

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



HAPPINESS

is

homemade

» EASY RECIPES FOR FEELING GOOD

# IMPRESSUM | SIGLA EDITORIALE

## ESGE AG

Hauptstrasse 21  
CH-9517 Mettlen  
Schweiz | Svizzera  
Tel +41 71 634 61 80  
Fax +41 71 634 61 81  
info@bamix.com  
www.bamix.com

**bamix**®, **SliceSy**®, **ESGE Zauberstab**®, **Zauberette**® und **MagicWand**® sind geschützte Markenzeichen. Patente liegen vor und sind eingetragen. Modell-, Farb- oder technische Änderungen bleiben vorbehalten.

© Alle Rechte vorbehalten

**bamix**®, **SliceSy**®, **ESGE Zauberstab**®, **Zauberette**® e **MagicWand**® sono marchi protetti. Sono disponibili brevetti registrati. Con riserva di modifiche di modelli, colori o tecniche.

© Tutti i diritti riservati

# MENTIONS LÉGALES | LEGAL INFORMATION

## ESGE AG

Hauptstrasse 21  
CH-9517 Mettlen  
Suisse | Switzerland  
Tél | Tel +41 71 634 61 80  
Fax +41 71 634 61 81  
info@bamix.com  
www.bamix.com

**bamix**®, **SliceSy**®, **ESGE Zauberstab**®, **Zauberette**® et **MagicWand**® sont des marques protégées. Les brevets sont présents et enregistrés. Sous réserve de modifications des modèles, des couleurs ou techniques.

© Tous droits réservés

**bamix**®, **SliceSy**®, **ESGE Zauberstab**®, **Zauberette**® and **MagicWand**® are registered trademarks. Patents are in place and have been registered. Models, colours and technical information are subject to change without prior notice.

© All rights reserved

# VORWORT

## Lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der bamix® Universal-Küchenmaschine. **bamix**® ist millionenfach bewährt und hat in allen 5 Kontinenten zufriedene Anwender. Er eignet sich für die täglich anfallenden kleinen und grösseren Arbeiten in der Küche. **bamix**® ist handlich, denn er hat einen handgerecht gestalteten Griff und lässt sich leicht einschalten. Selbst kleine Hände können das Gerät einfach bedienen. Er ist auch für Linkshänder geeignet. **bamix**® ist ein hochpräzises Schweizer Qualitätsprodukt, auf das wir seit 1954 stolz sind.

**Für Ihre Sicherheit:** Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung.

**Vor dem Benutzen:** Bitte lesen Sie alle in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich des Gebrauchs, der Sicherheit und der Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss der Gebrauchsanleitung verwendet werden.

## Stimato cliente

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del robot da cucina universale **bamix**®.

**bamix**® è un prodotto collaudato milioni di volte e vanta utilizzatori soddisfatti in tutti i 5 continenti. L'apparecchio è adatto per tutti i piccoli e grandi lavori quotidiani in cucina. **bamix**® è maneggevole, infatti ha un'impugnatura anatomica, che si adatta perfettamente alla forma della mano, e può quindi essere utilizzato agevolmente. È adatto sia a mani piccole che per mancini. **bamix**® è un prodotto di qualità svizzero di alta precisione e noi siamo fieri di offrirlo alla nostra clientela dal 1954. **Per la vostra sicurezza:** Prima dell'utilizzo leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. **Prima dell'uso:** Leggere con attenzione tutte le informazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono avvertenze importanti sull'utilizzo, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto di istruzioni e consegnarlo con l'apparecchio agli eventuali successivi utilizzatori. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto in queste istruzioni per l'uso.

## INTRODUZIONE

## Cher client

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce mixer-plongeur universel **bamix**®. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine. Le **bamix**® est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. Le **bamix**® est également adapté pour les gauchers. Ce produit suisse de qualité de haute précision est l'objet de notre fierté depuis 1954 **Pour votre sécurité :** Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi. **Avant l'utilisation :** Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

## AVANT-PROPOS

## Dear Customer

We congratulate you on buying the **bamix**® universal kitchen appliance. **bamix**® has proved its worth a thousand times over and has satisfied users on all five continents. It is ideal for the daily chores, small and not so small, which occur in the kitchen.

