

LES RECETTES

RIVIERA & BAR

Pain blanc

Choisissez la recette "normal" ou "super rapide"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre ou huile	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Eau	245 ml	370 ml	450 ml
Farine blanche (I)	420 g	630g	770g
Sucre	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Lait en poudre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	3/4 de cuil. à café 8g	1 cuil. à café 10g	1,5 cuil. à café 15g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

* *Conseils de préparation:*

Vous pouvez éventuellement remplacer le lait en poudre par du lait frais. Diminuez dans ce cas la même quantité d'eau que la quantité de lait ajoutée.

Pain complet

Choisissez la recette "complet" ou français"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Eau	240 ml	360 ml	440 ml
Farine blanche (I)	120g	180g	220g
Farine complète (I)	300 g	450 g	550 g
Sucre	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Lait en poudre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil à soupe	3 cuil. à soupe
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1,5 cuil. à café 15g	2 cuil. à café 20 g	3 cuilL à café 30 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain paysan

Choisissez la recette "normal" ou "blé complet"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Lait écrémé	245 ml	370 ml	450 ml
Farine blanche (I)	210g	315 g	385 g
Farine de seigle complète (I)	210 g	315 g	385 g
Sucre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Coriandre moulue	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	3/4 de cuil. à café 8g	1 cuil. à café 10g	1,5 cuil. à café 15 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, la coriandre, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain aux céréales

Choisissez la recette "français" ou "complet"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre ou huile	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Eau	230 ml	350 ml	425 ml
Farine multi ou 6 céréales (I)	420 g	630 g	770 g
Sucre	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1,5 cuil. à café 15 g	2 cuil. à café 20 g	3 cuil. à café 30 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain de seigle

Choisissez la recette "normal" ou "français"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre ou huile	1 à 2 cuil. à soupe	2 à 3 cuil. à soupe	3 à 4 cuil. à soupe
Eau	230 ml	350 ml	425 ml
Farine blanche (I)	300g	450g	550g
Farine de seigle complète (I)	120g	180g	220g
Sucre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil.à café 10g	1,5 cuil. à café 15g	2 à 3 cuil.à café 20g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre. le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain d'épeautre au sésame

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Huile	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Vinaigre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Eau	245 ml	360 ml	440 ml
Farine de seigle complète (I)	75g	180g	195g
Farine d'épeautre complète (I)	300g	450g	575 g
Sucre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 cuil. à café 8g	1,5 cuil. à café 10 g	2 cuil. à café 15 g
Cumin	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Graines de sésame	45 g	60g	85g
Graines de lin	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

* *Conseils de préparation: Ajoutez le cumin, les graines de sésame et les graines de lin dès le signal sonore.*

Pain chasseur

Choisissez la recette "français" ou "complet"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Eau	225 ml	335 ml	410ml
Farine chasseur (I)	420 g	630 g	770 g
Sucre	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil. à café 10g	1,5 cuil. à café 15 g	2 à 3 cuil. à café 20 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

* Conseil de préparation:

La farine chasseur peut être remplacée par de la farine Forêt-Noire. Ces farines sont en vente dans les magasins spécialisés. Le beurre peut être remplacé par de l'huile.

Pain au pavot et amandes

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Eau	225 ml	335 ml	410ml
Farine blanche (I)	420 g	630 g	770g
Sel	1/4 de cuil. à café	1/2 cuil. à café	3/4 de cuil. à café
Lait en poudre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 cuil. à café 10 g	1,5 cuil. à café 15 g	2 cuil. à café 20 g
Yaourt nature	35 g	50 g	75 g
Miel	1,5 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Extrait de citron	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Amandes râpées	35 g	50 g	75 g
Graines de pavot	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

* Conseils de préparation:

Ajoutez lentement les amandes râpées, les graines de pavot, le yaourt nature, le miel et l'extrait de citron vert dès le signal sonore. Les amandes et les graines de pavot peuvent aussi être légèrement grillés dans un peu d'huile (bien remuer pour ne pas les noircir).

Pain aux lardons

Choisissez la recette "français" ou "complet"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5LB)	1100 g (2 LB)
Eau	225 ml	335 ml	410ml
Farine blanche (I)	210g	315 g	385 g
Farine de froment complète (I)	210 g	315 g	385 g
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	3/4 de cuil. à café 8g	1 cuil. à café 10g	1,5 cuil. à café 15g
Lard fumé	75 g	100g	150g
Échalote	1	1	1

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel, pour éviter son contact avec la levure.

**Conseils de préparation :*

Coupez le lard fumé en cubes très fins et faites-les dorer dans un peu de graisse. Enlevez le lard de la poêle et faites cuire l'échalote coupée jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez les lardons, l'échalote et la graisse de cuisson dès le signal sonore.

