la cuve et mettre la pale au fond.
- 3- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 4- Verser les œufs battus, l'huile, le yaourt, le sucre et le chocolat fondu.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 10.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Huile               | 10 cl         |
| Œufs                | 2             |
| Yaourt              | 1             |
| Farine              | 150 g         |
| Sucre semoule       | 170 g         |
| Chocolat noir fondu | 200 g         |
| Levure chimique     | 1/3 de sachet |

#### ✓ **Conseil :**

En fin de cuisson, sortir la cuve de la machine et attendre le complet refroidissement avant de démouler.

## PAIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

### PROGRAMME « NORMAL » (1)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, les œufs, et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 1, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».
- 11- Au signal sonore, ajouter les pépites de chocolat (2<sup>ème</sup> phase de pétrissage).

#### INGRÉDIENTS

|                       |                      |                    |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Pour un pain de       | 500 g                | 750 g              |
| Beurre ou huile       | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe   |
| Oeufs                 | 1                    | 2                  |
| Lait demi-écrémé      | 120 ml               | 220 ml             |
| Farine blanche        | 400 g                | 500 g              |
| Sel                   | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café  |
| Sucre                 | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe   |
| Lait en poudre        | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe   |
| Cannelle (facultatif) | 1 cuill. à soupe     | 1,5 cuill. à soupe |
| Levure de boulanger   | 1 sachet ou 1/2 cube |                    |
| Pépites de chocolat   | 230 g                | 350 g              |

#### ✓ **Conseil :**

Ne pas utiliser de carrés ou copeaux de chocolat qui risqueraient de fondre pendant la cuisson. Si vous voulez programmer votre machine pour un départ différé, placer les pépites de chocolat après le lait en poudre.

## PAIN BRIOCHE

### PROGRAMME « NORMAL » (1)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, le lait et les oeufs.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 1, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                     |                      |                  |
|---------------------|----------------------|------------------|
| Pour un pain de     | 500 g                | 750 g            |
| Beurre              | 65g                  | 100g             |
| Oeufs               | 2                    | 3                |
| Lait                | 270 ml               | 400 ml           |
| Farine blanche      | 350 g                | 500 g            |
| Sucre               | 35 g                 | 50 g             |
| Sel                 | 1 cuil. à café       | 1,5 cuil. à café |
| Levure de boulanger | 1 sachet ou 1/2 cube |                  |

#### ✓ Conseil :

Ajoutez 75 g de noix de coco râpée après le sucre pour une note plus exotique.

## GÂTEAU «MADELEINE »

### PROGRAMME « GÂTEAU » (10)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, les œufs et les liquides.
- 4- Mettre tous les ingrédients hormis la levure.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 10, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Pour un pain de | 500 g      |
| Beurre ramoli   | 65 g       |
| Oeufs           | 3          |
| Lait            | 35 ml      |
| Farine blanche  | 170 g      |
| Sucre           | 130 g      |
| Sucre vanillé   | 1 sachet   |
| Levure chimique | 1/2 sachet |

## CONFITURE D'ABRICOTS/AMANDES

### PROGRAMME « CONFITURE » (9)

#### INGRÉDIENTS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Abricots                     | 250 g |
| Amandes                      | 250 g |
| Sucre contenant du gélifiant | 500 g |

- Coupez les abricots et hachez les amandes grossièrement.
- Mettez les fruits avec le sucre dans la cuve de la machine.
- Sélectionnez le programme confiture. Une fois le programme terminé, retirez la cuve de la machine, et versez la confiture encore chaude dans des pots à vis que vous aurez préalablement stérilisés en les ébouillantant.
- Fermez les pots immédiatement et retournez-les jusqu'à ce qu'ils refroidissent. Cela permettra de faire le vide d'air et rendra le pot hermétique.