**bamix**® is handy because its grip is specially designed to fit the hand and it is easy to switch on. It is no trouble even for small hands to use and is also suitable for people who are left-handed. **bamix**® is a Swiss quality product of which we have been proud since 1954. **For your safety:** Please read these instructions before switching on your appliance. **Before using your bamix®:** Please read all the information given in these instructions very carefully. It gives you important tips about the use, safety and care of the appliance. Keep these instructions in a safe place and pass them on to the next user. The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use.

## FOREWORD

## SPRACHEN | LINGUE | LANGUES | LANGUAGES

<b>Deutsch</b> .....	4
<b>L'italiano</b> .....	60
<b>Le Français</b> .....	116
<b>English</b> .....	172

<b>Bon à savoir</b> .....	117
<b>Accessoires</b> .....	118
<b>Les pâtes de base en pâtisserie et trucs et astuces</b>	
Pâte brisée .....	120
Pâte levée .....	121
Pâte à biscuit .....	122
Pâte feuilletée .....	123
Trucs et astuces .....	124
<b>Sucré</b>	
Cookie cups à la fraise .....	126
Savoureux gâteau aux amandes .....	128
Tartelette aux baies et au yaourt .....	130
Streusel aux pommes .....	132
Tartelette aux fraises .....	134
Muffin marbre et son dôme meringué .....	136
Savoureux gâteau aux courgettes .....	138
Beignets aux pommes .....	139
Tartelette aux cerises façon Forêt Noire .....	140
Gâteau roulé au fromage .....	142
Escargots aux noix .....	144
Linzerschnitte revisités .....	146
Gâteau aux amandes et aux pruneaux .....	148
Biscuits chocolat .....	149
Cupcakes à la framboise .....	150
Brownies à la compote de pomme .....	152
Savoureux gâteau à l'ananas .....	154
<b>Salé</b>	
Pain au pesto .....	156
Baguettes au fromage et au jambon .....	158
Empanadas épicées au poulet .....	160
Mini pizzas italiennes .....	162
Roulé à la saucisse .....	163
Petits feuilletés roulés .....	164
Cupcake aux légumes du soleil .....	166
Croquettes à la patate douce .....	168
Ketchup aux tomates .....	170

- ✦ Ne raccorder cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification.
- ✦ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont été instruites sur l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Le nettoyage ou l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- ✦ Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants.
- ✦ Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son installation, son démontage ou son nettoyage, il faut toujours le débrancher.
- ✦ Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le boîtier ne soit pas endommagé.
- ✦ L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que jusqu'au-dessous de la séparation de la poignée et du boîtier.
- ✦ L'appareil et le capot de protection ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle.
- ✦ Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide.
- ✦ Débranchez l'appareil lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour changer un accessoire.
- ✦ N'actionnez l'appareil qu'après avoir plongé la coupole dans le récipient de travail.
- ✦ Le **bamix®** est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché.
- ✦ Si la ligne allant vers le secteur de cet appareil est endommagée, elle devra être remplacée par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne possédant des qualifications équivalentes pour éviter tout danger.
- ✦ Débrancher la prise secteur en cas de dérangement lors de l'utilisation et après l'utilisation.
- ✦ Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées.
- ✦ Ne porter ni ne tirer jamais l'appareil par son cordon.
- ✦ Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé.
- ✦ Évitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile.
- ✦ Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  - l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
  - au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire. Dans ces cas, confier l'appareil à notre service de réparation.
- ✦ Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée.
- ✦ Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur dans le lieu de résidence. Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

# ACCESSOIRES



## Couteau étoile (broie finement)

Hache, émince et réduit en purée des légumes crus et cuits, des fruits, des baies, des préparations pour bébé, de la viande cuite, des fruits surgelés pour sorbet, de la marmelade et même des glaçons. Permet de mixer la soupe et de réaliser des sauces. Mélange la pâte à gâteau et les omelettes. Convient donc pour tous les aliments de consistance épaisse.



## Disque fouet (fait mousser)

Fouette, bat, émulsionne les blancs d'œufs et la crème. Lisse la soupe ou des sauces. Convient pour toutes les préparations devant être aérées.



## Disque mélangeur (émulsionne)

Agite et mélange les boissons, purées, purées de pommes de terre, sauces à salade, frappés. Donc toutes les préparations à crème épaisse et compacte. Permet de réaliser la mayonnaise.



