

 **BLACK & DECKER®**

Robot-boulangier All-In-One Deluxe^{MC}

Mode d'emploi et livre de recettes



Rien de plus facile pour préparer un pain de ménage délicieux!
B1620

*Des Questions? Prière de nous téléphoner sans frais
1 800 465-6070 au Canada 1 800 231-9786 aux Etas-Unis*

Importantes mesures de sécurité

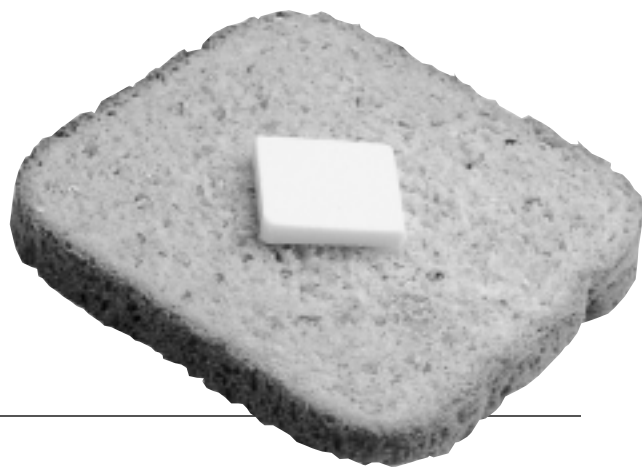


Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

Lire toutes les directives.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou des mitaines.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'appareil, sauf la lame de pétrissage qui peut être immergée lorsqu'on la sort du plat de cuisson pour la nettoyer.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en enlever des composantes, ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est tombé ou endommagé. Le rapporter à un centre de service autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité en service, dans un four réchauffé ni sur un four à micro-ondes.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds.
- Afin de débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas utiliser le robot-boulangier comme espace de rangement ni y insérer d'ustensiles. Cela présente des risques d'incendie et de secousses électriques.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas retirer le plat de cuisson lorsque l'appareil fonctionne. Enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'on entende un timbre lorsqu'on veut arrêter le fonctionnement.
- Ne pas verser d'ingrédients directement dans le robot-boulangier; il faut les mettre seulement dans le plat de cuisson. Il est essentiel de sortir le plat de cuisson de l'appareil avant d'y verser les ingrédients (sauf lorsqu'on se sert de la fonction d'ajout d'ingrédients; voir à la page 10) afin de ne pas éclabousser la chambre de cuisson de l'appareil.
- Le plat de cuisson doit être en place avant de mettre l'appareil en marche afin d'éviter les risques de secousses électriques.
- Éloigner le robot-boulangier d'au moins 50 mm (2 po) de tout mur afin de permettre à la vapeur de s'échapper des événements.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont recouverts d'un enduit antiadhésif. Voir la section «Entretien et nettoyage» du présent guide.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Afin d'éviter d'abîmer l'appareil, ne pas placer le plat de cuisson ni tout autre objet sur le dessus de l'appareil.

Conserver ces mesures.



Importantes mesures de sécurité



Ce qu'il faut savoir à propos du robot-boulangier

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée afin de réduire les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

VIS INDESSERRABLES

L'appareil est doté de vis indesserrables afin d'empêcher le retrait du boîtier. Pour minimiser les risques d'incendies ou de secousses électriques, **ne pas tenter d'enlever le boîtier de l'appareil**. L'utilisateur ne peut en remplacer aucune pièce. En confier les réparations **uniquement** à du personnel qualifié (l'encart comprend la liste des centres de service Black & Decker et des ateliers d'entretien autorisés).

CORDON

La longueur du cordon du produit a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser un cordon de rallonge à fiche polarisée. Il faut un cordon de rallonge d'au moins 10 ampères, 120 volts et homologué par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou par la CSA, selon le pays qu'on habite. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse tirer ou trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée. Éviter de le secouer ou d'y exercer une contrainte au niveau de la prise ou de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Rien ne vaut l'arôme d'un pain de ménage frais. Grâce au robot-boulangier All-In-One Deluxe^{mc} de Black & Decker, on peut, à l'ère électronique, savourer un bon pain à la mode d'antan. Uniquement parce que le robot-boulangier s'occupe de tout. Même si on n'a jamais fait de pain de sa vie, on se gonfle d'orgueil en réussissant tout ce qu'on entreprend avec le robot-boulangier.

Prendre le temps de lire le présent mode d'emploi et livre de recettes, puis le ranger à portée de la main en accordant une attention particulière aux importantes mesures de sécurité incluses à titre préventif. Voir également les conditions de garantie et de service après-vente. Remplir la carte d'enregistrement du propriétaire et la poster.

Déballer le robot-boulangier avec soin et en retirer tout matériel d'emballage. Essuyer le plat de cuisson, la lame de pétrissage et la surface externe de l'appareil avec un linge propre et humide afin d'enlever la poussière pouvant s'être déposée lors de l'emballage. Ne pas utiliser de tampon à récurer ni aucun autre abrasif pour nettoyer le robot-boulangier.



Table des matières



Importantes mesures de sécurité	2
Fiche polarisée	3
Vis indesserrables	3
Cordon	3
Avant la première utilisation	3
Familiarisation avec le robot-boulangier	5
Conseils pratiques	5
Nom des composantes	5
Réglages et fonctions du panneau de commande	6
Description des différents réglages	6
Utilisation du robot-boulangier	7
Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients	10
Réglage de la minuterie	10
Dépannage	11
Guide de dépannage	12
Tranchage et rangement du pain	13
Entretien et nettoyage	13
Rangement de l'appareil	13
Prises facilitant le transport	14
Service ou entretien	14
Garantie complète de deux ans	14
LIVRE DE RECETTES	
Ingrédients pour le pain et la pâte	16
Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats	17
Conseils pratiques pour la préparation de pâte	17
Index des recettes	18
Recettes	19
Besoin d'aide? (Questions et réponses)	31
1-800	33

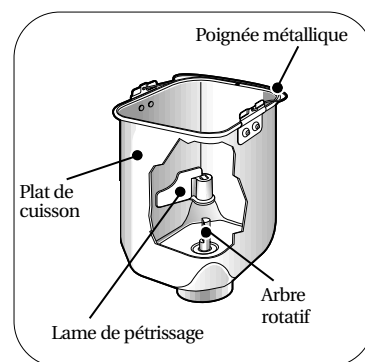
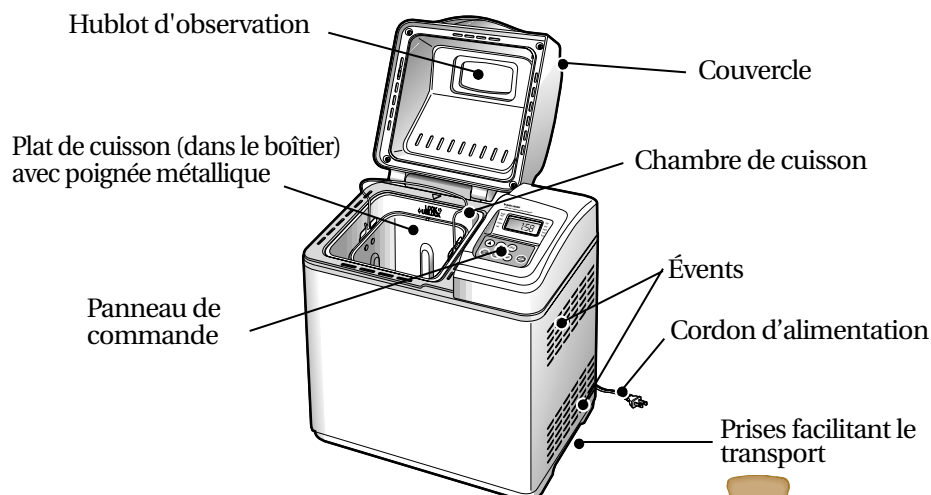
Familiarisation avec le robot-boulangier



Conseils pratiques

- Le robot-boulangier sert à faire de grosses miches de 700 g (1,5 lb) ou très grosses miches de 900 g (2,0 lb).
- L'appareil comporte cinq réglages, dont un pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires.
- La commande de cuisson rapide permet de faire **du pain blanc de base** en moins de 2 heures. On peut seulement utiliser cette commande pour les recettes qui le demandent (p. 20). **On ne peut pas utiliser la minuterie** avec cette commande. En outre, on ne peut pas préparer de lourdes pâtes à ce réglage en raison des cycles de levage raccourcis.
- En fonction de la recette choisie, le réglage pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires permet de faire de la pâte qui se pétrir pour donner des petits pains, de la pizza, de longues miches, du challah, des bretzels, des tresses farcies et bien plus encore. Pour faire des pâtes alimentaires, utiliser de la farine prévue à cet effet. Il faut ensuite passer la pâte obtenue dans une machine à pâtes pour obtenir la forme voulue. Consulter les recettes du présent guide.
- La commande de cuisson de la croûte permet de choisir la cuisson de la croûte (ordinaire ou foncée) lorsqu'on se sert des commandes pour pain de base, cuisson rapide ou pains sucrés. On ne peut pas s'en servir pour les réglages de blé entier ou de pâte.
- Le cycle de maintien de chaleur entre automatiquement en service à la fin de la cuisson. Cette fonction garde le pain au chaud jusqu'à une heure après la fin de la cuisson. Ce cycle se termine au bout de 60 minutes, lorsqu'on débranche l'appareil ou lorsqu'on enfonce la touche de démarrage.
- Un timbre avertisseur se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des ingrédients (comme des fruits ou des noix) aux recettes lorsqu'on se sert de tous les réglages, sauf la commande de cuisson rapide. Le timbre se fait entendre avant la fin du pétrissage. Ainsi, les noix et les fruits demeurent entiers. (Voir la rubrique relative à l'ajout d'ingrédients à la page 10 pour obtenir de plus amples renseignements.) Lorsqu'on se sert de la minuterie (TIMER) pour retarder la cuisson, les ingrédients peuvent être incorporés d'un seul coup en ignorant cette fonction; par contre, les noix et fruits peuvent être triturés et mêlés au pain.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements. Il convient d'éloigner le robot-boulangier à plusieurs centimètres des armoires lorsqu'on s'en sert en raison de la vapeur qui s'en échappe.
- Ne placer aucun objet sur le dessus du robot-boulangier.
- **IMPORTANT : Toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Pour optimiser les résultats, il est essentiel de mesurer les ingrédients avec précision.** Ne pas mettre des quantités plus grandes que celles recommandées dans le plat de cuisson. Cela peut nuire aux résultats et endommager le robot-boulangier.

Nom des composantes



Réglages et fonctions du panneau de commande



BLACK & DECKER®
All-In-One™ Deluxe Automatic Breadmaker



NOTE : Lorsqu'on utilise les commandes à effleurement, bien appuyer sur la commande jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

1. Affichage

- La flèche noire sur le côté droit de l'affichage indique le réglage choisi de votre pain. La flèche du côté gauche indique le réglage Dough/Pasta et les réglages de couleur de la croûte.
- Ne fois réglée la montre digitale indique soit l'heure, soit, si la machine à pain est en fonction, le temps restant avant la fin du processus de panification en fonction des réglages choisis.
- Indique le compte à rebours minute par minute.
- Indique le message de Recherche de pannes dans la fenêtre (Consulter Recherche de pannes, page 11).

2. Touche Clock (Horloge)

À utiliser pour régler l'heure du jour.

- La touche CLOCK est utilisée avec les flèches «Haut» et «Bas» pour régler les 12 heures AM ou PM de l'horloge numérique.

3. Touche TIMER (Minuterie)

À utiliser pour le réglage de la minuterie pour la cuisson retardée.

- La touche TIMER est utilisée avec les flèches «Haut» et «Bas» afin de régler l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt (jusqu'à 13 heures de délai).

4. Touche START/RESET (Démarrage/Remise à zéro)

- Appuyez sur cette touche pour démarrer le fonctionnement et pour afficher l'heure à laquelle le pain sera prêt en fonction du réglage choisi.
- Appuyez et maintenez jusqu'à ce que le voyant rouge «On» s'éteigne et que l'appareil émette le signal sonore. (NE PAS appuyer sur cette touche pour vérifier simplement le processus de cuisson du pain, sous peine d'annuler le programme).

5. Voyants lumineux

- Le voyant «ON» rouge indique que le processus de panification est en cours. À la fin du cycle, ce voyant va clignoter pendant 60 minutes durant son cycle «Maintien au chaud». Si vous n'enlevez pas le pain au bout des 60 minutes, cet indicateur restera allumé pour signaler simplement que l'appareil est toujours sous tension.
- Le voyant vert «TIMER» indique que la fonction de la minuterie est activée. Lorsque le processus de panification commence, le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume.