## PAIN BLANC

### PROGRAMME " FRANÇAIS" (2)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de     | 500 g                | 750 g             |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| Beurre ou huile     | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe  |
| Eau                 | 230 ml               | 350 ml            |
| Farine blanche      | 400 g                | 500 g             |
| Sucre               | 1 cuill. à soupe     | 2 cuill. à soupe  |
| Sel                 | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café |
| Lait en poudre      | 1/2 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe  |
| Levure de boulanger | 1 sachet ou 1/2 cube |                   |

#### ✓ Conseil :

Vous pouvez remplacer le lait en poudre par du lait frais. Réduire la quantité d'eau en fonction de la quantité de lait ajoutée. Pour obtenir un pain plus léger, vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre. Dans ce cas utiliser 300g de farine blanche et 100g de farine d'épeautre.

## PAIN D'ÉPEAUTRE AU SÉSAME

### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2)

#### Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».
- 11- Ajoutez le cumin, les graines de sésame et les graines de lin dès le signal sonore (2<sup>nde</sup> phase de pétrissage)

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de            | 500 g                | 750 g              |
|----------------------------|----------------------|--------------------|
| Beurre ou huile            | 3/4 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe   |
| Vinaigre                   | 3/4 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe   |
| Eau                        | 230 ml               | 300 ml             |
| Farine de seigle complète  | 100 g                | 150 g              |
| Farine d'épeautre complète | 300 g                | 350 g              |
| Sel                        | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café  |
| Sucre                      | 1 cuill. à soupe     | 1,5 cuill. à soupe |
| Levure de boulanger        | 1 sachet ou 1/2 cube |                    |
| Cumin (facultatif)         | 3/4 cuill. à café    | 1 cuill. à café    |
| Graines de sésame          | 45 g                 | 60 g               |
| Graine de lin (facultatif) | 3/4 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe   |

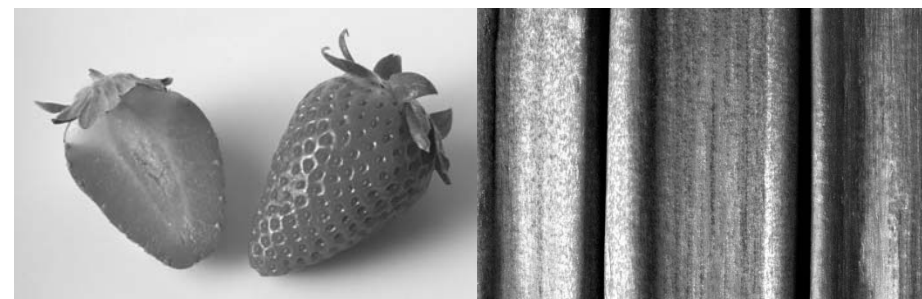
## CONFITURE DE FRAISES/RHUBARBE

### PROGRAMME « CONFITURE » (9)

#### INGRÉDIENTS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Fraises                      | 250 g |
| Rhubarbe                     | 250 g |
| Sucre contenant du gélifiant | 500 g |

- Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en deux et mettez-les avec le sucre dans la cuve de la machine. Épluchez et coupez la rhubarbe, ajoutez-la dans la cuve.
- Sélectionnez le programme confiture. Une fois le programme terminé, retirez la cuve de la machine, et versez la confiture encore chaude dans des pots à vis que vous aurez préalablement stérilisés en les ébouillantant.
- Fermez les pots immédiatement et retournez-les jusqu'à ce qu'ils refroidissent. Cela permettra de faire le vide d'air et rendra le pot hermétique.



## PÂTE À PIZZA

### PROGRAMME « PÂTE » (8)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser l'huile et l'eau.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 8.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Huile d'olive  | 2 cuil. à soupe |
| Eau            | 100 ml          |
| Farine blanche | 250 g           |
| Sel            | 1 cuil. à café  |
| Levure fraîche | 10 g            |

#### ✓ Conseil :

Étaler la pâte et y ajouter les ingrédients de votre choix.

Par exemple : une couche de sauce tomate, des rondelles de pommes de terre cuites, des lardons fumés, des rondelles de fromage de chèvre et des olives. Parsemer le tout avec de l'origan ou du basilic et mettre au four entre 15 et 25 min thermostat 7 (210°).