## Couteau hachoir (découpe)

Coupe, hache, pulvérise la viande ou le poisson (cru ou cuit) ainsi que les légumes à fibres dures. Ne traitez que des viandes sans os et sans tendons. Une large partie des tendons sera éliminée par le fait qu'ils vont s'enrouler sur l'arbre du couteau et doivent être retirés de temps en temps pendant le processus de travail. Découpez la viande, le poisson ou les légumes en petits morceaux cubiques d'environ 1 cm et versez-les dans un récipient. Ne pas traiter à la fois une quantité supérieure à 500 g.

⚠ Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.



## Cruche

1,0 litre avec graduations et couvercle, résistante à la chaleur, passe au micro-ondes.



## Gobelet 0,6 l

0,6 litres avec graduations et couvercle, résistante à la chaleur, passe au micro-ondes.



## Gobelet 0,4 l

0,4 litres avec couvercle, idéal pour préparer de petites quantités. Si l'on utilise d'autres récipients, prière de ne pas prendre des récipients ayant un fond bombé vers l'intérieur. Car dans ce cas, il pourrait y avoir contact avec l'embout.

⚠ Cruche, gobelet 0,6 litres et 0,4 litres – Ne jamais chauffer les cruches avec les couvercles dans le micro-ondes. Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient lors du chauffage.



## Processeur (hache)

Hache les noix, les amandes, les herbes aromatiques, les céréales, le chocolat, le fromage, le sucre pour faire du sucre en poudre, les épices, le pain pour réaliser de la chapelure, le café, l'ail, le raifort ou encore le jaune d'œuf pour faire des œufs mimosa. Un conseil: le chocolat doit être dur pour être moulu. Ne pas mettre trop d'aliments à mouler dans le **Processeur** (risque de blocage). Toujours utiliser le **Processeur** avec le **bamix®** en vitesse II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le **Processeur** dans la main et secouez-le avant l'opération. Pour le lavage, séparez le pied du **Processeur** du bol en écartant simultanément les deux verrous. Après le lavage, remettre le bol dans le pied du **Processeur** et presser les deux pièces ensemble.

⚠ Le **Processeur** ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Ne pas nettoyer le **Processeur** dans le lave-vaisselle.



## Disque poudre (moudre)

Le **disque poudre bamix®** est un accessoire du **Processeur bamix®**. Il sert à broyer et mouler des aliments secs en très petite quantité. Pour des aliments à mouler plus importants, il faut les mouler d'abord dans le **Processeur** sans le **disque poudre**, puis mouler à nouveau avec le **disque poudre** (disque tourné vers le bas, cylindre tourné vers le haut) en vitesse 2. Vous obtiendrez un meilleur résultat en prenant le **Processeur** dans la main et en le tenant légèrement incliné ou même en le secouant un peu. N'utilisez que des aliments à mouler bien secs. Nous recommandons une durée d'utilisation d'environ 30 secondes. Laisser ensuite refroidir pendant environ 1 minute. N'utiliser le **disque poudre** qu'avec des ingrédients dont la température est comprise entre -20 °C et 70 °C. Protéger le **disque poudre** contre des chocs violents, car il est fragile. De par l'utilisation, le **disque poudre bamix®** peut devenir trouble, cependant son fonctionnement n'en sera en rien altéré.



## SliceSy® (râpe et lamelle)

Pour hacher les légumes (oignon, chou, poivrons etc.), les fruits (pomme), la viande (pour la préparation de tartares, de pâtés et autres), les noix. Pour couper et râper les légumes (poireau, tomate – coupée en deux ou en quatre, concombre, raifort, carottes, etc.), les fruits, le fromage etc.

⚠ Risque de blessures causées par des arêtes vives, des couteaux et des pièces qui tournent.



1. Râpe fine



2. Râpe moyennel



3. Râpe épaisse (Rösti)



4. Lamelle fines



5. Lamelle épaisse

# Pâte BRISÉE



Tout simplement | Préparation 20 minutes | Temps de repos 1–2 heures

## Ingrédients

300 g de farine  
200 g de beurre  
100 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
(uniquement pour les recettes  
sucrées)  
1 jaune d'œuf (ou 1 œuf entier)  
1 pincée de sel

## Préparation

Pour la pâte brisée, mettre la farine dans un grand récipient. Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le sel. Couper le beurre ramolli en petits morceaux et les répartir sur la farine.