Description des différents réglages

NOTE : Le nombre entre parenthèses suivant chacune des descriptions représente le temps total de cuisson.

Chaque réglage débute par une période de réchauffage qui retarde le cycle de pétrissage jusqu'à l'obtention de la température voulue dans la chambre de cuisson.

La période de réchauffage ne rajoute pas de temps au réglage pour le pain.

PAIN BLANC DE BASE à croûte ordinaire ou à croûte foncée (3 h 50)

Ce réglage est utilisé pour faire du pain principalement

constitué de farine blanche. Il se peut toutefois que certaines recettes contiennent un peu de farine de blé entier. Aux É.-U., s'assurer d'utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada, on peut utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie. Bien respecter les recettes. Les miches obtenues à ce réglage (croûte ordinaire) donnent de bons résultats lorsqu'on se sert de fromage, de noix ou de farine de maïs car ces ingrédients brunissent facilement. Choisir le réglage de pain de base à croûte foncée pour obtenir un pain à croûte foncée sans modifier le temps de cuisson.

Description des différents réglages



PAIN À CUISSON RAPIDE et à croûte ordinaire ou à croûte foncée (1 h 58)

Ce réglage sert *uniquement* pour faire du **pain blanc de base** avec une croûte ordinaire ou foncée. *Voir le livre de recettes pour avoir la liste complète des pains qui peuvent être faits à ce réglage.* Celui-ci ne convient pour aucune autre sorte de pain en raison du cycle de levage raccourci.

PAIN SUCRÉ à croûte ordinaire ou à croûte foncée (3 h 50)

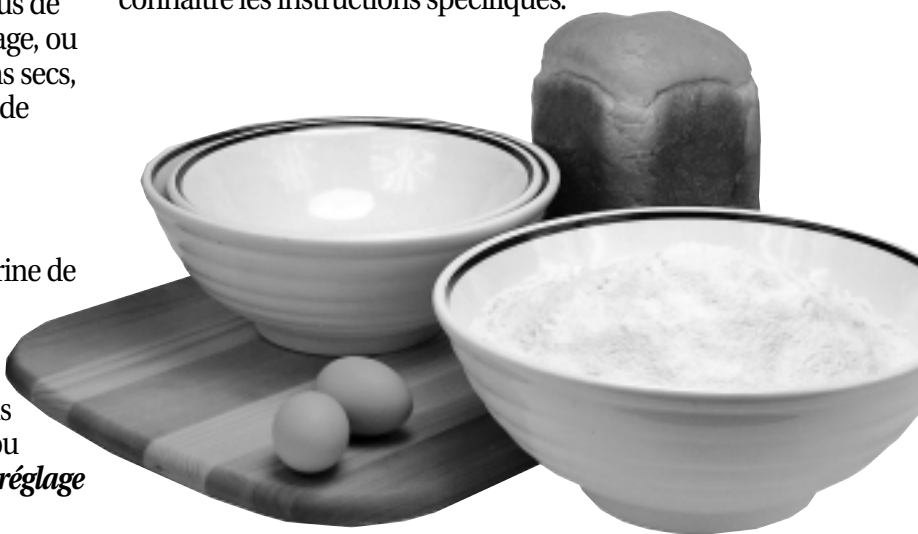
Choisir ce réglage pour les recettes qui utilisent du jus de fruits, d'importantes quantités de sucre ou de fromage, ou d'autres ingrédients sucrés ajoutés tel que des raisins secs, d'autres fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est abaissée afin d'éviter de brûler le pain.

PAIN DE BLÉ ENTIER (4 h 10)

Ce réglage sert à la confection de pains contenant d'importantes quantités de farine de blé entier, de farine de seigle, d'avoine ou de son. Ce réglage comporte un cycle de levage supplémentaire permettant au blé et aux grains lourds de se dilater. Habituellement, les pains de blé entier ou multigrains sont plus courts et plus denses que les pains blancs ou sucrés. *On ne peut pas se servir de la commande de réglage de la cuisson de la croûte* pour faire ce type de pain.

PÂTE - PÂTES ALIMENTAIRES (2 h)

On utilise ce réglage pour préparer de la pâte ou des pâtes alimentaires. On peut ensuite modeler la pâte pour en faire de la pizza, des petits pains, des bretzels, de longs pains ou des pains tressés qui doivent être cuits au four. On peut également s'en servir pour faire des pâtes alimentaires qui seront façonnées dans une machine à pâte. Il faudrait retirer la pâte du robot-boulangier au moment de l'ajout d'ingrédients (au bout de 40 à 45 minutes). Voir les recettes de pâtes à la page 30 pour connaître les instructions spécifiques.



Utilisation du robot-boulangier

Aux quatre réglages pour le pain, l'appareil mêle les ingrédients, pétrit la pâte et permet de faire automatiquement le pain du début à la fin. Le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires prépare la pâte pour permettre de réaliser plusieurs recettes, mais il faut lui donner la forme voulue et la faire cuire dans un four, ou la passer dans une machine à pâte. On peut programmer la minuterie afin que le pain soit préparé la nuit pendant le sommeil ou le jour lorsqu'on est au travail. (Voir la rubrique relative à l'utilisation de la minuterie à la page 10.)

Les recettes du présent guide ont été essayées dans les cuisines de Black & Decker afin d'en optimiser les résultats au Canada comme aux États-Unis. Il existe une grande différence entre les types de farine, de farine de maïs et quelques autres ingrédients qu'on retrouve dans chacun de ces deux pays.

NOTE : Le terme «farine tout usage», par exemple, désigne deux types distincts de farine selon qu'on l'achète au Canada ou aux États-Unis. Au Canada, on obtient de bons à d'excellents résultats en utilisant de la farine tout usage dans le robot-boulangier. Mais ce n'est pas le cas avec la farine tout usage achetée aux États-Unis.

C'est pourquoi, on retrouve à deux reprises chacune des recettes dans le présent livre de recettes (une par pays). Puisque les ingrédients sont différents, il est essentiel de vérifier si on suit la bonne recette (celle pour le Canada ou celle pour les É.-U.) avant de se servir du robot-boulangier.

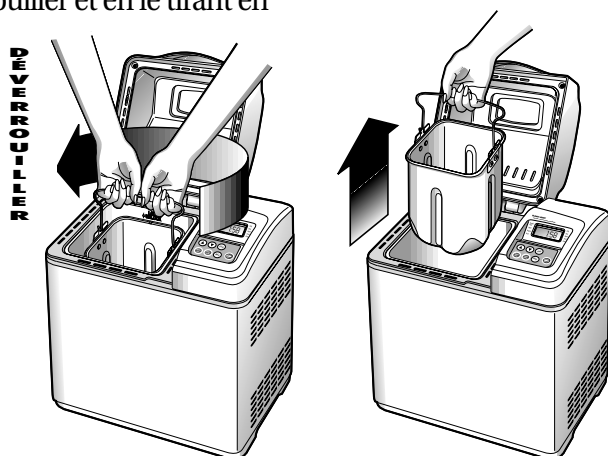
La plupart des grandes marques de farine et de levure retrouvées en Amérique donnent de bons résultats. Nos conseillers en économie domestique ont conçu ces recettes spécialement pour le robot-boulangier (modèle B1620) et celles-ci ne donneront pas nécessairement de bons résultats si on utilise un autre robot-boulangier semblable.

Utilisation du robot-boulangier



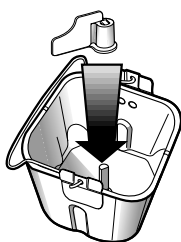
Faire ce qui suit pour tous les RÉGLAGES (y compris celui pour pâte ou pâtes alimentaires).

1 Ouvrir le couvercle et retirer le plat de cuisson en saisissant la poignée métallique à deux mains, puis en faisant tourner le plat de cuisson à gauche pour le déverrouiller et en le tirant en



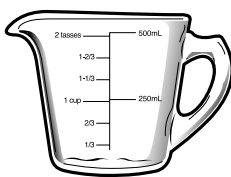
ligne droite vers le haut par la poignée. Il est important de retirer le plat de cuisson de l'appareil plutôt que de verser les ingrédients directement dans le plat lorsqu'il est dans l'appareil afin d'éviter de renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson.

2 Fixer la lame de pétrissage à l'arbre situé à l'intérieur du plat de cuisson en alignant le côté plat de la lame sur le côté plat de l'arbre. Insérer la lame fermement sur l'arbre



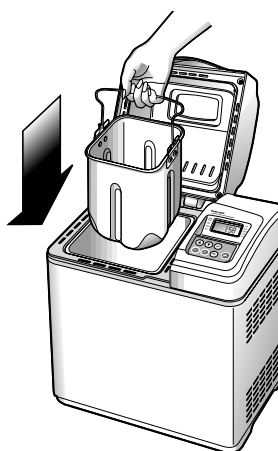
3 Choisir une recette dans le livre de recettes du présent guide. Pendant la préparation, faire ce qui suit.

- **Toujours ajouter les ingrédients dans le plat de cuisson selon l'ordre établi.**
- **Mesurer les ingrédients avec précaution et précision. Utiliser une tasse à mesurer transparente pour mesurer les liquides et vérifier la quantité à la hauteur des yeux.**
- **Pour mesurer les ingrédients secs, bien remplir une tasse ou une cuillère à mesurer standard et l'égaliser à l'aide d'un couteau à lame droite ou d'une spatule métallique. Une mesure à peine imprécise peut changer les résultats.**

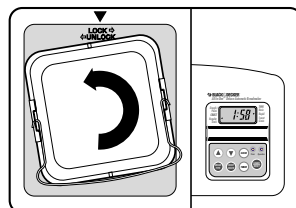


- **Le levain doit être ajouté en dernier. S'assurer que le levain ne touche pas aux ingrédients liquides, au sel ni au shortening.**

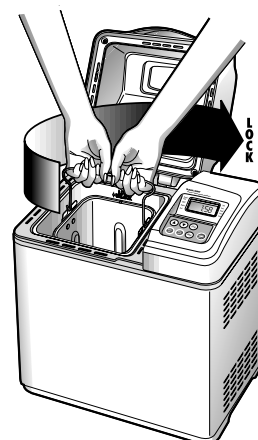
4 Il existe DEUX FAÇONS de placer le plat de cuisson. Il y a des encoches de deux côtés sur le rebord du plat de cuisson. S'assurer qu'une encoche se trouve devant soi lorsqu'on place le plat de cuisson dans la chambre de



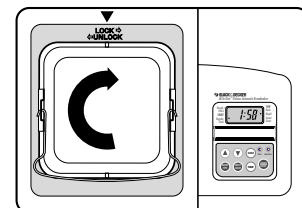
LOCK ⇄
⇄ UNLOCK



**VUE DU DESSUS
DÉVERROUILLÉ**



LOCK ⇄
⇄ UNLOCK



**VUE DU DESSUS
VERROUILLÉ**

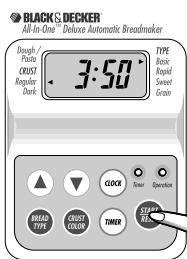
cuisson. Placer le plat de cuisson dans l'appareil en lui donnant un angle en diagonale vers la gauche comme le montre la figure. À l'aide des deux mains, faire tourner le plat dans le sens horaire jusqu'à ce que l'encoche du plat s'aligne sur la flèche en relief qui se trouve sur la paroi supérieure de la chambre de cuisson. Abaisser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.

Utilisation du robot-boulangier

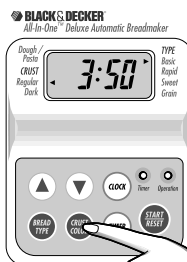


5 Fermez le couvercle et branchez dans une prise électrique (120 volts). Fermez le couvercle. Deux flèches vont apparaître dans la fenêtre d'affichage pour indiquer le réglage «BASIC BREAD TYPE» avec croûte «REGULAR». L'indication clignotante d'heure sera de 12.00 AM dans la fenêtre de l'affichage. Si vous souhaitez utiliser la minuterie pour retarder la cuisson, vous devrez d'abord régler l'heure correcte du jour. Toutefois, si vous désirez commencer le processus de panification de suite, il n'est pas nécessaire de régler l'horloge.

6 Pour faire un pain de base avec croûte régulière, appuyez simplement sur la touche START/RESET. Toutefois, vous pouvez choisir un autre réglage pour votre

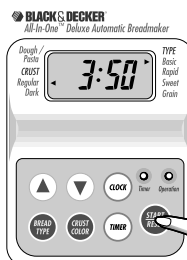


pain en appuyant sur la touche «BREAD TYPE» du panneau de commande. Chaque fois que vous touchez «BREAD TYPE», la flèche de l'affichage indique la sélection suivante (p. ex. RAPID BAKE, SWEET BREAD etc.). Si la recette utilisée exige le



réglage de cuisson «basic», «Rapid bake» ou «Sweet Bread», choisissez la couleur de la croûte en appuyant sur la touche «CRUST COLOR» jusqu'à ce que la flèche dans la fenêtre s'aligne avec la marque «Dark» (sombre) ou «Regular» (normale).

