

## Machine à pain PRINCESS 1835 Silver

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement. S'assurer que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Cette machine à cuire le pain entièrement automatique mélange et pétrit la pâte, cuit le pain et se met ensuite sur la fonction réchauffage (pour conserver le pain délicieusement croustillant). Pour avoir toujours du pain frais à son goût. Egalement idéal en cas de régime particulier. La couleur de la croûte peut être réglée sur clair, moyen et foncé.

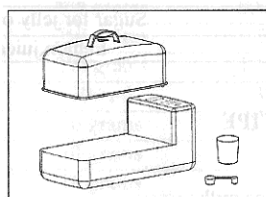
Le couvercle amovible de la machine permet d'accéder plus facilement au moule.

Cette machine à cuire le pain unique est équipée de 9 programmes numériques fixes, d'une minuterie (pour être réveillé par l'odeur du pain frais), un grand écran à cristaux liquides, un moule amovible antiadhésif et 2 batteurs permettant d'obtenir un résultat optimal. Un verre doseur et une cuillère de mesure sont fournis.

La machine dispose également d'une 'fonction de programmation libre', qui permet de régler soi-même les différents stades de programmation tels que pétrissage, levage et cuisson: idéal pour mettre en mémoire votre propre recette!

### DESCRIPTIF DE LA MACHINE:

1. couvercle
2. tableau de commande
3. moule
4. cuillère de mesure
5. godet doseur
6. boîtier partie inférieure
7. pieds



### UTILISATION DE LA MACHINE À CUIRE LE PAIN

Placer la machine sur une surface solide, plane et non inflammable (par conséquent pas sur une nappe en plastique) et éloignée d'un four, d'un fourneau, etc. Laisser au moins 5 cm entre la machine et le mur. Ne pas mettre la machine à un endroit humide et ne pas l'utiliser à l'extérieur. La machine chauffe pendant son fonctionnement, ne l'attraper par conséquent que par les poignées et maintenir les enfants à distance. Pour sortir le moule brûlant de la machine, nous vous conseillons d'utiliser des maniques ou un gant. Ne pas utiliser d'objet en métal dans le moule (couteau ou autre), cela risquerait d'endommager la surface antiadhésive. Manipuler la machine uniquement en ayant les mains sèches.

Attention aux batteurs: ils sont enfoncés à part dans l'emballage en polystyrène.

Avant la première utilisation, laver soigneusement le moule et le batteur à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, bien rincer et sécher. La machine peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

*Veiller à ce que le couvercle soit placé correctement sur l'appareil! Si ce n'est pas le cas, un message d'avertissement (le mot « LID » clignote) apparaît sur l'écran d'affichage. L'appareil se remettra à fonctionner normalement dès que le couvercle est remis en place correctement.*

### *Brève description par étapes*

Le texte ci-dessous donne une brève description de la totalité du processus en 13 étapes. Les termes utilisés seront expliqués plus loin dans le mode d'emploi.

1. Sortir le moule de la machine.
2. Placer les deux batteurs sur l'axe au milieu du moule.
3. Peser les ingrédients avec précision conformément à la recette et les mettre dans le moule. Mettre l'eau en premier dans le moule et ajouter la levure en dernier. La levure ne doit jamais être en contact direct avec l'eau ou le sel! C'est particulièrement important lorsque la cuisson est différée avec la minuterie (touche« Timer »).
4. Placer le moule dans la machine et appuyer fermement dessus jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Il est maintenant fermement maintenu en place par les crochets de fixation.
5. Fermer le couvercle.
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. L'affichage indique 3:30
7. Sélectionner le programme souhaité avec la touche 'SELECT COURSE'.
8. Sélectionner le degré de cuisson de la croûte avec la touche CRUST CONTROL, (clair, moyen ou foncé). Cette option est disponible pour les programmes 1,4,8 et 10.
9. Régler le cas échéant la minuterie (TIMER).
10. Appuyer sur la touche 'START'.
11. La machine indique la fin de la cuisson par une succession de petites sonneries.
12. ATTENTION: Lorsque le pain est cuit et sorti du moule, il se peut que les batteurs restent dans le pain. Il faudra les enlever délicatement!
13. Si vous désirez faire encore cuire du pain, il faudra attendre quelques minutes que la machine ait complètement refroidi. Si la machine à cuire le pain n'est pas encore suffisamment refroidie, une sonnerie se fera entendre et« HOT» s'affiche sur l'écran.