Pain aux œufs

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe	4 à 5 cuil. à soupe
Œufs	1	2	3
Eau	230 ml	350 ml	425 ml
Farine blanche III	420 g	630 g	770 g
Sucre	2 à 3 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe	4 à 5 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1,5 cuil. à café	2 à 3 cuil. à café
Lait en poudre	3/4 de cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe	2 à 3 cuil. à soupe
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil. à café 10 g	1,5 cuil. à café 15 g	2 à 3 cuil. à café 20 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Battez les œufs. Ajoutez l'eau progressivement.

Pain aux raisins secs et noix

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Œufs	1	2	3
Lait demi-écrémé	120 ml	225 ml	275 ml
Farine blanche (1)	420g	630g	770g
Sucre	1 à 2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	1 à 2 cuil. à café	1 à 2 cuil. à café	2 à 3 cuil. à café
Lait en poudre	1 à 2 cuil. il soupe	1.5 cuil. à soupe	2 à 3 cuil. à soupe
Cannelle	1 à 2 cuil.à café	1 à 2 cuil. à café	2 à 3 cuil.à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil. à café 10g	1,5 cuil. à café 15 g	2 à 3 cuil. à café 20 g
Raisins secs	190 g	250g	380 g
Noix hachées	20 g	40 g	60g

(l) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre. le sel. la cannelle, le lait en poudre. pour éviter leur contact avec la levure.

**Conseils de préparation ::*

Battez les œufs et ajoutez le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites tremper les raisins dans de l'eau sinon, ils absorberaient l'humidité du pain. Ajoutez-les lentement ainsi que les noix hachées dès le signal sonore.

Pain aux pruneaux

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5LB)	1100 g (2 LB)
Eau	240 ml	360 ml	440 ml
Farine blanche (l)	420 g	630 g	770 g
Sucre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	3/4 de cuil. à café 8g	1 cuil. à café 10 g	1,5 cuil. à café 15 g
Pruneaux dénoyautés	150g	225 g	275 g

(l) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre. le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation:*

Coupez les pruneaux en morceaux et laissez-les macérer dans l'eau. Ajoutez les pruneaux dès le signal sonore.

Pain-brioche

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre (mou)	35 g	50 g	75 g
Œufs	2	3	4
Lait	245 ml	370 ml	450 ml
Farine blanche (1)	420 g	630 g	770 g
Sucre glace	35 g	50 g	75 g
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1.5 cuil. à café
Levure fraîche	8g	10 g	15 g
(ou levure sèche en grains)	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café

(I) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation:*

Battez les œufs et ajoutez du lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. La quantité de sucre peut être augmentée selon votre goût. Pour obtenir une belle croûte dorée, vous pouvez badigeonner le dessus du pain avec de l'œuf battu.

Pain au chocolat

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Œufs	1	2	3
Lait demi-écrémé	120 ml	225 ml	275 ml
Farine blanche (I)	420 g	630 g	770g
Sucre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	1 à 2 cuil.à café	1,5 cuil. à café	2 à 3 cuil. à café
Lait en poudre	1 à 2 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe	2 à 3 cuil. à soupe
Cannelle	1 à 2 cuil. à café	1,5 cuil. à café	2 à 3 cuil. à café
Levure sèche en grains	1 à 2 cuil. à café	1,5 cuil. à café	2 à 3 cuil.à café
(ou levure fraîche)	10 g	15g	20 g
Pépites de chocolat	230 g	380 g	460g

(I) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, la cannelle, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Battez les œufs et ajoutez la quantité de lait nécessaire. Ajoutez lentement les pépites de chocolat dès le signal sonore. Ne pas utiliser de carreaux ou de copeaux de chocolat, qui pourraient fondre, mais bien des pépites de chocolat, spécialement conçues pour Les gâteaux ou le pain.

Pain rhum-raisins

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	1,5 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Huile d'olive	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Crème	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Œufs	1 jaune d'œuf	1 jaune d'œuf	1 jaune d'œuf
Eau	245 ml	370 ml	450 ml
Farine blanche (I)	420 g	630g	770g
Cassonade	1,5 cuil. à café	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
lait en poudre	3/4 de cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	1,5 cuil. à soupe
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil.à café 10 g	1,5 cuil. à café 15 g	2 à 3 cuil. à café 20 g
Raisins secs	75 g	100 g	150 g

(I) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après la cassonade, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

* *Conseils de préparation:*

Faites macérer les raisins dans le rhum pendant 12 heures, puis égouttez-les et roulez-les dans la farine. Ajoutez-les lentement dès le signal sonore.