7 Appuyez une fois sur la touche START/RESET et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que le voyant rouge «ON» s'allume. L'indication clignotante 12.00 AM sera remplacée, par exemple, par l'indication 3:50 si vous choisissez le réglage «BASIC



BREAD» (indifféremment de la sélection de la croûte -«Regular» ou «Dark»). L'appareil fera le compte à rebours minute par minute (3:48, 3:47) jusqu'à

la fin du processus. Lorsque la cuisson est terminée, l'avertisseur sonore émettra plusieurs bips pour vous indiquer que le pain est prêt et le voyant rouge clignotera alors que l'indication 12.00 AM apparaîtra sur l'affichage.

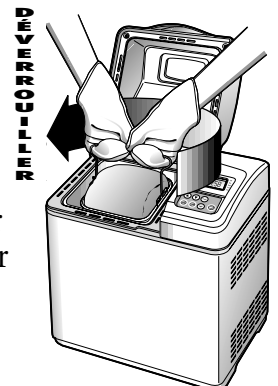
8 L'appareil est doté d'une fonction de **réchaud** qui démarre automatiquement à la fin de la cuisson. Le témoin rouge continue de clignoter pendant un maximum de 60 minutes après la fin de la cuisson et le pain est gardé au chaud pendant ce temps. Au bout de l'heure, le cycle de **réchaud** prend fin. Le témoin arrête de clignoter et il reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours branché. Il faudrait alors sortir le pain dans les meilleurs délais afin d'éviter qu'il ne devienne pâteux. On peut retirer le plat de cuisson de l'appareil en tout temps pendant le cycle de **réchaud**. Pour arrêter le cycle de **réchaud** avant la fin de la période de 60 minutes, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (RESET) et de la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage disparaisse.

NOTE: Le cycle de **réchaud** ne fonctionne pas lorsqu'on prépare de la PÂTE ou des PÂTES ALIMENTAIRES car ce cycle ne comporte aucune cuisson. Si on laisse de la pâte trop longtemps dans l'appareil, elle peut trop lever et donner des résultats médiocres. Afin d'optimiser le rendement, retirer la pâte à la fin de la préparation et suivre les directives de la recette relatives au façonnage, au levage et à la cuisson.

9 L'appareil est doté d'un hublot d'observation des plus pratiques permettant de suivre les étapes de la préparation du pain. Il arrive parfois que des gouttelettes de vapeur se forment sur le hublot pendant le processus. Le cas échéant, on peut ouvrir le couvercle pour surveiller les étapes de mélange et de pétrissage. IL NE FAUT TOUTEFOIS PAS OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LE CYCLE DE CUISSON (pendant environ la dernière heure) afin d'éviter l'effondrement du pain. Les gouttelettes de vapeur devraient disparaître pendant le cycle de cuisson.

10 Mettre des mitaines ou prendre des poignées pour sortir le plat de cuisson de l'appareil. En saisissant la poignée métallique des deux mains et faire tourner le plat vers la gauche jusqu'à ce que l'encoche du plat s'aligne sur la flèche de déverrouillage de la paroi arrière de la chambre de cuisson. Sortir le plat en le tirant vers le haut par sa poignée. Abaisser et enclencher la poignée du plat.

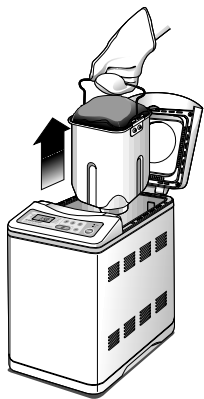
Déposer le plat de cuisson sur le côté et l'agiter pour démouler le pain sur une grille de refroidissement. Le plat de cuisson et la lame de pétrissage ont un revêtement antiadhésif afin de faciliter le démoulage du pain. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le pain car ils peuvent égratigner le revêtement antiadhésif. Si le pain



Utilisation du robot-boulangier



ne sort pas du plat, faire glisser une spatule plate en plastique ou en caoutchouc le long de la paroi du plat. Retourner le plat de cuisson et l'agiter pour démouler le pain. Laisser le pain refroidir avant de le trancher. Si la lame de pétrissage est coincée dans le



pain, laisser refroidir le pain puis utiliser une cuillère en plastique ou une spatule en caoutchouc pour l'en sortir. Ne pas utiliser un couteau ou tout autre objet métallique tranchant pour retirer la lame du pain car cela peut égratigner le revêtement de la lame.

Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients

1 Tous les réglages, sauf celui de la cuisson rapide, comportent une fonction intégrée d'ajout d'ingrédients qui indique à l'aide d'un timbre sonore le moment d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix. Le signal sonne avant la fin du pétrissage. Le moment auquel se fait entendre le timbre peut varier d'un maximum de 5 minutes de l'heure indiquée au tableau selon la température ambiante au début de la préparation. Utiliser le tableau suivant à titre de référence:

Réglage	Minutes écoulées du cycle	Heure affichée au timbre sonore
Pain de base	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain sucré	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain de blé entier	De 37 à 42 minutes	Entre 3:28 et 3:33
Pâte	De 40 à 45 minutes	Entre 1:15 et 1:20

2 Cette fonction permet d'ajouter des ingrédients de sorte qu'ils ne soient pas triturés par la lame de pétrissage et mélangés dans la pâte. Lorsqu'on se sert de la MINUTERIE pour programmer la cuisson (lorsqu'on est absent ou qu'on dort), on peut oublier cette fonction en ignorant le signal et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Toutefois, il se peut que ces aliments soient hachés au cours de la préparation.

3 Pour ajouter des ingrédients, soulever le couvercle et verser délicatement les ingrédients dans le plat de cuisson.

MISE EN GARDE : Il est essentiel de prendre garde de ne pas renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson du robot-boulangier.

Réglage de la minuterie (Pour programmer la cuisson.)

On se sert de la MINUTERIE pour programmer la préparation du pain, de la pâte ou des pâtes alimentaires à une heure ultérieure. Cette fonction permet de reporter le temps de cuisson à un maximum de 13 heures. On peut ainsi régler la MINUTERIE à 19 h un soir de façon à obtenir un pain frais à 8 h le lendemain matin. **NOTE :** On ne peut pas utiliser la MINUTERIE avec la commande de cuisson rapide.

Régler la minuterie comme suit.

NOTE : Bien se conformer aux étapes 1 à 6 de la rubrique précédente sur l'utilisation du robot-boulangier lors de la préparation des ingrédients dans le plat de cuisson. Il est déconseillé d'utiliser la MINUTERIE pour des recettes omportant des aliments frais qui peuvent se gâter comme des œufs, du lait frais, du babeurre du fromage.

1 Pour utiliser la minuterie, vous devez d'abord régler l'horloge à l'heure correcte du jour. Pour changer l'indication clignotante 12.00 AM, appuyez d'abord sur la touche «CLOCK». Seul le chiffre 12 va clignoter et il sera possible de régler l'heure par tranches d'une heure en appuyant sur les flèches «Haut» et «Bas». Assurez-vous que la mention AM ou PM affichée est bien la bonne. Une fois que l'heure correcte est affichée, appuyez encore une fois sur la touche «CLOCK» pour régler les minutes. L'indication «00» va clignoter et il sera possible de régler les minutes en appuyant sur les flèches «Haut» et «Bas». Pour faire avancer le réglage par tranches de 5 minutes à la fois, maintenez la flèche appuyée, autrement le changement se fera minute par minute.

2 Une fois que l'horloge est réglée, il est facile de régler la minuterie en suivant les mêmes étapes. Pour se faire réveiller par une appétissante odeur de pain frais à 8 h 30, par exemple, maintenez simplement enfoncée la touche « **TIMER** » jusqu'à ce que l'indication «TIMER» apparaisse sur l'affichage et que le «12» de 12.00 AM clignote comme pour le réglage de l'horloge expliqué plus haut. Appuyez sur les flèches «Haut» et «Bas» pour changer «12»

Utilisation du robot-boulangier



en «8». Assurez-vous que l'indication AM est affichée. Appuyez encore sur la touche «TIMER» pour régler les minutes. L'indication «00» va clignoter. Maintenez enfoncées ou appuyez sur les flèches «Haut» ou «Bas» pour changer «00» en «30». Vous pouvez maintenant vérifier que le réglage fait correspond bien à la recette (par exemple, si vous faites du pain de mie, vous devez appuyer sur la touche «BREAD TYPE» jusqu'à ce que la flèche de l'affichage s'aligne avec «SWEET BREAD») et que la couleur de la croûte sélectionnée est bien celle que vous désirez.

3 Le moment de fin de cuisson étant réglé, appuyez sur la touche «TIMER». L'indicateur vert de la minuterie va s'allumer pour indiquer que la minuterie est réglée. L'heure affichée sera toujours l'heure du jour. Si l'indicateur vert ne s'allume pas et si le message «13 hrs [TIMER] [ERR]» apparaît sur l'affichage, vous avez réglé la minuterie pour une période excédant le délai maximal de 13 heures. Pour remettre à zéro la minuterie, maintenez appuyée la touche «TIMER» jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure clignote. Il est alors possible de changer le temps en utilisant les flèches «Haut» et «Bas».

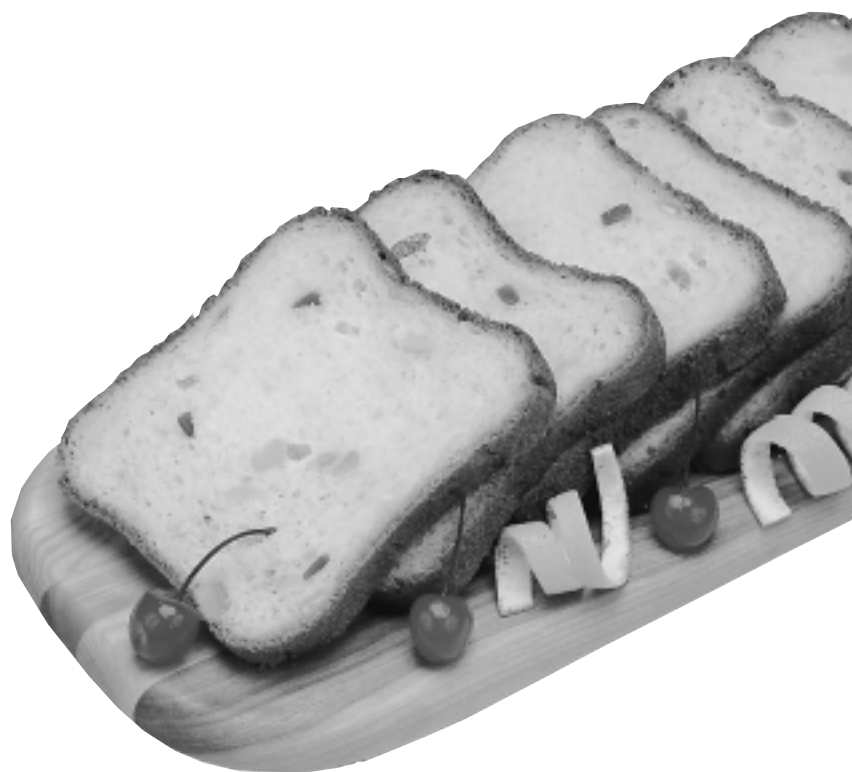
Si l'indicateur vert ne s'allume pas et si le message «0 hrs [TIMER] [ERR]» apparaît, vous avez réglé le moment de fin de cuisson en différé sur une période plus courte que celle nécessaire pour la cuisson du pain (par exemple, le temps de cuisson pour «SWEET BREAD» est de 3 h 50). Vous devez alors régler la minuterie pour une période plus longue.

4 Lorsque l'opération de panification commence, le voyant vert «TIMER» s'éteint, le voyant rouge «ON» s'allume et le temps total de cuisson (3:50 pour «SWEET BREAD») s'affiche. Le compte à rebours de la cuisson se fera minute par minute. À la fin du compte à rebours, un signal sonore vous indiquera que le pain est prêt. Le clignotement du voyant rouge vous indiquera que l'appareil a automatiquement commencé la fonction «Maintien au chaud».

Dépannage

La rubrique «Besoin d'aide?» (à la page 31) expose des questions précises relatives au fonctionnement du robot-boulangier ainsi qu'aux recettes et aux ingrédients.