Creuser un puits dans la farine et y mettre le jaune d'œuf (ou l'œuf entier). Pétrir en une pâte avec le **bamix®** et le **couteau étoile**.

Mouler la pâte dans un moule à cake et enrouler dans un film étirable. Laisser reposer 1–2 heures au réfrigérateur avant de la travailler.



Tout simplement | Préparation 20 minutes | Temps de repos 45 minutes

100 G CONTIENNENT | ÉNERGIE 1828 KJ/437 KCAL | GLUCIDES 45 G | MATIÈRE GRASSES 26 G | PROTÉINES 6 G



# Pâte LEVÉE



## Ingrédients

200 ml de lait  
125 g de beurre ou de margarine  
500 g de farine de froment  
1 cube de levure fraîche  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
2 œufs

## Préparation

Faire chauffer le lait et faire fondre le beurre ou la margarine. Mettre la farine dans un saladier et émietter la levure. Ajouter les ingrédients puis le lait et travailler le tout en une pâte lisse à l'aide du **bamix®** et le **couteau étoile**.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Pétrir encore une fois brièvement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Travailler la pâte levée suivant la recette choisie.

100 G CONTIENNENT | ÉNERGIE 1226 KJ/293 KCAL | GLUCIDES 41 G | MATIÈRE GRASSES 9 G | PROTÉINES 11 G

# Pâte À BISCUIT



Tout simplement | Préparation 20 minutes

## Ingrédients

3 œufs  
150 g de sucre  
3 cs d'eau  
150 g de farine  
1 cc de levure chimique

## Préparation

Bien battre en mousse les jaunes d'œuf avec l'eau froide et le sucre avec le **bamix®** monté du **disque mélangeur** jusqu'à ce que la pâte ait un aspect clair et soyeux.

Mélanger la farine et la levure chimique et incorporer au mélange de jaunes d'œuf. Batre les blancs d'œuf en neige très ferme avec le **bamix®** et le **disque fouet**, puis incorporer délicatement à la préparation. Étaler la pâte sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Cuire environ 10–15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, en chaleur tournante.

100 G CONTIENNENT | ÉNERGIE 1310 KJ/313 KCAL | GLUCIDES 4 G | MATIÈRE GRASSES 10 G | PROTÉINES 13 G



Simplement | Préparation 40 minutes | Temps de repos 1 heure 40 minutes

# Pâte

## FEUILLETÉE



## Ingrédients

360 g de farine  
1 pincée de sel  
250 ml d'eau tempérée  
2 cs de vinaigre  
3 œufs  
2 cs de rhum

## Pour le beurre de tourage

500 g de beurre  
160 g de farine

## Préparation

Tamiser la farine dans un saladier. Creuser un puits au centre et y mettre le beurre, le jaune d'œuf, le rhum, le sel, l'eau et le vinaigre et mélanger en une pâte lisse avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Former une boule et laisser reposer environ 20 minutes au froid.

Pour la beurre de tourage, mélanger le beurre ramolli et la farine à l'aide du **couteau étoile** puis former une brique à l'aide du rouleau à pâtisserie. Laisser reposer 20 minutes au frais.

Retirer la pâte du réfrigérateur et l'étaler en un rectangle d'environ 30 x 50 cm. Poser le beurre de tourage au centre de la pâte étalée. Refermer la pâte sur le beurre comme une enveloppe et bien presser les bords. Étaler la pâte en un rectangle étroit, refermer le plus exactement possible en trois couches. (replier l'extrémité inférieure au centre, puis l'extrémité supérieure au centre pour former les trois couches). Laisser reposer 20 minutes au froid.

Répéter cette opération à trois reprises. Les différentes couches de la pâte feuilletée se forment ainsi. Saupoudrer la pâte de farine et l'étaler. La pâte est maintenant prête et peut être travaillée.

100 G CONTIENNENT | ÉNERGIE 2335 KJ/558 KCAL | GLUCIDES 46 G | MATIÈRE GRASSES 39 G | PROTÉINES 7 G

# Runes

## ET ASTUCE

### Faire soi-même son sucre en poudre

Vous n'avez pas de sucre en poudre sous la main, mais vos invités arrivent déjà dans quelques minutes ? Avec le **bamix®**, aucun problème. Prendre le **Processeur**, mettre le sucre en morceaux, actionner. En quelques secondes, vous obtiendrez votre sucre en poudre avec rapidité et propreté.