Sortir le moule de la machine à l'aide des maniques et sortir le pain du moule. Laisser le pain refroidir sur une grille.

### TABLEAU DE COMMANDE

La touche start/reset permet d'allumer et d'éteindre la machine à cuire le pain.

Pour allumer: appuyer sur la touche start/reset.

Pour éteindre: maintenir la touche start/reset enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

ATTENTION: Si vous éteignez la machine en cours de cuisson, le programme n'ira pas à son terme, mais recommencera depuis le début.

### SELECT COURSE (CHOIX DU PROGRAMME)

<i>Sélection du menu</i>	<i>Indication</i>	<i>Description</i>	<i>Durée</i>
<i>sur le panneau</i>		<i>(avec degré de cuisson</i>	
<i>de commande</i>		<i>moyen de la croûte)</i>	
1	Basic	Base	3:30
2	Basic wheat	Base froment	3:40
3	Basic dough	Pâte de base	1:50
4	Quick	Rapide	2:08
5	Quick wheat	Rapide froment	2:28
6	Quick dough	Pâte rapide	0:45
7	Confiture	Confiture	1:20
8	Cake	Cake	2:00
9	Sandwich	Sandwich	3:20
10	Home made	Recette maison	

#### *. Basic (Base)*

Pour préparer du pain blanc ou mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé. La machine à cuire le pain pétrir la pâte 3 fois. Une sonnerie retentit après le premier pétrissage. Après la sonnerie vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires. Le programme complet dure 3 heures et 30 minutes.

#### *. Basic wheat (Base froment)*

Pour préparer du pain complet au levain. La machine à cuire le pain pétrir 2 fois, la pâte lève et cuit plus longtemps. Il est conseillé de régler sur le degré de cuisson sur "foncé" pour que la croûte soit bien croustillante. Le programme dure 3 heures et 40 minutes.

#### *. Basic dough (Pâte de base)*

Cette méthode vous permet de pétrir de la pâte pour des petits pains, des pizzas ou pour toute autre recette nécessitant de la pâte. Cette position permet également de mélanger de la confiture. Le programme dure 1 heures et 50 minutes.

#### *. Quick (Rapide)*

Pour préparer du pain blanc ou mixte. La machine à cuire le pain pétrir la pâte 2 fois et une sonnerie retentit avant que le 2ème pétrissage commence. Vous pouvez alors ajouter des ingrédients. Le levage de la pâte est plus court, la cuisson prend moins de temps et le pain est par conséquent plus petit. Le programme dure 2 heures et 08 minutes.

#### *. Quick Wheat (Rapide froment)*

Pour préparer du pain blanc français. La pâte est pétrie 2 fois, le levage est plus long ainsi que la cuisson. Cela permet d'obtenir une croûte plus épaisse. Le programme dure 2 heures et 28 minutes.

#### *. Quick dough (Pâte rapide)*

Pour préparer de la pâte. La machine ne fait que pétrir la pâte sans la cuire. Le programme dure 45 minutes.

#### *. Confiture*

Le programme dure 1 heures et 20 minutes.

#### *. Cake*

Pour préparer un cake délicieux. La machine pétrir 2 fois. Le programme dure 2 heures.

### *. Sandwich*

Le programme dure 3 heures et 20 minutes.