- Lorsque l'appareil fonctionne mal, le message «-:-» est affiché. Ce message signifie qu'il y a un problème de fonctionnement. NE PAS SE SERVIR DE L'APPAREIL. Débrancher alors l'appareil et communiquer avec le centre de service de la région pour le faire réparer. Composer le numéro sans frais indiqué sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker de la région.
- Si, lorsque vous appuyez sur la touche START/RESET, le mot «HOT» apparaît dans la fenêtre d'affichage, l'appareil n'a pas eu le temps de refroidir suffisamment après la cuisson pour être réutilisé immédiatement. Ouvrir le couvercle, retirer le plat de cuisson et laisser refroidir l'intérieur de l'appareil. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, en appuyant sur la touche START/RESET vous faites immédiatement démarrer l'opération de panification.
- En cas de problèmes spécifiques relatifs aux résultats obtenus pour du pain ou de la pâte, consulter le guide de dépannage suivant.



Guide de dépannage



NOTE: La principale cause des résultats médiocres consiste en la mesure inappropriée des ingrédients (voir à la page 8). Le tableau suivant offre plusieurs solutions possibles. Essayer une solution à la fois et n'apporter qu'un seul changement par pain. Lorsque les résultats ne s'améliorent pas après le premier réglage, essayer une autre solution.

RÉSULTATS →		Gonfle puis tombe Forme un cratère	Débordement Forme un champignon	Levée insuffisante	Pain plat, peu levé ou pas levé	Croûte trop foncée	Pas ou pas assez cuit	Pas ou peu mêlé	Surface irrégulière	Mie lourde et dense	Réglage en raison de l'altitude élevée
MESURES	FARINE	↑									
		↓		2 c. à table					2 c. à table	2 c. à table	
	EAU OU LAIT	↑			2 c. à table				2 c. à table		
		↓	2 c. à table	2 c. à table			2 c. à table				2 c. à table
	SEL	↑	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé							
		↓			1/4 c. à thé						
	SUCRE OU MIEL	↑			1 c. à thé					1 c. à thé	
		↓		1 c. à thé		1 c. à thé					
	LEVURE	↑			1/4 c. à thé					1/4 c. à thé	
		↓	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé							1/4 c. à thé
INGRÉDIENTS	EAU OU LAIT	Pas assez d'eau ou de lait			✓			✓	✓		
		Liquide trop chaud ou froid				Voir page 17					
	FARINE	Périmée			✓	✓					
		Faible teneur en gluten			Voir page 16	Voir page 16					
		Trop fine	Voir page 16		Voir page 16			Voir page 16			
	LEVURE	Oubliée				✓					
		Périmée				Voir page 16					
		Fraîche (mauvais type)		Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17				Voir pages 16 et 17	
	SEL	Oublié		✓							
		Trop			✓	✓					

↑ Augmenter la quantité

↓ Diminuer la quantité

Utilisation du robot-boulangier



Tranchage et rangement du pain

Pour optimiser les résultats, déposer le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. On peut se servir d'un couteau électrique (vous pouvez utiliser un couteau électrique (comme le couteau électrique Slice Right de Black & Decker, modèle EK300) pour découper des tranches égales. Sinon, utiliser un couteau tranchant à dents de scie. Pour avoir des tranches carrées, placer le pain sur le côté et le trancher.

Ranger le pain inutilisé dans un sac ou un contenant étanche à la température ambiante pour un maximum de trois jours.

Lorsque la température est chaude et humide, réfrigérer le pain. Pour le conserver longtemps (jusqu'à un mois), placer le pain au congélateur dans un récipient étanche. Lorsque le pain est réfrigéré, le laisser reposer à la température ambiante avant de le servir. Puisque le pain de ménage ne contient aucun agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement qu'un pain de fabrication commerciale.

On peut trancher les restants de pain légèrement durcis en cubes de 13 mm (1/2 po) ou de 25 mm (1 po) et s'en servir pour préparer des croûtons, du pouding au pain ou de la farce.

Entretien et nettoyage

Mise en garde : Afin de prévenir les risques de secousses électriques, débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

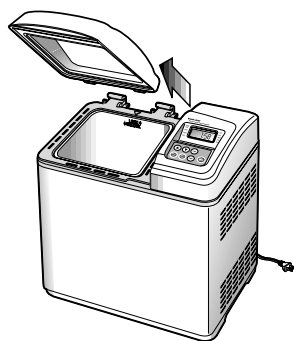
Pour optimiser les résultats et garder l'appareil en bonne condition, nettoyer le robot-boulangier après usage comme suit.

Corps de l'appareil et chambre de cuisson

Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. Enlever à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide toute accumulation de farine, de miettes ou d'ingrédients de la chambre de cuisson.

Couvercle

Le couvercle de l'appareil est amovible pour en faciliter le nettoyage. Ouvrir le couvercle à moitié et le tirer hors de l'appareil vers soi. L'essuyer avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. **NE PAS IMMERGER LE COUVERCLE.** Nettoyer le hublot d'observation avec un chiffon doux et humide (pas avec un essuie-tout), puis bien l'assécher.



MISE EN GARDE : NE PAS nettoyer le hublot avec un nettoyeur à vitres commercial.

Lorsqu'on remet le couvercle en place, s'assurer que les fentes du couvercle sont bien insérées dans les tiges de la charnière du robot-boulangier. On évite ainsi d'endommager le couvercle lorsqu'on le referme. Lorsqu'on sent de la résistance en tentant de refermer le couvercle, arrêter immédiatement et le remettre en place. Le couvercle devrait se refermer facilement sans avoir à le forcer.

Plat de cuisson et lame de pétrissage

La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont tous deux recouverts d'un enduit antiadhésif. Ne pas utiliser de puissants produits nettoyants ni d'ustensiles sur ces pièces au risque de les égratigner. Avec le temps, l'aspect de l'enduit antiadhésif peut changer en raison de l'humidité et de la vapeur. Cette situation est normale et n'affecte en rien l'utilisation de l'appareil ni la qualité des résultats.

Enlevez le plat de cuisson et le mélangeur de la chambre du four avant le nettoyage. Essuyez l'extérieur du plat de cuisson avec un torchon humide. Prenez garde à ne pas endommager le joint en caoutchouc sous l'arbre. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE PLAT DE CUISSON DANS L'EAU.** Vous pouvez laver à la main, avec de l'eau savonneuse, l'intérieur du plat de cuisson. Il convient d'enlever le mélangeur de l'arbre et de nettoyer le creux sous le mélangeur. S'il est difficile d'enlever le mélangeur du plat de cuisson après cuisson, remplissez le plat d'eau chaude et laissez-le tremper pendant 30 minutes à une heure. Ensuite, videz l'eau, retournez le plat de cuisson et libérez le mélangeur tout en maintenant le raccord ailé au fond du plat de cuisson. Nettoyez tous les restes de pâte collés dans le trou du mélangeur à l'aide d'un cure-dent ou d'une brosse de cuisine douce.

MISE EN GARDE : Aucune pièce du robot-boulangier ne va au lave-vaisselle. NE PAS nettoyer le plat de cuisson, le couvercle amovible ni la lame de pétrissage au lave-vaisselle.

Rangement de l'appareil

Bien assécher le robot-boulangier et toutes ses composantes avant de les ranger; ne pas oublier d'essuyer l'humidité accumulée sur le hublot. Pour éviter de perdre la lame de pétrissage, on peut l'installer sur l'arbre. Refermer le couvercle et ne rien ranger sur le couvercle de l'appareil.

Entretien et nettoyage



Prises facilitant le transport

Lorsqu'on range l'appareil dans une armoire, se servir des prises commodées intégrées au socle de l'appareil pour en faciliter la prise quand il faut soulever l'appareil.

Service ou entretien

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes. Par souci de commodité, la liste complète des centres de service ou des ateliers d'entretien autorisés au Canada ou aux États-Unis se trouve sur un encart pratique.

Lorsqu'on doit expédier le robot-boulangier par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans une boîte en carton solide avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. **Bien nettoyer l'appareil avant de l'emballer.** On peut se servir de l'emballage original avec des matériaux d'emballage appropriés. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

Les pièces que l'utilisateur peut remplacer et les accessoires sont vendus aux centres de service Black & Decker ou aux ateliers d'entretien autorisés.

Garantie complète de deux ans

Black & Decker Canada Inc. garantit le produit pour deux ans à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau contre les vices de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation.

Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, au centre de service Black & Decker ou à l'atelier d'entretien autorisé de la région. La garantie donne certains droits spécifiques à l'utilisateur, et celui-ci peut se prévaloir d'autres droits qui varient selon l'état ou la province qu'il habite.

Communiquer toute question relative à la garantie et au service à l'adresse ou au numéro de téléphone suivant.

Aux États-Unis

Consumer Assistance & Information
Black & Decker (U.S.) Inc.
6 Armstrong Road
Shelton, Connecticut 06484
1 800 231-9786

Au Canada

Service à la clientèle
Black & Decker Canada Inc.
100 Central Avenue
Brockville (Ontario)
K6V 5W6
1 800 465-6070
120 V, 60 Hz, c.a. seulement, 600 watts

Homologué par les organismes Underwriters Laboratories, Inc. et Canadian Standards Association (CSA).

Copyright ©1995 Black & Decker
Publ. n° 168633-46
Imprimé à Hong-Kong

 **BLACK & DECKER®**

Recettes de pain



Pour le robot-boulangier de Black & Decker

B1620

Ingrédients pour le pain et la pâte



De nombreux ingrédients sont différents selon qu'ils proviennent du Canada ou des États-Unis; entre autres, le fromage, le sucre à glacer et la farine de maïs. Mais la différence la plus marquée se retrouve dans la farine.

Farines

Les **farines au Canada** proviennent de blé dur; on peut ainsi utiliser indifféremment de la **farine tout usage** ou de la **farine de boulangerie** des grandes marques nationales et obtenir de bons résultats. Par ailleurs, la farine tout usage vendue aux États-Unis donne des résultats médiocres et ne devrait pas être utilisée avec l'appareil. Aux États-Unis, il est essentiel d'utiliser de la **farine de boulangerie** pour avoir de grandes miches à texture uniforme.

- La **farine de boulangerie** est un produit de blé dur et c'est une farine riche en un type de protéines, appelé gluten. Lorsqu'on mélange et pétrir la pâte, le gluten s'étire et incorpore des bulles d'air ce qui donne une texture légère et délicate. La résilience élastique du gluten en fait la farine la plus tolérante aux températures élevées, à l'altitude ou aux régions très humides.
- On trouve facilement la **farine tout usage au Canada** et celle-ci a été bien testée avec les recettes pour le Canada en donnant de bons résultats. On peut également réussir les recettes en utilisant de la farine de boulangerie provenant du Canada.
- Les **farines de blé entier, de seigle et de céréales** renferment le son et le germe de la céréale. Même si leur teneur en fibres est plus élevée, ces farines comportent moins de gluten que la farine de boulangerie. La farine de seigle ne renferme aucun gluten et doit, par conséquent, être utilisée avec d'autres farines. Les pains faits avec les farines de blé entier, de seigle et de céréales sont normalement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Les farines de blé entier diffèrent grandement selon qu'elles proviennent des États-Unis ou du Canada. Bien consulter les recettes pour connaître les conseils relatifs à la préparation réussie de pains de blé entier. Les recettes ont été conçues et essayées en utilisant des marques de farine retrouvées à l'échelle nationale.

Corps gras

- Le **beurre et la margarine ou le shortening végétal** peuvent facilement être interchangeables dans la plupart des recettes de pain. On ne devra remplacer le shortening, le beurre ou la margarine par de l'huile végétale (les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût). On peut utiliser de l'huile pour remplacer les corps gras, mais on augmente alors la teneur en gras et en calories du pain. **Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent**

servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.

Sel

- Le **beurre et la margarine ou le shortening végétal** peuvent facilement être interchangeables dans la plupart des recettes de pain. Les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût. On peut utiliser de l'huile pour remplacer les corps gras, mais on augmente alors la teneur en gras et en calories du pain. **Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.**

Liquide

- Le **lait** (entier, partiellement écrémé à 1 % ou à 2 %, écrémé, de babeurre ou un mélange de lait en poudre et d'eau) constitue le liquide le plus utilisé dans la préparation du pain. Le lait lui donne une belle texture tout en ramollissant la croûte. Lorsque la recette demande du lait en poudre et qu'on préfère utiliser du lait frais, il suffit de remplacer les quantités d'eau et de poudre par du lait. L'eau seule durcit la croûte. Certaines recettes demandent du jus pour améliorer la saveur du pain.

Édulcorants

- Les édulcorants naturels, comme le sucre blanc ou brun, le miel et la mélasse, stimule l'action de la levure. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne lève pas et il en va de même pour le pain. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure joue un rôle important dans la préparation du pain. Les édulcorants rehaussent le goût du pain et en améliorent le processus de brunissement. On peut remplacer le sucre par un autre édulcorant, mais les résultats obtenus peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé.