### Cuire à blanc

Quand les tartes de pâte brisée sont remplies de fruits ou d'une crème tendre, il convient d'abord de cuire les fonds de tarte à blanc pour que la pâte reste bien croustillante. Pour cela, recouvrir la pâte brisée de papier sulfurisé dans le moule, répartir des légumineux secs dessus, et cuire la pâte au four pendant 10 à 15 minutes. Retirer les légumineux et le papier sulfurisé et vous pouvez ensuite poursuivre.

### Quand la crème fraîche ne devient pas ferme

La gélatine aide alors. Dissoudre 1 feuille de gélatine blanche dans de l'eau froide avec 100 g de crème fraîche. Chauffer 3 à 4 cs de crème fraîche non ferme, presser la gélatine, l'ajouter et la dissoudre dans la crème fraîche chaude. Mélanger le tout rapidement à la crème fraîche restante et laisser solidifier au réfrigérateur.

### Quand la crème au beurre coule

Le beurre et le pudding doivent avoir la même température. Pour cela battre la crème au beurre qui a coulé avec le **bamix®** au-dessus d'un bain-marie chaud.



# Runes

## ET ASTUCES



### Faire soi-même des poches à douille

Vous n'avez pas de poche à douille sous la main ? Voici un conseil pour faire soi-même une poche à douille avec un sac congélation :

- \* Verser votre préparation (crème pâtissière, chantilly, meringue...) dans un sac congélation
- \* Fermer le sac congélation
- \* Couper légèrement l'angle du sac (selon le type de décoration souhaitée)
- \* Faire couler la préparation en pressant doucement le sac congélation pour créer vos motifs

### Faire fondre le chocolat

Il existe un truc très simple pour faire fondre du chocolat sans salir de vaisselle. Tout ce qu'il vous faut, c'est un sac congélation.

- \* Chauffer de l'eau dans une casserole, sans la faire bouillir
- \* Remplir le sac congélation du chocolat et le fermer
- \* Mettre le sac dans l'eau
- \* Quand tout le chocolat est fondu, vider l'eau de la casserole

# Cookie cups

## À LA FRAISE



**Simplement** | Préparation **60 minutes** | Cuire **15 minutes** | Préchauffer le four **180 °C**

### Ingrédients

50 g de sucre roux  
50 g de sucre  
200 g de beurre  
1 cc de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1 jaune d'œuf  
1 œuf  
300 g de farine  
2–3 cs de lait  
2 cc de levure chimique  
200 g de chocolat blanc

### Pour la panna cotta

250 g de fraises  
50 ml de jus de fruit de la passion (ou d'eau)  
3 cs de sucre + 60 g de sucre  
250 ml de crème liquide fouettée 30 % mg  
3 feuilles de gélatine ou  
½ sachet de gélatine en poudre

### Préparation

Battre en mousse le beurre et le sucre avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**, ajouter le jaune d'œuf et l'œuf. Puis incorporer peu à peu la farine, le sel et la levure chimique. Bien mélanger avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Ajouter le lait (incorporer un peu de farine si la pâte est trop collante). Pétrir 100 g de chocolat blanc broyé dans la pâte. Partager la pâte en 12–16 portions de même taille et remplir de petits moules à muffins légèrement graissés ou d'autres petits moules à gâteau. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Faire cuire 10 minutes à blanc à 180 °C. (Cuire à blanc = percer plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette, recouvrir ensuite de papier sulfurisé et alourdir la pâte avec des pois, des haricots, des pois chiches secs, des noyaux de cerise. Le fond reste ainsi plat et aucune boursouffure ne peut se former à son bord). Après 10 minutes, retirer les légumineux et le papier sulfurisé et faire cuire encore 5 minutes.

Laisser refroidir les cookies, faire fondre le chocolat restant, bien recouvrir l'intérieur des cookies de chocolat, mettre au froid jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Laver et équeuter les fraises, les mettre dans une casserole avec le jus ou de l'eau et 3 cs de sucre et porter à ébullition. Réduire en purée avec le **bamix®** et le **couteau étoile**, passer au tamis et porter de nouveau à ébullition. Il devrait y avoir environ 150 ml de liquide. Porter la crème et le sucre à ébullition. Faire ramollir la gélatine à l'eau froide et l'ajouter à la crème en mélangeant en continu avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Incorporer le coulis de fraise à la fin. Laisser refroidir et remplir les cups.