### *. Home made (ReceVe maison)*

Vous permet de commander vous-même la machine. Vous devez alors passer par toutes les étapes du programme: pétrissage, levage, pétrissage, cuisson etc. Avec cette fonction, vous pouvez utiliser les touches « cycle » et « time ».

FONCTION PRECHAUFFAGE Ce four à pain est d'abord préchauffé.

### 'CONTROLE DE LA CROUTE'

La touche 'crust control' permet de choisir le degré de cuisson de la croûte.

- Light = Clair
- Medium = Moyen
- Dark = Foncé

Les durées indiquées sur le tableau sont basées sur une cuisson moyenne de la croûte.

Si vous désirez un autre degré de cuisson, il faut modifier la durée! Cette fonction est disponible avec les programmes 1,4,8 et 10.

### Fonction minuterie (TIMER)

La minuterie permet de programmer la machine de façon par exemple à la faire démarrer la nuit.

Exemple:

Il est 22h00 et vous voulez avoir du pain frais le lendemain matin à 8h00.

Mettre tous les ingrédients dans le moule, s'assurer que la levure n'est pas en contact avec le liquide.

Choisir le programme voulu avec la touche menu et le degré de cuisson souhaité avec la touche "contrôle de la croûte".

Dans cet exemple, nous utilisons le menu 1. Il dure 3 heures et demie, cela signifie que le programme doit commencer à 4h30. Il y a six heures et demie entre la préparation des ingrédients et le début du programme, plus 3 heures et demie, cela fait 10 heures. Il faut régler la minuterie pour cuisson différée sur 10:00.

### LOAF SIZE (VOLUME DU PAIN)

Cette fonction permet de déterminer le volume de la pâte.

1.5 Ib correspond à une livre et demie (convient pour cuire un pain de 600 grammes)

2,0 Ib correspond à deux livres (convient pour cuire un pain de 800/900 grammes)

Cette fonction est seulement disponible avec les programmes 1,2 et 9.

### PANNES

Si une panne de courant se produit pendant la préparation, la machine se rallume automatiquement si la coupure de courant dure moins de 30 minutes. Le programme continue depuis l'endroit où il s'était arrêté. Si la coupure dure plus de 30 minutes, la machine ne continuera pas le processus de cuisson et vous devrez recommencer depuis le début.

### REMARQUES SUR LES RECETTES

Pour obtenir toujours un résultat optimal, vous devez respecter les proportions entre les divers ingrédients. Utiliser le godet doseur et la cuillère mesure fournis, ou utiliser une balance.

Le godet doseur fait 250 ml.

La grande cuillère mesure fait 15 ml et correspond à une cuillère à soupe.

La petite cuillère mesure fait 5 ml et correspond à une cuillère à café.

Veiller à ce que l'eau ne soit pas trop tToide, la température idéale est "tiède" (28° à 30°C)

*Problèmes possibles en cours de cuisson*

Le pain ne lève pas:

- \* Levure trop vieille
- \* Pas assez d'eau
- \* Trop de sel
- \* Mauvaises quantités
- \* Les ingrédients ne sont pas à température ambiante
- \* Mettre la levure sous la farine, de façon à ce qu'elle ne puisse pas rentrer en contact avec le sel, le sucre ou l'eau.

Le pain lève trop:

- \* Utiliser moins de levure \* Moins d'eau
- \* Pas assez de sel

Le pain a une forme de "cratère" :

- \* Vous avez mis trop d'eau
- \* Mettre 2 cuillères à soupe de farine en plus
- \* Le pain est resté trop longtemps dans le moule.

Le pain est trop lourd:

- \* Mettre 2 cuillères à soupe d'eau en plus

Il Y a des trous dans le pain:

- \* Mettre 2 cuillères à soupe d'eau en moins \* Mettre un peu moins de levure
- \* Mettre plus de sel

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation, nettoyer toujours la machine à cuire le pain avec un détergent doux et nettoyer également le batteur. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger. Au bout d'une demi-heure environ, l'appareil a suffisamment refroidi pour être de nouveau utilisé pour faire cuire du pain ou préparer de la pâte.