Levure

- La **levure** est une plante sensible à la chaleur qui se nourrit du sucre dans la pâte. Un excès de chaleur la tue, mais un manque de chaleur en ralentit le processus. Vérifier la date d'expiration du sachet pour s'assurer de la fraîcheur de la levure. Les recettes du présent guide ont été essayées avec de la levure pour robot-boulangier. Lorsqu'on préfère utiliser de la levure sèche traditionnelle ou à action rapide, il faut **en augmenter la quantité indiquée dans la recette de 1/4 c. à thé**. Ainsi, lorsque la recette demande 1 cuillère à thé de levure, il faut en mettre 1 1/4 c. à thé. Voir le test pour vérifier la fraîcheur de la levure à la page suivante.

Ingrédients pour le pain et la pâte



Effectuer le test suivant pour déterminer la fraîcheur de la levure.

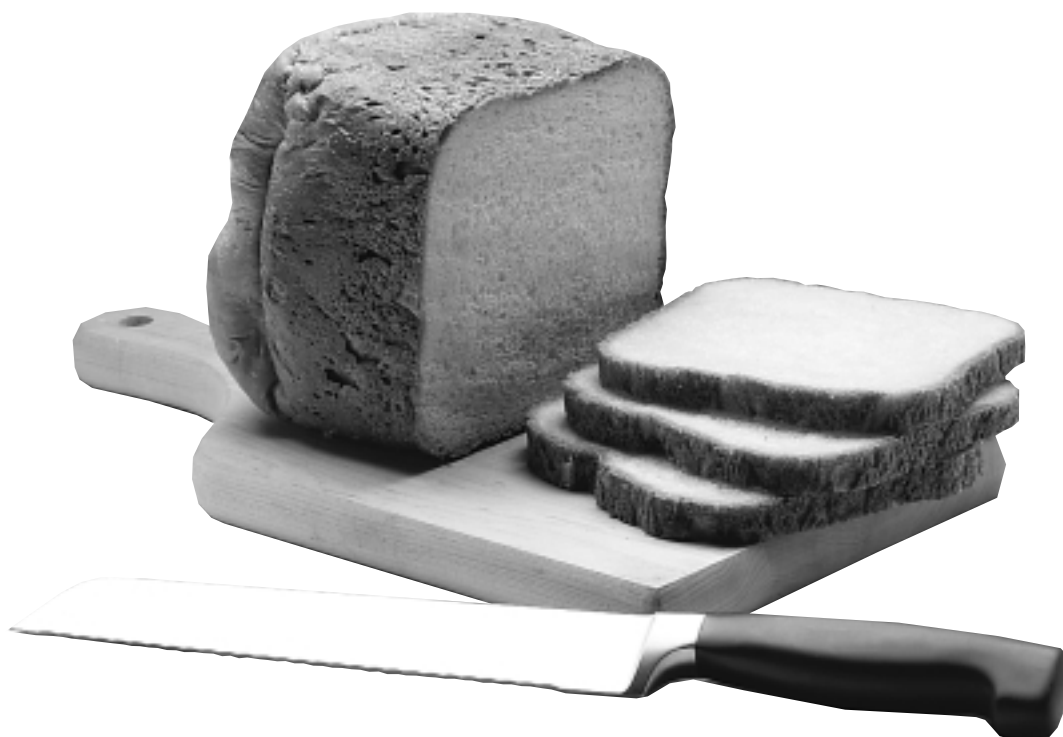
- A) Verser 1/2 tasse d'eau tiède dans une petite tasse ou dans un petit bol.
- B) Incorporer 1 c. à thé de sucre dans l'eau puis saupoudrer 2 c. à thé de levure sur la surface de l'eau.
- C) Placer la tasse ou le bol dans un endroit chaud et laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
- D) Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Lorsque ce n'est pas le cas, il faudrait se procurer de la levure fraîche.

Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats

- N'utiliser que des ingrédients frais.
- Aux É.-U. : Utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada : Utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie.
- Utiliser de l'eau tiède; jamais de l'eau froide.
- Mesurer les ingrédients avec précision et niveler les ingrédients secs à l'aide du rebord droit d'un couteau ou d'une spatule métallique. (Voir les techniques de mesure à la page 8.)

Conseils pratiques pour la préparation de pâte

- Lorsque la recette demande l'utilisation d'une surface légèrement enfarinée, étendre une ou deux cuillères à table de farine sur la surface. Enfariner également les doigts ou le rouleau à pâte pour faciliter la manipulation de la pâte.
- Dans les recettes qui mentionnent un bol graissé ou huilé, il faut enduire le fond et les parois internes de ce bol d'environ une cuillère à table d'huile ou de shortening végétal amolli. On peut également utiliser un enduit antiadhésif végétal en vaporisateur afin de réduire l'apport en gras et en calories.
- Lorsqu'on laisse la pâte reposer et lever selon la recette, la placer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Afin d'optimiser les résultats, couvrir la pâte de papier ciré et d'une serviette sèche et propre. Si la pâte ne double pas de volume, le pain peut ne pas être moelleux.
- La pâte peut être emballée dans du plastique et placée au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de s'en servir.





Pains de base

Blanc de base (2,0 lb)	19
Blanc de base (1,5 lb)	25
De blé entier à 100 % (2,0 lb)	19
De blé entier à 100 % (1,5 lb)	25
Baguette traditionnelle (recette de pâte) (2,0 lb)	19
Baguette traditionnelle (recette de pâte) (1,5 lb)	25
De seigle au cumin (2,0 lb)	20
De seigle au cumin (1,5 lb)	26

Pains à cuisson rapide

Blanc de base (2,0 lb)	20
Blanc de base (1,5 lb)	26
Aux graines de pavot et au citron (2,0 lb)	21
Aux graines de pavot et au citron (1,5 lb)	27
Italien aux fines herbes (2,0 lb)	21
Italien aux fines herbes (1,5 lb)	27

Pains pour égayer l'heure du lunch

À la farine de maïs (2,0 lb)	21
À la farine de maïs (1,5 lb)	27
Aux flocons d'avoine et aux noix (2,0 lb)	22
Granola aux pommes et à la cannelle (2,0 lb)	22
Au blé concassé (2,0 lb)	22
Au blé concassé (1,5 lb)	27

Hors-d'oeuvre préférés

Au fromage et aux oignons (2,0 lb)	23
Au fromage et aux oignons (1,5 lb)	28
Pizza (recette de pâte) (2,0 lb)	23
Pizza (recette de pâte) (1,5 lb)	28

Pains dont tous raffolent

Aux raisins et à la cannelle (2,0 lb)	24
Aux raisins et à la cannelle (1,5 lb)	29
Tresse fourrée aux framboises (recette de pâte) (2,0 lb)	24
Tresse fourrée aux framboises (recette de pâte) (1,5 lb)	29

Patês alimentaires

De base (recette de pâte)	30
Aux épinards (recette de pâte)	30

Pains de base (2,0 lb)



Voici les recettes les plus populaires; à essayer avant toute autre!

PAIN BLANC DE BASE

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à table	sucre	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
4 t	farine blanche*	3 3/4 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain de base (Basic Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.
Durée : 3 h 50

PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/2 t	eau	1 1/2 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à table	miel	2 c. à table
1 c. à table	mélasse	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/2 t	farine de blé entier	3 3/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
4. Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.
Durée : 4 h 10

BAGUETTE TRADITIONNELLE

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
1 c. à table	sucre	1 c. à table
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

	GLACE	
1 c. à table	farine de maïs (facultatif)	1 c. à table
1 c. à table	huile	1 c. à table
1	blanc d'oeuf battu	1
1 c. à table	eau	1 c. à table

1. Mesurer les 5 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
6. Diviser la pâte en deux et abaisser chaque moitié en un rectangle de 25 cm sur 20 cm (10 po x 8 po). Rouler la pâte abaissée de façon serrée dans le sens de la longueur. Sceller les extrémités et la couture du rouleau. Aiguiser les extrémités en les roulant doucement d'avant en arrière.
7. Déposer chaque baguette sur une plaque graissée et légèrement saupoudrée de farine de maïs (au goût) en plaçant la couture sur la plaque. Badigeonner légèrement chaque baguette d'huile. Recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (de 20 à 30 minutes). Découper le dessus de chaque baguette en diagonale à 3 ou 4 endroits à l'aide d'un couteau tranchant sur une profondeur d'environ 6 mm (1/4 po). Battre légèrement le blanc d'oeuf et une cuillère à table d'eau et badigeonner d'un peu de ce mélange le dessus de chaque baguette. Faire cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes. Badigeonner les baguettes du reste du mélange.
8. Faire cuire au four de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient prêts. Le dessous du pain semble creux lorsqu'on le touche. (Pour s'assurer que les baguettes brunissent uniformément lorsqu'on en fait cuire deux, substituer la position des plaques au milieu du temps de cuisson.) Retirer les baguettes des plaques et les laisser refroidir sur une grille.
Donne deux baguettes.

▲ Conseil pratique

La farine de blé entier en provenance des États-Unis donne un pain plus dense et plus trapu que le pain fait de farine canadienne. On peut également substituer une tasse de farine blanche à une tasse de farine de blé entier pour obtenir un pain plus léger au bon goût de blé!

▲ Conseil pratique

Ce pain français croûté à texture élastique fait du pain à l'ail délicieux. Il suffit de le trancher sur le côté, de garnir la tranche de beurre à l'ail et de la faire rôtir.

* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

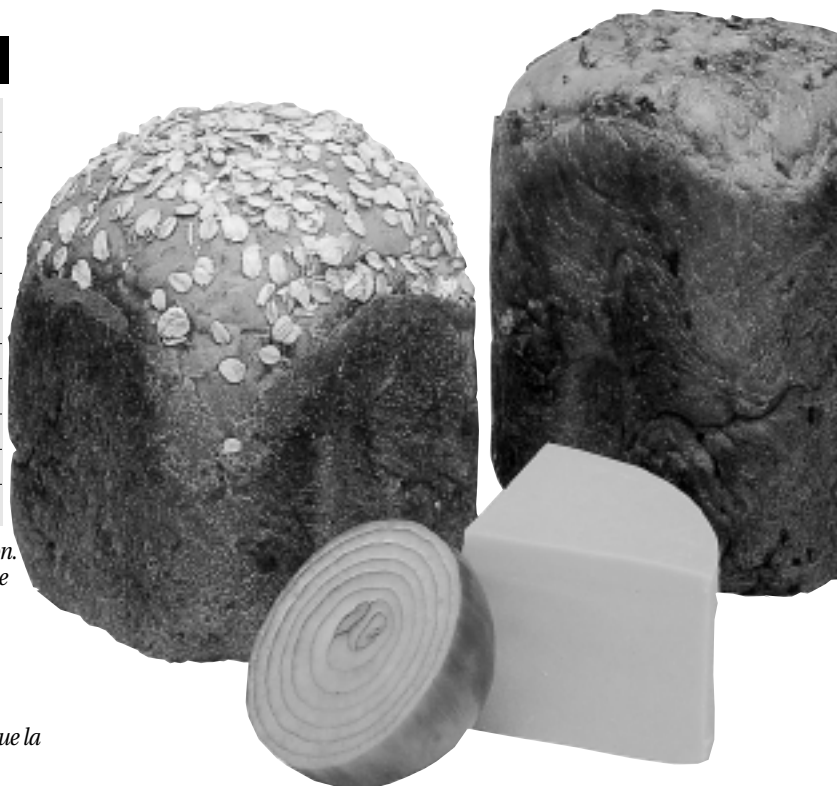
Pains de base (2,0 lb)



PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à table	cassonade	2 c. à table
1 c. à table	mélasse	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2/3 t	farine de blé entier	3/4 t
1 3/4 t	farine blanche*	1 3/4 t
3/4 t	farine de seigle	3/4 t
1 c. à table	graines de cumin	1 c. à table
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
 2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
 3. **Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
 4. Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
 5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
 6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
 7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.
- Durée : 4 h 10**



Pains à cuisson rapide (2,0 lb)



Tous les pains de la présente section sont prêts en seulement 1 heure et 58 minutes.