Cakes

Choisissez la recette "cake"

<i>Cake nature</i>		<i>Cake ananas et noix de coco</i>	
Beurre	200 g	Beurre ramolli	50 g
Œufs battus	3	Œufs à température ambiante	2
Lait	4 c. soupe	Farine de blé complet	400 g
Farine blanche	250 g	Sucre	150 g
Sucre	200 g	Sel	1/2 c. café
Sucre vanille	1 sachet	Levure chimique	1 c. soupe
Levure chimique	1 c. soupe	Ananas broyé non égoutté	200 g
		Noix de coco râpée	100 g
<i>Cake aux pommes parfumé aux 4 épices</i>		<i>Cake à la banane et aux noix</i>	
Œufs battus à température ambiante	2	Huile	55 ml
Lait écrémé	500 ml	Œufs à température ambiante	1
Lait à température ambiante	100 ml	Blancs d'œufs	2
Farine de blé complet	400g	Lait aigre *	50 ml
Cassonade	150g	Farine de blé complet	250g
Sel	1 c. à c.	Bicarbonate de sodium	½ c. à c.
Mélanges 4 épices ou cannelle	1 c. à c.	Sel	½ c. à c.
Levure chimique	1c. à c.	Levure chimique	¾ de c. à c.
Pomme grossièrement râpée	200g	Banane écrasée	200g

*Lait aigre : 1 c. à c. de jus de citron ou de vinaigre + lait. Laissez reposer 5 minutes avant d'employer ce mélange

Petits pains moelleux

Choisissez la recette "pâte"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Beurre	3 cuil. à soupe	4 cuil. à soupe	6 cuil. à soupe
Œufs	1	1	1
Eau	240 ml	360 ml	440 ml
Farine blanche (1)	420g	630g	770 g
Sucre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	2 à 3 cuil.à café 15g	3 cuil. à café 20 g	4 à 5 cuil.à café 30 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation:*

Vous pouvez ajouter à la pâte des raisins secs, des noix, des graines de tournesol ou garnir vos petits pains avec des graines de pavot, de sésame, des amandes effilées... Retirez la pâte de la machine en fin de programme, répartissez-la en 12 petites boules et déposez-les

sur une plaque huilée. Badigeonnez chaque petit pain d'un œuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant ou, ajoutez une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine. Laissez lever pendant 40 mn. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200° durant 15 à 20 mn.

Pâte à pizza

Choisissez la recette "pâte à pizza"

Ingrédients	600 g (1 LB)	900 g (1,5 LB)	1100 g (2 LB)
Huile d'olive	2 à 3 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe	4 à 5 cuil. à soupe
Eau	210ml	315 ml	385 ml
Farine blanche (1)	420 g	630 g	770 g
Sucre	1,5 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	3/4 de cuil. à café	1 cuil. à café	1,5 cuil. à café
Levure sèche en grains (ou levure fraîche)	1 à 2 cuil. à café 10g	2 cuil. à café 15 g	2 à 3 cuil. à café 20 g

(1) Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseil de préparation:*

En fin de programme, retirez la pâte de votre machine à pain et répartissez-la en 6 petites boules. Posez une boule saupoudrée de farine sur le plan de travail et étalez-la. Posez la pâte sur une plaque légèrement huilée, piquez-la avec une fourchette avant de la garnir avec les ingrédients de votre choix.

Confiture maison

Choisissez la recette "confiture"

<u>Ingrédients</u>	
Fruits frais	450g
(ou fruits congelés)	550g
Sucre cristallisé	Même quantité que le poids des fruits
Jus de citron frais	3 cuillères à soupe
Jus de citron concentré	1 cuillère à soupe

** Conseils de préparation :*

Découpez les fruits frais en petits dés pour faciliter la cuisson. N'oubliez pas d'éplucher et de dénoyauter le cas échéant les fruits tels les pommes, pêches, abricots...

Les fruits congelés peuvent être remplacés par des fruits frais. Décongelez-les et égouttez-les avant de les peser.

Ajoutez le sucre cristallisé (spécial confiture).

Le sucre et le jus de citron aident la confiture à épaissir, préservent la couleur et le goût des fruits. Si l'on diminue la quantité de sucre, le résultat sera plus liquide et le temps de conservation moins long. Suivant le fruit utilisé et sa teneur en eau, ajustez les quantités de sucre et de jus de citron.

Nous vous conseillons d'ouvrir le couvercle de la machine 10 min avant la fin du programme. L'humidité présente à l'intérieur de la cavité s'échappera plus facilement et cela favorisera l'épaississement de la confiture.

Notice transformée en PDF par www.supertoinette.com