Avant le nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs tels que nettoyeurs chimiques, nettoyant pour four, etc.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide les résidus d'ingrédients et les miettes sur le couvercle, le corps de l'appareil et le moule.

Ne jamais immerger la machine à cuire le pain dans l'eau et ne jamais la remplir d'eau.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon humide. Toujours nettoyer et sécher soigneusement l'appareil après chaque usage. Les batteurs et la tige doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage.

Si le batteur reste dans le moule après l'utilisation, il peut être ensuite difficile à détacher.

Dans ce cas, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes, puis enlever le batteur afin de le nettoyer. Le moule et le batteur sont revêtus d'une couche antiadhésive, par conséquent ne jamais utiliser des ustensiles de cuisine en métal qui risqueraient d'endommager la surface. Il est normal que la couleur de la couche antiadhésive change après plusieurs utilisations. Cela ne modifie en rien ses propriétés. S'assurer avant de ranger l'appareil qu'il a entièrement refroidi, qu'il est propre et sec. Ranger toujours l'appareil avec le couvercle fermé.

### ***10 étapes importantes pour réussir le pain***

1. Mettre le moule avec les deux batteurs dans la machine
2. Mettre les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant
  - \* Eau / lait
  - \* Farine
  - \* Beurre/margarine
  - \* Sucre
  - \* Sel
  - \* Levure
3. Fermer le couvercle et brancher la fiche dans la prise de courant, l'affichage indique 3:30.
4. Appuyer sur la touche de sélection et régler le degré de cuisson de la croûte.
5. Si vous voulez utiliser la minuterie, c'est le moment de la régler.
6. Appuyer sur la touche marche.
7. Après la 1ère sonnerie, vous pouvez éventuellement ajouter des ingrédients pour la garniture.
8. La deuxième sonnerie indique que la cuisson est terminée.
9. Sortir le moule de la machine puis démouler le pain et le laisser refroidir sur une grille.  
Attention: le moule et le pain sont brûlants, utiliser des maniques pour les sortir.
10. Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.

Le pain qui vient d'être cuit est facile à couper à l'aide du couteau électrique Princess (art. 2952).

### **PROGRAMME 10 HOME MADE (RECETTE MAISON)**

Description	Standard	Peut être réglé sur
Préchauffer	22 minutes	1 min – 30 min
Pétrissage	20 minutes	1 min – 30 min
Levage 1	45 minutes	1 min -120 min
Levage 2	85 minutes	1 min -120 min
Levage 3	éteint	1 min -120 min
Cuisson	60 minutes	1 min -120 min
Conserver chaud	60 minutes	1 min -60 min

Appuyer plusieurs fois sur "SELECT COURSE" jusqu'à ce que le programme 10 soit affiché.  
Les fonctions "CYCLE" et "TIME" permettent de définir les différentes étapes;

Appuyer une fois sur "CYCLE" et "preheat" (préchauffer) apparaît sur l'écran avec un nombre indiquant la durée.

Après avoir réglé la durée souhaitée en appuyant plusieurs fois sur "TIME", appuyez sur "CYCLE" pour valider votre choix.

Appuyez de nouveau sur "CYCLE" pour passer à l'étape suivante de la préparation du pain et répétez la procédure ci-dessus.

Continuez ainsi jusqu'à ce que toutes les étapes soient passées; vous revenez sur « preheat. ».

Appuyez ensuite sur START/RESET, pour mettre en mémoire les étapes ci-dessus; la durée totale des différentes préparations s'affiche à l'écran.

Appuyez de nouveau sur START/RESET pour démarrer la machine à cuire le pain.  
Vous pouvez également combiner les autres fonctions. (La fonction minuterie (Timer) par exemple).