PAIN À CUISSON RAPIDE BLANC DE BASE

Aux États-Unis		Au Canada
1 2/3 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 c. à table	sucre	3 c. à table
2 c. à table	shortening	3 c. à table
4 1/4 t	farine blanche*	3 1/4 t
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pains à cuisson rapide (2,0 lb)



PAIN À CUISSON RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 1/2 c. à thé	jus de citron	1 1/2 c. à thé
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
2 c. à table	sucré	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/4 t	farine blanche*	3 t
1/2 c. à thé	muscade	1/2 c. à thé
2 c. à thé	zest de citron râpé	2 c. à thé
2 c. à table	graines de pavot	2 c. à table
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

PAIN À CUISSON RAPIDE ITALIEN AUX FINES HERBES

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
3 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
3 c. à table	sucré	3 c. à table
3 c. à table	shortening	3 c. à table
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 1/2 c. à thé	marjolaine séchée	1 1/2 c. à thé
1 1/2 c. à thé	basilic séché	1 1/2 c. à thé
1 1/2 c. à thé	thym séché	1 1/2 c. à thé
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Pains pour égayer l'heure du lunch (2,0 lb)



L'heure du lunch n'aura jamais été aussi attendue qu'avec les pains obtenus à l'aide du choix de recettes suivant.

PAIN À LA FARINE DE MAÏS

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	1 oeuf + eau =	1 1/2 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à thé	sel	2 c. à thé
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/2 t	farine blanche*	3 1/2 t
1/2 t	farine de maïs	1/2 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.



Pains pour égayer l'heure du lunch (2,0 lb)



PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET AUX NOIX

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
1 c. à table	mélasse	1 c. à table
1 c. à table	miel	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3/4 t	farine de blé entier	1 t
2 t	farine blanche*	1 3/4 t
1/3 t	flocons d'avoine à cuisson rapide	1/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1/3 t

INGRÉDIENTS À AJOUTER
noix de Grenoble hachées

1/3 t

- Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
- Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Ajouter les noix de Grenoble lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

Les petits flocons d'avoine procurent la texture du pain traditionnel à la farine d'avoine. Ne pas utiliser de flocons d'avoine à cuisson instantanée.

PAIN GRANOLA AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		Au Canada
2/3 t	jus de pomme, non sucré	2/3 t
2/3 t	compote de pommes, non sucrée	2/3 t
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
1 t	farine de blé entier	1 t
1 3/4 t	farine blanche*	2 t
1/3 t	granola	1/3 t
1/2 c. à thé	cannelle	1/2 c. à thé
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

1/3 t

INGRÉDIENTS À AJOUTER
raisins secs

1/3 t

PAIN AU BLÉ CONCASSÉ

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/2 t	eau	1 1/3 t
2 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
2 c. à table	miel	3 c. à table
2 c. à table	shortening	3 c. à table
1 t	farine de blé entier	1 1/4 t
2 1/4 t	farine blanche*	1 1/2 t
3/4 t	blé concassé	1 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
- Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

La texture croquante et le léger goût de noix de ce pain en font un régal qui accompagne bien les viandes froides. On trouve le blé concassé dans les grandes chaînes d'alimentation ainsi que dans les magasins d'alimentation en vrac ou naturelle.

- Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).**
- Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

◀ Conseil pratique

Essayer différents types de granolas pour obtenir une variété de saveurs.

* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Hors-d'oeuvre préférés (2,0 lb)



Ces recettes ajoutent du piquant aux mets principaux ainsi qu'aux pot-au-feu.

PAIN AU FROMAGE ET AUX OIGNONS

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
3 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
2 c. à table	sucré	2 c. à table
3 2/3 t	farine blanche*	3 1/2 t
2 c. à table	flocons d'oignons séchés	2 c. à table
1/3 t	cheddar fort râpé	1/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

3 c. à table d'oignons frais hachés peut être remplacée par des flocons secs d'oignons pour obtenir une saveur d'oignon plus douce. Achetez 1 oz ou 25 gr de fromage cheddar fort de bonne qualité pour obtenir une saveur de fromage plus prononcée.

Préparation de pâte : On peut préparer cette recette au programme de préparation de pâte. On façonne alors la pâte obtenue en 6 pains à hamburger conformément aux directives de la recette de petits pains. Quel délice pour les repas au barbecue.

PIZZA

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/2 t	bière	1 1/2 t
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à table	sucré	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
4 1/2 t	farine blanche*	4 1/4 t
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

3 c. à table	INGRÉDIENT OPTIONNELS farine de maïs	3 c. à table
--------------	---	--------------

1. Mesurer les 6 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
6. Graisser 3 plaques à pizza mesurant chacune 12 pouces de diamètre et saupoudrer de farine de maïs. Diviser la pâte en trois morceaux. Abaisser chaque morceau au rouleau et mettre la pâte ainsi abaissée sur la plaque ou mettre un morceau de pâte sur la plaque et tapoter la pâte jusqu'à ce qu'elle recouvre entièrement la plaque.
7. Garnir chaque pizza de sauce tomate, de viande, de légumes et de fromage. Cuire à 425° F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit cuite, c'est-à-dire jusqu'à ce que le bord de la croûte soit doré et que le fromage bouillonne.

Donne 3 pizzas.

◀ Conseil pratique

On peut remplacer la bière par de l'eau. Ajouter entre 1/2 et 1 c. à thé de basilic ou d'origan aux ingrédients du plat de cuisson pour obtenir une croûte épicée.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pains dont tous raffolent (2,0 lb)



Quelques idées pour faire changement!

PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
2 c. à table	sucré	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 2/3 t	farine blanche*	3 3/4 t
1 c. à thé	cannelle	1 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1/2 t	INGRÉDIENTS À AJOUTER raisins secs	1/2 t
-------	---------------------------------------	-------

1. Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.
7. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50



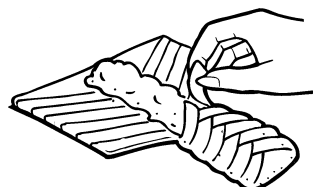
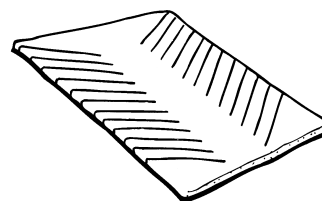
TRESSE FOURRÉE AUX FRAMBOISES

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/4 t	lait	1 1/4 t
1	oeuf battu	1
3/4 c. à thé	sel	3/4 c. à thé
1/4 t	sucré	1/4 t
2 c. à table	beurre	2 c. à table
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1/2 t	FARCE confiture de framboises	1/2 t
2 c. à table	beurre fondu, refroidi	2 c. à table

2 c. à table	GARNITURE beurre amolli	2 c. à table
2 c. à table	cassonade	2 c. à table
1/4 t	farine	1/4 t
1/2 c. à thé	muscade	1/2 c. à thé

1. Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en deux. Abaisser chaque moitié en un rectangle de 35 cm sur 22,5 cm (14 po x 9 po). Y étendre 1/4 t de confiture de framboises dans le sens de la longueur sur le tiers du milieu. Découper en diagonale les côtés à intervalles de 2,5 cm (1 po) et sur une longueur de 7,5 cm (3 po). Plier en alternant les bandes de pâte sur la confiture. Déposer la tresse sur une plaque graissée. Badigeonner de beurre amolli et refroidi. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la tresse ait doublé de volume. Saupoudrer la moitié du mélange de beurre, de cassonade et de farine sur chacune des tresses. (voir le diagramme ci-dessous)
6. Faire cuire à 350 °F de 30 à 35 minutes. Donne 2 tresses.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pains de base (1,5 lb)



Voici les recettes les plus populaires; à essayer avant toute autre!

PAIN BLANC DE BASE

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 c. à table	lait en poudre	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
1 c. à table	sucre	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
3/4 c. à thé	levure	3/4 c. à thé

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (Basic Bread).**
- Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 c. à thé	miel	1 c. à table
2 c. à thé	mélasse	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/4 t	farine de blé entier	3 1/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
- Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

BAGUETTE TRADITIONNELLE

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 c. à thé	sucre	2 c. à thé
3 1/2 t	farine blanche*	3 1/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

	GLACE	
1 c. à table	farine de maïs (facultatif)	1 c. à table
1 c. à table	huile	1 c. à table
1	blanc d'oeuf battu	1
1 c. à table	eau	1 c. à table

- Mesurer les 5 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
- Abaïsser la pâte en un rectangle de 25 cm sur 20 cm (10 po x 8 po). Rouler la pâte abaïssée de façon serrée dans le sens de la longueur. Sceller les extrémités et la couture du rouleau. Aiguiser les extrémités en les roulant doucement d'avant en arrière.
- Déposer le pain sur une plaque graissée et légèrement saupoudrée de farine de maïs (au goût) en plaçant la couture sur la plaque. Badigeonner légèrement d'huile. Recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (de 20 à 30 minutes). Découper le dessus du pain en diagonale à 3 ou 4 endroits à l'aide d'un couteau tranchant sur une profondeur d'environ 6 mm (1/4 po). Battre légèrement le blanc d'oeuf et une cuillère à table d'eau et badigeonner d'un peu de ce mélange le dessus du pain. Faire cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes. Badigeonner le pain du reste du mélange.
- Faire cuire au four de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Le dessous du pain semble creux lorsqu'on le touche. Retirer le pain de la plaque et le laisser refroidir sur une grille. Donne un pain.

▲ Conseil pratique

Ce pain français croûté à texture élastique fait du pain à l'ail délicieux. Il suffit de le trancher sur le côté, de garnir la tranche de beurre à l'ail et de la faire rôtir.

▲ Conseil pratique

La farine de blé entier en provenance des États-Unis donne un pain plus dense et plus trapu que le pain fait de farine canadienne. On peut également substituer une tasse de farine blanche à une tasse de farine de blé entier pour obtenir un pain plus léger au bon goût de blé!

* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

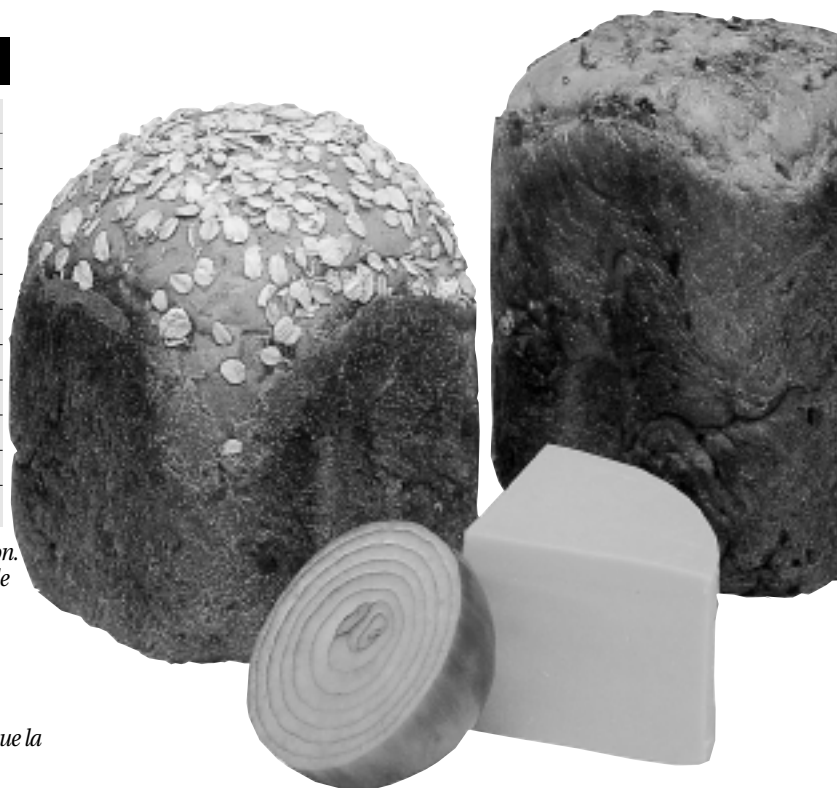
Pains de base (1,5 lb)



PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

Aux États-Unis		Au Canada
1 t	eau	1 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
2 c. à thé	cassonade	1 c. à table
2 c. à thé	mélasse	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3/4 t	farine de blé entier	3/4 t
1 2/3 t	farine blanche*	1 1/2 t
1/2 t	farine de seigle	1/2 t
2 c. à thé	graines de cumin	2 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
 2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
 3. **Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
 4. Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
 5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
 6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
 7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.
- Durée: 4 h 10**



Pains à cuisson rapide (1,5 lb)



Tous les pains de la présente section sont prêts en seulement 1 heure et 58 minutes.

PAIN À CUISSON RAPIDE BLANC DE BASE

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	3/4 c. à thé
2 c. à table	sucre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3 1/3 t	farine blanche*	2 2/3 t
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pains à cuisson rapide (1,5 lb)



PAIN À CUISSON RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

Aux États-Unis		Au Canada
1 t	eau	1 t
1 c. à thé	jus de citron	1 c. à thé
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 c. à table	sucres	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 3/4 t	farine blanche*	2 2/3 t
1/4 c. à thé	muscade	1/4 c. à thé
1 c. à thé	zest de citron râpé	1 c. à thé
1 c. à table	graines de pavot	1 c. à table
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

PAIN À CUISSON RAPIDE ITALIEN AUX FINES HERBES

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 c. à table	sucres	2 c. à table
3 c. à table	shortening	3 c. à table
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
1 c. à thé	marjolaine séchée	1 c. à thé
1 c. à thé	basilic séché	1 c. à thé
1 c. à thé	thym séché	1 c. à thé
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Pains pour égayer l'heure du lunch (1,5 lb)



L'heure du lunch n'aura jamais été aussi attendue qu'avec les pains obtenus à l'aide du choix de recettes suivant.