Mettre 2–3 heures au réfrigérateur.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1435 KJ/343 KCAL
GLUCIDES	38 G
MATIÈRE GRASSES	19 G
PROTÉINES	5 G



*On peut résister à tout,*

SAUF À LA TENTATION.

– Oscar Wilde –

# Savoureux

## GÂTEAU AUX AMANDES



Simplement | Préparation 30 minutes | Cuire 25-30 minutes | Préchauffer le four 175 °C

### Ingrédients

115 g de beurre + un peu de  
beurre pour graisser le moule  
Zeste d'un citron bio  
200 g de sucre  
2 œufs  
1 pincée de sel  
1 gousse de vanille  
120 g de farine  
1 poignée d'amandes  
Sucre en poudre

### Préparation

Préchauffer le four à 175 °C en chaleur tournante. Beurrer légèrement un moule à charnière (20-24 cm).

Faire fondre le beurre à température moyenne.

Mettre le sucre et le zeste de citron. Quel arôme ! Un rêve. Ajouter les œufs l'un après l'autre et bien mélanger avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**. Ajouter le sel et la vanille. Incorporer ensuite la farine.

Ajouter le beurre liquide, puis travailler le tout en une pâte joliment souple avec le **bamix®** et le **couteau étoile** et verser dans le moule préparé.

Broyer les amandes avec le **bamix®** et le **Processeur** et les répartir sur la pâte. Saupoudrer le tout de 2 cs de sucre.

Cuire environ 25 à 30 minutes en fonction du moule utilisé et des caractéristiques du four.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	2184 KJ/522 KCAL
GLUCIDES	35 G
MATIÈRE GRASSES	34 G
PROTÉINES	15 G

L'amour passe  
PAR L'ESTOMAC.

# Tartelette

## AUX BAIES ET AU YAOURT



**Simplement** | Préparation **40 minutes** | Cuire **20 minutes** | Préchauffer le four **175 °C**

### Ingédients

150 g de myrtilles surgelées  
200 g de framboises surgelées  
4 cs d'eau  
250 g de fromage blanc  
90 g de crème fraîche 30 % mg  
150 g de yaourt  
1 sachet de sucre vanillé  
Jus de ½ citron vert et ses zestes  
Jus de 1 citron  
1 gousse de vanille  
60 g de sucre  
6 feuilles de gélatine

### Préparation

Faire cuire le biscuit (page 122). Une fois refroidi, à l'aide d'un emporte-pièce, préparer le fond des tartelettes.

Dans un gobelet, mixer à l'aide du **couteau étoile** les myrtilles non décongelées pour obtenir un joli coulis. Faire de même avec les framboises. Mettre de côté 50 g du coulis de framboises.

Faire ramollir la gélatine dans l'eau. Avec le **bamix®** et le **couteau étoile**, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, le yaourt, le sucre vanillé, le sucre, le jus du citron vert et le zeste. Répartir la préparation dans 3 récipients. Dans le premier, ajouter le coulis de myrtille, dans le second le coulis de framboise. Dans le troisième, verser le jus de citron et les grains de la gousse de vanille.

Dissoudre maintenant 5 feuilles de gélatine dans une casserole d'eau chaude et les répartir dans les trois gobelets. Bien mélanger le tout. Laisser lever la pâte 10 minutes au réfrigérateur. Répartir du yaourt sur le biscuit, ajouter ensuite la préparation à la myrtille, puis celle à la framboise et enfin celle au citron. Mettre au réfrigérateur.

Dissoudre maintenant la dernière feuille de gélatine et l'ajouter au coulis de framboise mis de côté. Recouvrir les tartelettes. Laisser maintenant solidifier les tartelettes au réfrigérateur pendant 2 à 3 bonnes heures.

Démouler à l'aide d'un couteau chaud, l'emporte-pièce se détachera très bien de la tartelette. Pour la décoration, mettre une framboise sur la tartelette.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1787 KJ/427 KCAL
GLUCIDES	20 G
MATIÈRE GRASSES	14 G
PROTÉINES	21 G



Le Fromage blanc  
et les baies

UN DUO IMBATTABLE.