## PAIN DE SEIGLE

### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                           |                      |                    |
|---------------------------|----------------------|--------------------|
| Pour un pain de           | 500 g                | 750 g              |
| Beurre ou huile           | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe   |
| Eau                       | 230 ml               | 300 ml             |
| Farine blanche            | 300 g                | 350 g              |
| Farine de seigle complète | 100 g                | 150 g              |
| Sel                       | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café  |
| Sucre                     | 1 cuill. à soupe     | 1,5 cuill. à soupe |
| Levure de boulanger       | 1 sachet ou 1/2 cube |                    |



## PAIN PAYSAN

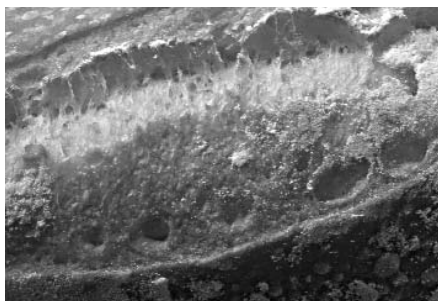
### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2) OU « COMPLET » (3)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2 ou 3, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de           | 500 g                | 750 g             |
|---------------------------|----------------------|-------------------|
| Beurre ou huile           | 3/4 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe  |
| Lait écrémé               | 230 ml               | 350 ml            |
| Farine de seigle complète | 200 g                | 250 g             |
| Farine blanche            | 200 g                | 250 g             |
| Sucre                     | 1/2 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe  |
| Sel                       | 1 cuill. à café      | 1/2 cuill. à café |
| Coriandre moulue          | 1/2 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe  |
| Levure de boulanger       | 1 sachet ou 1/2 cube |                   |



## PAIN DE SEIGLE AUX RAISINS

### PROGRAMME « ULTRA RAPIDE » (6)

#### Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 6 et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Pour un pain de     | 500 g             |
| Beurre ou huile     | 1,5 cuil. à soupe |
| Eau                 | 210 ml            |
| Farine de seigle    | 150 g             |
| Farine blanche      | 200 g             |
| Raisins secs        | 3 cuil.à soupe    |
| Sucre               | 1 cuil. à soupe   |
| Sel                 | 1 cuil.à café.    |
| Levure de boulanger | 1 sachet          |



#### ✓ Conseil :

Choisir de préférence une levure à montée rapide

## PAIN BLANC ( RAPIDE )

### PROGRAMME « ULTRA RAPIDE » (6) OU (7)

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 6 ou 7 (en fonction du poids du pain) et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de     | 500 g             | 750 g           |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| Beurre ou huile     | 1,5 cuil. à soupe | 2 cuil.à soupe  |
| Eau                 | 210 ml            | 330 ml          |
| Farine blanche      | 350 g             | 450 g           |
| Sucre               | 1 cuil. à soupe   | 2 cuil.à soupe  |
| Sel                 | 1 cuil.à café     | 1,5 cuil.à café |
| Levure de boulanger | 1 sachet          | 1 sachet        |

#### ✓ **Conseil :**

Choisir de préférence une levure à montée rapide

## PAIN AUX LARDONS

### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2) OU « COMPLET » (3)

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2 ou 3, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de     | 500 g                | 750 g             |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| Eau                 | 230 ml               | 300 ml            |
| Farine blanche      | 200 g                | 280 g             |
| Farine d'épeautre   | 200 g                | 280 g             |
| Sel                 | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café |
| Levure de boulanger | 1 sachet ou 1/2 cube |                   |
| Lard fumé           | 100 g                | 150 g             |
| Echalote            | 1                    | 1,5               |

#### ✓ **Conseil :**

Faites dorer les lardons dans un peu de graisse. Faites cuire l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez les lardons, l'échalote et la graisse de cuisson à la pâte dès le signal sonore (2<sup>nde</sup> phase de pétrissage).