PAIN À LA FARINE DE MAÏS

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	1 oeuf + eau =	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à table	miel	1 c. à table
1 c. à table	shortening	1 c. à table
3 t	farine blanche*	2 3/4 t
1/3 t	farine de maïs	1/3 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

PAIN AU BLÉ CONCASSÉ

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
3/4 t	farine de blé entier	1 t
2 t	farine blanche*	1 1/2 t
3/4 t	blé concassé	3/4 t
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).**
4. Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Hors-d'oeuvre préférés (1,5 lb)



Ces recettes ajoutent du piquant aux mets principaux ainsi qu'aux pot-au-feu.

PAIN AU FROMAGE ET AUX OIGNONS

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
1 c. à table	sucré	1 c. à table
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
1 c. à table	flocons d'oignons séchés	1 c. à table
1/4 t	cheddar fort râpé	1/4 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).**
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

3 c. à table d'oignons frais hachés peut être remplacée par des flocons secs d'oignons pour obtenir une saveur d'oignon plus douce. Achetez 1 oz ou 25 gr de fromage cheddar fort de bonne qualité pour obtenir une saveur de fromage plus prononcée.

Préparation de pâte : On peut préparer cette recette au programme de préparation de pâte. On façonne alors la pâte obtenue en 6 pains à hamburger conformément aux directives de la recette de petits pains. Quel délice pour les repas au barbecue.

PIZZA

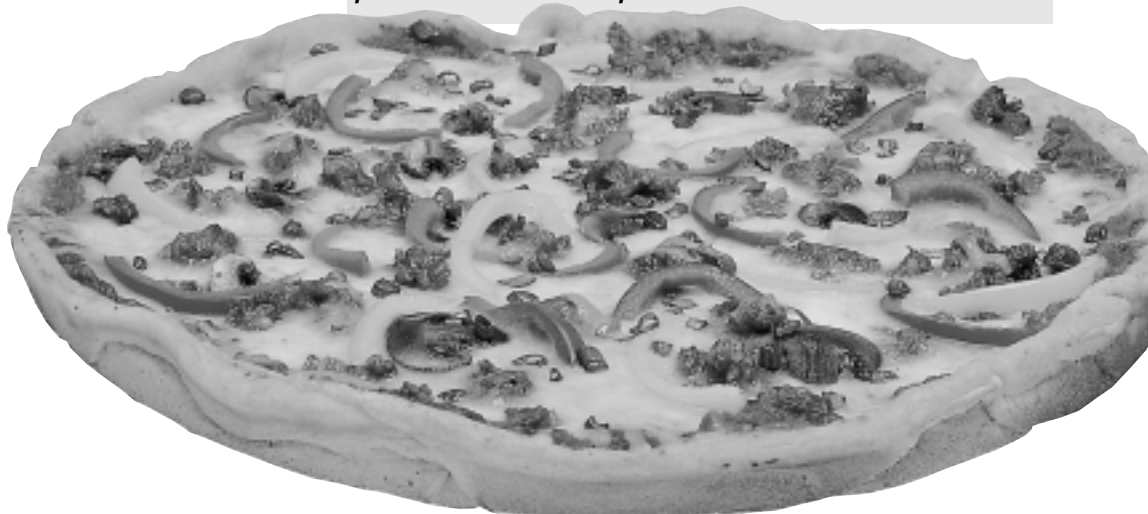
Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 t	bière	1 t
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
1 c. à table	sucré	1 c. à table
1 c. à table	shortening	1 c. à table
3 t	farine blanche*	2 3/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

2 c. à table	INGRÉDIENT OPTIONNELS farine de maïs	2 c. à table
--------------	---	--------------

1. Mesurer les 6 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
6. Graisser 2 plaques à pizza mesurant chacune 12 pouces de diamètre et saupoudrer de farine de maïs. Diviser la pâte en trois morceaux. Abaisser chaque morceau au rouleau et mettre la pâte ainsi abaissée sur la plaque ou mettre un morceau de pâte sur la plaque et tapoter la pâte jusqu'à ce qu'elle recouvre entièrement la plaque.
7. Garnir chaque pizza de sauce tomate, de viande, de légumes et de fromage. Cuire à 425° F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit cuite, c'est-à-dire jusqu'à ce que le bord de la croûte soit doré et que le fromage bouillonne. Donne 2 pizzas.

▲ Conseil pratique

On peut remplacer la bière par de l'eau. Ajouter entre 1/2 et 1 c. à thé de basilic ou d'origan aux ingrédients du plat de cuisson pour obtenir une croûte épicée.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pains dont tous raffolent (1,5 lb)



Quelques idées pour faire changement!

PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		Au Canada
1 t	1 oeuf + eau =	1 t
1 c. à table	lait en poudre	1 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
2 c. à table	cassonade	2 c. à table
2 c. à table	beurre	2 c. à table
2 2/3 t	farine blanche*	2 1/2 t
1/2 c. à thé	cannelle	1/2 c. à thé
1 c. à thé	levure	1 c. à thé

1/3 t	INGRÉDIENTS À AJOUTER raisins secs	1/3 t
-------	---------------------------------------	-------

1. Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).
4. Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.
7. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

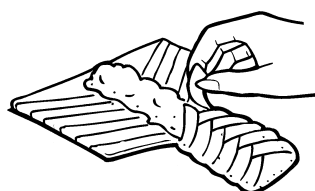
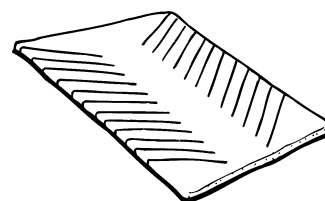
Durée : 3 h 50

TRESSE FOURRÉE AUX FRAMBOISES

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 t	lait	1 t
1	oeuf battu	1
3/4 c. à thé	sel	3/4 c. à thé
3 c. à table	sucré	3 c. à table
2 c. à table	beurre	2 c. à table
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
3/4 c. à thé	levure	3/4 c. à thé
FARCE		
1/4 t	confiture de framboises	1/4 t
2 c. à table	beurre fondu, refroidi	2 c. à table

	GARNITURE	
1 c. à table	beurre amolli	1 c. à table
1 c. à table	cassonade	1 c. à table
2 c. à table	farine	2 c. à table
1/4 c. à thé	muscade	1/4 c. à thé

1. Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en deux. Abaisser chaque moitié en un rectangle de 35 cm sur 22,5 cm (14 po x 9 po). Y étendre 1/4 t de confiture de framboises dans le sens de la longueur sur le tiers du milieu. Découper en diagonale les côtés à intervalles de 2,5 cm (1 po) et sur une longueur de 7,5 cm (3 po). Plier en alternant les bandes de pâte sur la confiture. Déposer la tresse sur une plaque graissée. Badigeonner de beurre amolli et refroidi. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la tresse ait doublé de volume. Saupoudrer la moitié du mélange de beurre, de cassonade et de farine sur chacune des tresses. (voir le diagramme ci-dessous)
6. Faire cuire à 350 °F de 30 à 35 minutes. Donne 2 tresses.



* Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.

Pâtes alimentaires



Pour les amateurs de pâtes maison!

PÂTES DE BASE

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1/2 t	eau	1/2 t
1	oeuf battu	1
2 c. à table	huile d'olive	2 c. à table
1/2 c. à thé	sel	1/2 c. à thé
2 3/4 t	semoule de blé/farine à pâte	2 1/2 t

1. Mélanger l'eau et l'œuf à la fourchette.
2. Verser ce mélange et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
3. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
4. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
6. Laisser mélanger jusqu'au signal pour l'ajout d'ingrédients (au bout de 45 à 50 minutes).
7. Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à l'affichage du message STOP.
8. Retirer la pâte du plat de cuisson et la diviser en 3. Recouvrir les deux portions qui seront abaissées par la suite.
9. Régler la machine à pâte à la plus grande ouverture. Y insérer un morceau de pâte. Le plier en deux dans le sens de la longueur et dans le sens de la largeur et repasser dans la machine à 4 ou 6 reprises jusqu'à ce que la pâte soit uniforme, brillante et élastique. Aplatir la pâte en modifiant le réglage de la machine jusqu'à ce que l'épaisseur de la pâte varie entre 1,5 mm et 3 mm (1/16 po et 1/8 po) ou que celle-ci soit de l'épaisseur voulue.
10. Choisir le couteau de la machine et y passer la pâte en plaçant la pâte découpée sur une serviette légèrement enfarinée. Faire de même avec les deux autres morceaux de pâte. Laisser sécher pendant 10 minutes. Faire cuire ou recouvrir et réfrigérer lorsqu'on s'en sert dans les 24 heures ou congeler pour un maximum de un mois.
11. Pour faire cuire les pâtes alimentaires : Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Y ajouter une petite quantité de sel et d'huile. Y verser les pâtes et reporter à ébullition. Faire bouillir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» (fermes, mais cuites). Égoutter et garnir de la sauce préférée.

PÂTES AUX ÉPINARDS

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1/3 t	eau	1/3 t
1	oeuf battu	1
3 c. à table	épinards congelés, égouttés et hachés finement	3 c. à table
2 c. à table	huile d'olive	2 c. à table
1/2 c. à thé	sel	1/2 c. à thé
2 3/4 t	semoule de blé/farine à pâte	2 1/2 t

1. Mélanger l'eau et l'œuf à la fourchette.
2. Verser ce mélange et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
3. Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.
4. **Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).**
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
6. Laisser mélanger jusqu'au signal pour l'ajout d'ingrédients (au bout de 45 à 50 minutes).
7. Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à l'affichage du message STOP.
8. Retirer la pâte du plat de cuisson et la diviser en 3. Recouvrir les deux portions qui seront abaissées par la suite.
9. Régler la machine à pâte à la plus grande ouverture. Y insérer un morceau de pâte. Le plier en deux dans le sens de la longueur et dans le sens de la largeur et repasser dans la machine à 4 ou 6 reprises jusqu'à ce que la pâte soit uniforme, brillante et élastique. Aplatir la pâte en modifiant le réglage de la machine jusqu'à ce que l'épaisseur de la pâte varie entre 1,5 mm et 3 mm (1/16 po et 1/8 po) ou que celle-ci soit de l'épaisseur voulue.
10. Choisir le couteau de la machine et y passer la pâte en plaçant la pâte découpée sur une serviette légèrement enfarinée. Faire de même avec les deux autres morceaux de pâte. Laisser sécher pendant 10 minutes. Faire cuire ou recouvrir et réfrigérer lorsqu'on s'en sert dans les 24 heures ou congeler pour un maximum de un mois.
11. Pour faire cuire les pâtes alimentaires : Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Y ajouter une petite quantité de sel et d'huile. Y verser les pâtes et reporter à ébullition. Faire bouillir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» (fermes, mais cuites). Égoutter et garnir de la sauce préférée.

▲ Conseil pratique

Se rappeler que la pâte est prête lorsque le signal d'ajout d'ingrédients se fait entendre. Cela signifie que la pâte est prête en environ 45 à 50 minutes.
Lorsque la pâte est trop collante, y ajouter un peu de semoule de blé ou la réfrigérer avant de la travailler.



Questions relatives au robot-boulangier

Q1:

Que faire si la lame de pétrissage reste coincée dans la miche? Est-ce normal? Comment retirer la lame de la miche

La lame de pétrissage peut rester coincée dans la miche lorsqu'on retire le pain du plat de cuisson. Cela se produit car la croûte se forme autour de la lame pendant le processus de cuisson. Laisser la miche refroidir avant de tenter d'en sortir la lame de pétrissage (l'intérieur de la miche est BRÛLANT, on risque de se brûler en tentant d'en sortir la lame trop vite). Lorsque la miche est refroidie, se servir d'une cuillère en plastique ou d'une spatule en caoutchouc pour faire sortir la lame de pétrissage. Insérer délicatement la cuillère ou la spatule dans le dessous de la miche et défaire la croûte autour de la lame de pétrissage. Tirer la lame hors du pain. NE PAS utiliser un objet tranchant (comme un couteau ou un ustensile métallique) car celui-ci risque d'égratigner le revêtement antiadhésif de la lame de pétrissage.

Q2:

Que dois-je faire si le mélangeur est difficile à retirer de la forme de cuisson après la cuisson?