# Streusel

## AUX POMMES



Un peu de pratique | Préparation 60 minutes | Cuire 30 minutes | Préchauffer le four 200 °C

### Ingrédients

1 cube de levure  
400 g de farine  
200 ml de lait tiède  
50 g de sucre  
100 g de beurre fondu  
1,5 kg de pommes

### Pour Le Streusel

300 g de farine  
200 g de beurre  
150 g de sucre  
1 cc de cannelle

### Préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Recouvrir la plaque de four de papier sulfurisé. Pour la pâte, mélanger la levure et le lait tiède avec un peu de sucre. Mélanger avec le **bamix®** et le **couteau étoile** et laisser reposer brièvement.

Dans un saladier, mélanger la farine au sucre restant, ajouter le lait et le beurre fondu et travailler l'ensemble avec le **bamix®** et le **couteau étoile** pour obtenir une jolie pâte. Laisser lever la pâte 1H, en couvrant le saladier.

Peler les pommes, les épépiner et les trancher à l'aide du **SliceSy®** et de la râpe n°5. Pour le Streusel, pétrir tous les ingrédients ensemble dans le **SliceSy®** avec le hachoir.

Recouvrir la plaque à four de pâte, répartir les tranches de pomme sur la pâte, puis le streusel par-dessus. Cuire environ 30 minutes à four chaud.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	933 KJ/223 KCAL
GLUCIDES	32 G
MATIÈRE GRASSES	9 G
PROTÉINES	4 G

### MES NOTES

.....  
.....  
.....  
.....

Qui aime ses  
souhaites  
NE CONNAÎT AUCUN DOUTE.

# Sartelette

## AUX FRAISES



Un peu de pratique | Préparation 45 minutes | Cuire 25 minutes | Préchauffer le four 200 °C

### Pâte à biscuit

Pâte de base voir page 122

### Pour la garniture

250 ml de crème fouettée

froide

1 sachet de fixateur pour crème fouettée

200 g de fraises surgelées

60 g de sucre

Zestes d'1 citron non traité

2 cs de sucre en poudre

1 sachet de gélatine

(ou 3 feuilles de gélatine)

### Préparation

Retirer le gâteau éponge fini du four et laisser refroidir. Découpez des cercles avec un emporte-pièce rond.

Pour la garniture, battre d'abord fermement la crème avec le **bamix®** et le **disque fouet**, ajouter le fixateur pour crème fouettée et de la gélatine. Dans un autre récipient, mélanger maintenant les fraises avec l'écorce de citron avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Ajouter une feuille de gélatine et continuer à mélanger pendant une minute. Ajouter ensuite le sucre, puis incorporer ce coulis à la préparation.

Badigeonner les tartelettes de biscuit avec la crème de fraise avec une cuillère. Garnir de crème, de fraises, de sucre en poudre ou de morceaux de meringue et servir.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	2050 KJ/490 Kcal
GLUCIDES	18 G
MATIÈRE GRASSES	20 G
PROTÉINES	18 G

### MES NOTES

---

---

---

---

---



Un plaisir  
à la fraise divin.

# Muffin marbre et SON DÔME MERINGUÉ



Simplement | Préparation 35 minutes | Cuire 20 minutes | Préchauffer le four 180 °C

## Ingrédients

100 g de beurre  
150 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 œufs  
150 g de farine  
1 cc de levure chimique  
2-3 cs de lait  
1 cs de cacao en poudre

## Pour le dôme meringué

2 blancs d'œuf  
200 g de sucre  
1 cs de jus de citron  
100 g de chocolat noir  
10 g de graisse de coco

## Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Graisser une plaque à muffins. Battre en mousse le beurre avec le sucre avec le **bamix®** et le **disque fouet** et ajouter les œufs un à un, puis la levure chimique, la farine. Travailler avec le **bamix®** et le **couteau étoile**.

Remplir les petits moules à muffin avec la moitié de la pâte. Dans l'autre moitié, ajouter le cacao en poudre et mélanger à l'aide du **couteau étoile** (ajouter éventuellement un peu de lait si la pâte est trop solide).

Ajouter une couche de cette pâte cacaotée dans les moules à muffin. Le motif marbré peut être réalisé avec une cuillère, ou la pointe d'un couteau en mélangeant la pâte de bas en haut. Faire cuire les muffins marbrés environ 20 minutes. Ensuite, laisser refroidir.