#### CONSEILS DE PRINCESS

- . Utiliser l'appareil uniquement à l'usage pour lequel il a été conçu.
- . Un usage impropre peut entraîner un danger.
- . Prendre des précautions lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- . Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- . Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, non plus que son cordon et sa fiche.
- . Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- . Ne pas mettre l'appareil sur un torchon humide.
- . Placer l'appareil sur une surface plane.
- . Ne pas le placer sur un four, un fourneau, etc. ou à proximité.
- . Veiller à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail ou de la table, de façon à ce qu'il n'y ait aucun risque de l'accrocher au passage.
- . Brancher toujours l'appareil dans une prise de terre.
- . Veiller à ce que le cordon ne soit pas en contact avec des objets brûlants.
- . Ne jamais ouvrir l'appareil en cours de cuisson
- . Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matière inflammable.
- . Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle satisfait aux mêmes exigences que l'appareil.
- . Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- . Faire très attention lorsque l'appareil est chaud, un risque de brûlures n'est pas exclu.
- . Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées.
- . Ne pas utiliser d'objets en métal dans le moule.
- . Utiliser uniquement les pièces détachées recommandées par le fabricant.
- . Brancher l'appareil sur une prise alimentée en courant alternatif de 230 volts.
- . Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il fonctionne anormalement, le faire tester par un réparateur agréé.
- . Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou tout autre objet.
- . Ne jamais mettre plus que les quantités indiquées dans l'appareil, la pâte risquant alors de déborder du moule.
- . Pour chaque recette, vous avez le choix entre levure fraîche et levure déshydratée.

. Veiller à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel ou le liquide utilisé.

## TABLEAU DE CONVERSION

1 cuillère à café	4 grammes	5 ml	1/30 de tasse
1 cuillère à soupe	12 grammes	15 ml	1/10 de tasse

## QUELQUES RECETTES DE PAIN

### *Pain PRINCESS*

#### PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour:	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
Fenouil	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Anis	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
(tartiner avec du fromage, du jambon ou de la confiture)				

### *Le pain préféré du boulanger PRINCESS*

#### PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	320 grammes	2 7/10 de tasse	450 grammes	3 3/4 de tasse
Eau ou lait	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Beurre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillère à café	25 grammes	2 cuillère à soupe
levure déshydratée	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Jaune d'œuf	1	1	2	2
Cannelle	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
<b>Pour farcir :</b>				
Pomme râpée	150 grammes	150 grammes	250 grammes	250 grammes

### *Pain blanc*

#### PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Pain au lait*

#### PROGRAMME: BASIC (BASE)



Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Lait	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Pain au lait sucré*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Lait	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Beurre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Vergeoise	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Pain de froment*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	200 grammes	1 2/3 de tasse	300 grammes	2 1/2 de tasse
Farine blanche	150 grammes	1 1/4 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Eau	230 ml	230 ml	320 ml	320 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Pain complet*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Brioche*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine blanche	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	200 ml	200 ml	275 ml	275 ml
Margarin	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
Jaune d'œuf	1	1	2	2

### *Pain spécial*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café

### *Pain au son*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine complète	300 grammes	2 1/2 de tasse	450 grammes	3 3/4 de tasse
Son	30 grammes	1/4 de tasse	50 grammes	1/2 de tasse
Eau	250 ml	250 ml	375 ml	375 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	15 grammes	3 3/4 cuillère à café	20 grammes	5 cuillère à café
levure déshydratée	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	8 grammes	2 cuillère à café

### *Pain au cumin*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

Recette pour :	600 grammes	600 grammes	800 grammes	800 grammes
Farine de seigle complète	150 grammes	1 1/4 de tasse	225 grammes	1 7/8 de tasse
Farine blanche	150 grammes	1 1/4 de tasse	225 grammes	1 7/8 de tasse
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
Vinaigre	1 1/2 cuillère à café	1 1/2 cuillère à café	3 cuillère à café	3 cuillère à café
Graines de lin	50 grammes	1/2 de tasse	60 grammes	60 grammes
Cumin	3/4 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