Retirez le plat de cuisson de l'appareil et remplissez-le d'eau chaude. Laissez tremper pendant 30 minutes à une heure. Ensuite, videz l'eau, retournez le plat de cuisson et libérez le mélangeur tout en maintenant le raccord ailé au fond du plat de cuisson. Nettoyez tous les restes de pâte collés dans le trou du mélangeur à l'aide d'un cure-dent ou d'une brosse de cuisine douce.

Q3:

Y a-t-il des cas où on ne peut pas utiliser la minuterie?

Oui, lorsque la recette comporte des ingrédients périssables (comme du lait, du fromage, du babeurre ou des œufs). Ces aliments ne doivent pas rester à la température ambiante pendant de longues périodes. Dans certains cas, on peut remplacer le lait par du lait en poudre.

Q4:

Peut-on ouvrir le couvercle lorsque le robot-boulangier fonctionne?

Le robot-boulangier est doté d'un hublot permettant d'observer les différentes étapes de la préparation du pain. On peut vérifier rapidement au tout début du processus et, bien entendu, on peut ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients lorsque le signal sonore l'indique. Il est toutefois déconseillé d'ouvrir le couvercle trop souvent lorsque le robot-boulangier est en service car le changement de température risque de faire affaisser le pain. Éviter d'ouvrir le couvercle après le début du cycle de cuisson (la dernière heure du cycle). Il arrive parfois que de la condensation se forme sur le hublot après le premier cycle de mélange et de pétrissage. Cette condensation disparaît habituellement au début du cycle de cuisson de sorte qu'on peut très bien voir le pain gonfler.

Q5:

Où se trouve la touche de mise hors service (OFF)?

Il n'y a pas de touche de mise hors service puisque le robot-boulangier s'arrête automatiquement à la fin du cycle de préparation du pain ou de la pâte et du cycle de réchaud. Le témoin de fonctionnement reste cependant allumé jusqu'à ce qu'on débranche l'appareil ou qu'on

enfonce la touche de démarrage (START/RESET) et qu'on la maintienne enfoncée.

Q6:

Si une panne de courant se produit au milieu du cycle de préparation du pain, est-ce que le robot-boulangier reprend le cycle où il en était lorsque le courant revient?

Le robot-boulangier reprend au même stade uniquement si le courant revient dans les 20 secondes. Malheureusement, si la panne dure plus de 20 secondes, il faut jeter la pâte commencée et recommencer.

Q7:

De combien de temps le cycle peut-il être retardé au minimum et au maximum?

Vous pouvez retarder la cuisson d'un maximum de 13 heures pour n'importe quel réglage de type de pain, sauf la cuisson rapide. Le réglage Rapid Bake est conçu pour cuire le pain en moins de 2 heures.

Le temps minimum que vous pouvez retarder la cuisson est d'une minute de plus que le temps de cuisson pour le type de pain sélectionné.

Questions relatives aux ingrédients et aux recettes

Q8:

Quand doit-on ajouter les raisins secs, les noix et autres ingrédients du genre à la préparation?

Le robot-boulangier est doté d'une fonction d'ajout d'ingrédients que indique au moyen d'un signal sonore le temps d'ajouter des ingrédients comme des raisins secs, des noix ou des graines de cumin. (NOTE : L'heure du signal varie en fonction du réglage. Consulter le tableau relatif à l'ajout d'ingrédients à la page 10.) Grâce à cette fonction, on minimise le déchiquetage des ingrédients ajoutés. Lorsqu'on se sert de la minuterie, il est plus commode d'ajouter les ingrédients au début.

Q9:

Peut-on utiliser un édulcorant autre que le sucre?

Le sucre est essentiel à la levure pour obtenir une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé. Lorsqu'on utilise un édulcorant artificiel, en choisir un à base d'aspartame plutôt qu'à base de saccharin.

Q10:

Peut-on éliminer le sel ou le sucre des recettes?

Non, ces deux ingrédients jouent un rôle important dans le processus de préparation du pain. Le sel empêche la levure de trop réagir et le pain de trop gonfler. Le mélange de sucre, de sel et de levure est très important dans le processus de préparation du pain. Se rappeler que la quantité totale de sucre et de sel est répartie sur toutes les tranches, ce qui fait que la quantité de sel et de sucre par portion est infime.



Q11:

La pâte est très collante et difficile à manipuler; peut-on la rendre plus maniable?

Il arrive que la pâte soit collante à la fin du cycle de préparation de la pâte. Afin d'optimiser les résultats, la laisser tomber du plat de cuisson sur une surface légèrement enfarinée, la recouvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. Enfariner légèrement la surface et les mains lorsqu'on travaille la pâte. Elle devient alors plus facile à façonner et à diviser. Lorsque la pâte est façonnée, il faut la faire cuire dans un four conventionnel.

Q12:

Peut-on faire cuire les produits façonnés avec la pâte dans un four à micro-ondes?

Non, la pâte façonnée doit être cuite dans un four conventionnel.

Q13:

Quand sait-on qu'il est temps de faire cuire la pâte

La pâte devrait avoir doublé de volume.

Q14:

À quoi ressemblent les pâtes alimentaires préparées dans le robot-boulangier?

En fait, le robot-boulangier comporte un réglage pour la préparation de la pâte. Lorsque celle-ci est prête, il faut l'en retirer et la façonner tout comme la pâte à pâtisserie. Pour ce faire, on peut utiliser une machine à pâte ou des moules spéciaux (semblables à ceux utilisés pour faire des muffins) pour façonner des raviolis ou d'autres types de pâtes farcies. La pâte n'a pas besoin de lever, on peut donc la sortir du robot-boulangier en se conformant aux directives de la recette à la page 30.

Q15:

Pourquoi les miches sont-elles de hauteurs et de poids différents? Souvent, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus. Est-ce normal?

Oui, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus et plus denses que les pains blancs de base. Les farines de blé entier et de seigle sont plus lourdes que la farine blanche. C'est pourquoi ces pains ne gonflent pas autant lors de la cuisson. Bien souvent, ils renferment d'autres ingrédients (comme des flocons d'avoine, du son, des noix ou des raisins) qui contribuent à leur densité.

Q16:

Qu'est-ce que le gluten?

Le gluten est la protéine de la farine qui rend la pâte élastique et qui lui permet de s'étirer et de prendre de l'expansion. Il fournit la structure du pain. La quantité de gluten varie d'un type de farine à un autre.

Q17:

Peut-on se servir du robot-boulangier pour préparer sa recette de pain préférée?

Oui, mais il faut faire quelques expériences afin de déterminer les proportions appropriées d'ingrédients. Commencer par se familiariser avec le robot-boulangier et faire plusieurs miches de pain avant de faire des expériences. Ne jamais mettre plus de 4 2/3 t (américaines) ou 4 t (canadiennes) d'ingrédients secs (y compris les farines, l'avoine, la farine de maïs, le son, le blé concassé). Se servir des recettes du présent mode d'emploi pour déterminer le rapport entre les ingrédients secs et les liquides ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de shortening (ou de beurre ou de margarine) à utiliser.

Q18:

Pourquoi est-ce qu'il y a de la farine sur les côtés du pain à l'occasion?

Plusieurs facteurs contribuent au mélange approprié de la pâte.

- La pâte peut être trop sèche (mauvaise mesure des ingrédients).
- La lame de pétrissage n'est pas bien installée dans le plat de cuisson. S'assurer qu'elle est bien enfoncée sur l'arbre.
- Le plat de cuisson est mal inséré dans l'appareil. S'assurer que le plat est bien verrouillé en place.
- Les ingrédients n'ont pas été ajoutés dans l'ordre recommandé. Il est essentiel de bien verser les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette et de bien les mesurer.

Il arrive parfois que d'infimes quantités de farine ou d'ingrédients secs adhèrent aux parois du plat de cuisson au début du cycle de pétrissage. Lorsque la miche cuit et gonfle, les ingrédients secs collent au pain. Lorsqu'on a sorti le pain du plat de cuisson et qu'il a refroidi de 10 à 15 minutes, on peut enlever les ingrédients secs en les grattant aisément au moyen d'un couteau.

Q19:

Peut-on faire des gâteaux et des pains sans levain dans le robot-boulangier?

Non, le robot-boulangier est conçu pour mélanger, pétrir et cuire des pains au levain. Il n'est pas conseillé de s'en servir pour préparer des aliments sans levain (comme des gâteaux, des biscuits ou des pains sans levain). Ces aliments utilisent des agents de levage (comme de la levure chimique ou du bicarbonate de soude) qui réagissent mieux sur de courts délais de mélange et de cuisson. Lorsqu'on cherche à se sucrer le bec, le livre de recettes comporte un bon choix de pains sucrés.

Q20:

Pourquoi est-ce que le pain gonfle, puis s'affaisse ou forme des cratères?

Il lève probablement trop rapidement. Pour en diminuer le taux de levage, essayer de diminuer la quantité de sucre et d'augmenter celle de sel légèrement, ou diminuer la quantité de levure. Consulter le guide de dépannage à la page 12 pour connaître les mesures correctives appropriées.

Besoin d'aide?



Q21:

Est-ce que les ingrédients doivent être à la température ambiante avant d'être versé dans le plat de cuisson?

Non, en autant qu'ils ne soient pas trop froids ni trop chauds. On peut verser directement du réfrigérateur le lait, les œufs, le beurre ou la margarine et la levure et obtenir de bons résultats. Lorsque la recette demande de l'eau, verser de l'eau tiède à même le robinet.

Q22:

Quel type de levure doit-on utiliser?

Il est préférable d'utiliser de la levure pour robot-boulangier ou de la levure sèche à action rapide. Il faut s'assurer que la date d'expiration indiquée sur le récipient n'est pas atteinte. Toutes les recettes du présent mode d'emploi ont été essayées avec de la levure pour robot-boulangier. Lorsqu'on veut utiliser de la levure sèche à action rapide, augmenter la quantité de levure indiquée de 1/4 de cuillère à thé.

Q23:

Il arrive parfois que le pain soit collant quand on le coupe et qu'il se défasse en miettes ou qu'il s'affaisse et qu'on n'arrive pas à le couper. Que se passe-t-il alors?

Lorsque le pain est collant ou qu'il s'affaisse, il est probablement trop chaud! Le laisser refroidir entre 15 et 30 minutes avant de le trancher. On peut également utiliser un couteau électrique au lieu de le couper à la main. Les lames du couteau électriques exercent un mouvement de va-et-vient qui permettent de trancher le pain sans l'écraser en y exerçant une pression sur le dessus.

Q24:

Pourquoi le pain est-il trapu, dense et pâteux? Pourquoi n'a-t-il pas levé?

La raison réside souvent dans la levure. Elle a peut-être été oubliée. Il se peut qu'elle ne soit plus fraîche (toujours vérifier la date d'expiration). En outre, si le cycle de pétrissage n'a pas été complet, il se peut que le pain n'ait pas complètement levé. Vérifier si la lame de pétrissage est bien en place au début du cycle.

Q25:

Que se passe-t-il si je laisse le pain dans le plat de cuisson à la fin de la préparation?

L'appareil comporte une fonction de réchaud de 60 minutes qui permet de laisser le pain dans l'appareil pendant un maximum d'une heure après la fin de la cuisson. Par la suite, il vaut mieux retirer immédiatement la miche ou le fond de celle-ci risque d'absorber l'humidité et de devenir mouillé. La partie mouillée risque de ne pas avoir bon goût si on la laisse sécher et elle rassira rapidement. Les côtés du pain peuvent aussi absorber l'humidité et devenir mous.

Q26:

Peut-on couper les recettes en deux?

Non, aucune recette ne peut être coupée en deux étant donné que les températures sont programmées pour un pain de 1,5 ou 2 livres. Pour un pain plus petit, utilisez la recette pour le pain de 1,5 lb. Si vous voulez réduire les pertes, congelez la moitié du pain pour une utilisation ultérieure.

Q26:

Comment les mélanges de pain peuvent-ils être utilisés sur la machine et avec quel réglage?

L'ensemble d'instructions indique la quantité d'eau et la quantité de levure à utiliser. Souvenez-vous que vous devez ajouter le liquide, puis les ingrédients secs, suivis de la levure. Et n'oubliez pas que la levure ne doit pas rester sur le liquide.

Le réglage de type de pain dépend du type de mélange pour pain que vous utilisez, c'est-à-dire que pour le pain blanc vous vous servez du réglage Basic Bread; le réglage Sweet Bread est utilisé avec les fruits secs, le fromage ou les noix; pour le pain entier ou multi-grains, vous devrez utiliser le réglage Whole Grain. En ce qui concerne la cuisson de la croûte, le réglage Regular (normale) ou Dark (foncée) dépend des goûts de chacun.

D'autres questions?



Prière de nous téléphoner sans frais

1 800 465-6070 au Canada et

1 800 231-9786 aux États-Unis

Notes

[illegible]