## PAIN AUX RAISINS SECS ET AUX NOIX

### PROGRAMME « FRANÇAIS » (2)

#### Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 2, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de       | 500 g                | 750 g             |
|-----------------------|----------------------|-------------------|
| Beurre ou huile       | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe  |
| Oeufs                 | 1                    | 2                 |
| Lait demi-écrémé      | 120 ml               | 180 ml            |
| Farine blanche        | 400 g                | 500 g             |
| Sel                   | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café |
| Sucre                 | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe  |
| Lait en poudre        | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe  |
| Cannelle (facultatif) | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe  |
| Levure de boulanger   | 1 sachet ou 1/2 cube |                   |
| Raisins secs          | 190 g                | 250 g             |
| Noix hachées          | 20 g                 | 40 g              |

#### ✓ Conseils :

Battez les œufs et ajoutez le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau (sinon ils vont absorber l'humidité du pain) et roulez-les dans la farine. Ajoutez-les lentement ainsi que les noix hachées dès le signal sonore (2<sup>nd</sup>e phase de pétrissage).

## PAIN BRIOCHÉ

### PROGRAMME « BRIOCHÉ » (5)

#### Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 5, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de     | 500 g                | 750 g             |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| Beurre ramolli      | 35 g                 | 50 g              |
| Oeufs               | 1                    | 2                 |
| Lait demi-écrémé    | 230 ml               | 300 ml            |
| Farine blanche      | 400 g                | 500 g             |
| Sel                 | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café |
| Sucre glace         | 35 g                 | 50 g              |
| Levure de boulanger | 1 sachet ou 1/2 cube |                   |

#### ✓ Conseil :

La quantité de sucre peut être augmentée selon votre goût. Vous pouvez ajouter un sachet de sucre vanillé, dans ce cas, réduire la quantité de sucre de 10 g.

## GÂTEAU AUX POMMES

### PROGRAMME « RAPIDE » (4)

#### FAIRE UN CAMEL :

10 morceaux de sucre + 1 cuil. à soupe d'eau dans une casserole.  
Mettre le caramel au fond de la cuve avant d'ajouter les autres ingrédients.

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 4.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Beurre          | 50 g                         |
| Sucre           | 140 g                        |
| Oeufs           | 2                            |
| Farine          | 160 g                        |
| Rhum            | 1 cuil. à soupe              |
| Pommes          | 2 pommes coupées en tranches |
| Levure chimique | 1/2 sachet                   |

#### ✓ **Conseil :**

Laissez faire un peu le mélange avant d'ajouter les pommes

## PAIN COMPLET

### PROGRAMME « COMPLET » (3)

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 3, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de     | 500 g                | 750 g              |
|---------------------|----------------------|--------------------|
| Beurre ou huile     | 1,5 cuill. à soupe   | 2 cuill. à soupe   |
| Eau                 | 230 ml               | 300 ml             |
| Farine blanche      | 100 g                | 150 g              |
| Farine complète     | 300 g                | 350 g              |
| Sel                 | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café  |
| Sucre               | 1 cuill. à soupe     | 1,5 cuill. à soupe |
| Levure de boulanger | 1 sachet ou 1/2 cube |                    |

## PAIN AUX CÉRÉALES

### PROGRAMME « COMPLET » (3)

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 3, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

| Pour un pain de            | 500 g                | 750 g              |
|----------------------------|----------------------|--------------------|
| Beurre ou huile            | 3/4 cuill. à soupe   | 1 cuill. à soupe   |
| Eau                        | 230 ml               | 300 ml             |
| Farine multi ou 6 céréales | 400 g                | 500 g              |
| Sel                        | 1 cuill. à café      | 1,5 cuill. à café  |
| Sucre                      | 1 cuill. à soupe     | 1,5 cuill. à soupe |
| Levure de boulanger        | 1 sachet ou 1/2 cube |                    |



## CAKE CHOCOLAT-BANANE

### PROGRAMME « RAPIDE » (4)

#### Etapas de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les oeufs.
- 4- Mettre tous les ingrédients hormis la levure.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 4.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

#### INGRÉDIENTS

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Beurre                 | 100 g de beurre ramoli |
| Œufs                   | 2                      |
| Farine blanche         | 250 g                  |
| Banane                 | 1 coupée en rondelles  |
| Rhum                   | 1 cuil. à soupe        |
| Noix de coco râpé      | 50 g                   |
| Sucre                  | 120 g                  |
| Cacao en poudre        | 4 cuil. à soupe        |
| Sucre vanillé          | 1 sachet               |
| Sel                    | 1 pincée               |
| Levure <u>chimique</u> | 1 sachet               |