### *Pain aux raisins*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

<b>Recette pour :</b>	<b>600 grammes</b>	<b>600 grammes</b>	<b>800 grammes</b>	<b>800 grammes</b>
Farine blanche	320 grammes	2 7/10 de tasse	450 grammes	3 3/4 de tasse
Eau	190 ml	190 ml	270 ml	270 ml
Beurre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillère à café	25 grammes	2 cuillère à soupe
levure déshydratée	6 grammes	1 1/2 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
<b>Pour farcir :</b>				
Raisins secs	200 grammes	1 2/3 de tasse	250 grammes	2 de tasse
Raisins de Corinthe	100 grammes	4/5 de tasse	100 grammes	4/5 de tasse

### *Pain au muesli*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

<b>Recette pour :</b>	<b>600 grammes</b>	<b>600 grammes</b>	<b>800 grammes</b>	<b>800 grammes</b>
Farine complète	200 grammes	1 2/3 de tasse	250 grammes	2 de tasse
Farine blanche	120 grammes	1 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Eau	215 ml	215 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	20 grammes	5 cuillère à café	25 grammes	2 cuillère à soupe
levure déshydratée	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
<b>Pour farcir :</b>				
Raisins secs	100 grammes	4/5 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Muesli	100 grammes	4/5 de tasse	150 grammes	1 1/4 de tasse

### *Pain au lard*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

<b>Recette pour :</b>	<b>600 grammes</b>	<b>600 grammes</b>	<b>800 grammes</b>	<b>800 grammes</b>
Farine complète	200 grammes	1 2/3 de tasse	300 grammes	2 1/2 de tasse
Farine blanche	150 grammes	1 1/4 de tasse	200 grammes	1 2/3 de tasse
Eau	210 ml	210 ml	300 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
<b>Pour farcir :</b>				
Lard cuit	75 grammes	2/3 de tasse	100 grammes	4/5 de tasse
Echalote	1/2	1/2	1	1

### *Pain aux céréales*

PROGRAMME: BASIC (BASE)

<b>Recette pour :</b>	<b>600 grammes</b>	<b>600 grammes</b>	<b>800 grammes</b>	<b>800 grammes</b>
Farine de céréales mélangées	350 grammes	2 9/10 de tasse	500 grammes	4 1/5 de tasse
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillère à café	15 grammes	3 3/4 cuillère à café
levure déshydratée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillère à café
Sel	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Sucre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Beurre	5 grammes	1 1/4 cuillère à café	10 grammes	2 1/2 cuillère à café
Eau	225 ml	225 ml	325 ml	325 ml

*Essayez la recette suivante :*

Avec du pain « ordinaire », après le dernier pétrissage humectez la pâte avec un peu d'eau avant que la machine ne commence la cuisson et éparpillez y des graines de sésame ou de pavot.

Confiture de fraises

*Confiture de fraise*

PROGRAMME: CONFITURE

Fraises fraîches	900g
Sucre pour gelée ou confiture	500g
jus de citron	1 grande mesure

## RECETTE DE CAKE

Ingrédients:

3 œufs  
4 cuillères à soupe de lait  
250 grammes de farine à cake  
200 grammes de beurre (à température ambiante)  
200 grammes de sucre  
1 sachet de sucre vanillé

Ingrédients SUPPLÉMENTAIRES pour un cake au chocolat

200 grammes de poudre de cacao

Procéder comme suit:

Battre d'abord les œufs avec le lait puis verser le mélange dans le moule. Ajouter ensuite la moitié de la farine, puis le beurre, le sucre, le reste de la farine, le sucre vanillé et la poudre de cacao (pour le cake au chocolat) dans le moule. Régler la machine sur le programme 8 (cake) et le « crust control » sur moyen.

Lorsque la cuisson est terminée, ne pas démouler le cake immédiatement mais le laisser refroidir quelques instants!