Maintenant, passons à la meringue. Mélanger les blancs d'œufs, le sucre et le jus de citron. Battre les blancs d'œuf dans un bain-marie chaud avec le **bamix®** et le **disque fouet** jusqu'à obtenir une masse ferme.

Remplir maintenant une poche à douille avec la meringue. Recouvrir les muffins de meringue et laisser refroidir environ 30 minutes au réfrigérateur. Faire ensuite fondre le chocolat avec la graisse de coco. Laisser refroidir un peu et recouvrir le dôme meringué avec le mélange.

## 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1874 KJ/448 KCAL
GLUCIDES	59 G
MATIÈRE GRASSES	18 G
PROTÉINES	10 G

Le temps que  
nous prenons  
est le temps  
QUI NOUS DONNE QUELQUE CHOSE.

# Savoureux

## GÂTEAU AUX COURGETTES



### Ingrédients

250 g de sucre  
3 œufs  
250 ml d'huile  
420 g de farine de froment  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de noix  
300 g de courgettes  
½ cc de cannelle  
Confiture d'abricot selon le besoin

### Pour le glaçage au chocolat

120 g de beurre  
160 g de chocolat

### Préparation

En premier, séparer les œufs et battre en neige ferme le blanc d'œuf avec le **bamix®** et le **disque fouet** en position 1. A l'aide du **disque mélangeur**, battre ensuite en mousse le jaune d'œuf avec le sucre, puis ajouter l'huile et mélanger de nouveau. Broyer les noix dans le **Processeur**. Râper les courgettes avec le **SliceSy®** et la râpe n°5 pour obtenir des rondelles assez épaisses. Ajouter ensuite les courgettes à la préparation. Incorporer maintenant la levure chimique, la farine, les noix et la cannelle. Mélanger.

Incorporez délicatement les blancs en neige. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson et cuire environ 30 minutes à 160 °C et bien laisser refroidir. Si vous le souhaitez, recouvrir le gâteau de confiture d'abricot. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, remuer en continu et délicatement pour que rien ne brûle. Recouvrir enfin le gâteau du glaçage au chocolat.

Tout simplement | Préparation 30 minutes | Cuire 30 minutes | Préchauffer le four 160 °C



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	1406 KJ/336 KCAL
GLUCIDES	41 G
MATIÈRE GRASSES	16 G
PROTÉINES	8 G



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	1176 KJ/281 KCAL
GLUCIDES	25 G
MATIÈRE GRASSES	16 G
PROTÉINES	7 G

Simplement | Préparation 25 minutes | Frirer 5-7 minutes | Chauffer l'huile de friture à 180 °C

# Beignets

## AUX POMMES



### Préparation

Préparer les pommes et les couper en rondelles avec le **bamix®** et le **SliceSy®** et la râpe n°4 pour obtenir de fines lamelles. Mélanger encore brièvement la pâte levée, puis incorporer les pommes.

Chauffer l'huile de friture à 180 °C dans une casserole large. La température est atteinte lorsque des bulles montent le long du manche d'une cuillère en bois. Découper des beignets de pâte levée et les cuire en portions. Retirer les beignets aux pommes et les laisser s'égoutter sur un essuie-tout.

Mélanger le sucre à 1 cc de cannelle et y rouler les beignets.

### Ingrédients

130 g sucre  
250 g de pommes  
environ 2 l d'huile pour la friture  
1 cc de cannelle

### Pâte levée

Pâte de base voir page 121

# Tartelette aux cerises



FAÇON FORÊT NOIRE

Simplement | Préparation **60 minutes** | Cuire **15 minutes** | Préchauffer le four **180 °C**

## Ingrédients

200 g de farine  
1 cc de sucre vanillé  
30 g de cacao  
80 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
100 g de beurre froid  
1 jaune d'œuf  
1 œuf moyen

## Pour la garniture

300 g de cerises (dénoyautées)  
1 cs de sucre  
80 g de mascarpone  
30 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
100 ml de crème fouettée  
30 % mg  
20 g de chocolat noir

## Préparation

Pour la pâte, pétrir tous les ingrédients en une pâte lisse avec le **bamix®** et le **SliceSy®**, mettre la pâte au frais pendant environ 1 heure.

Préchauffer le four à 180 °C. Graisser 4 moules à tartelette (Ø 12 cm) et saupoudrer de farine. Étaler la pâte à une épaisseur d'env. 5 mm sur un plan de travail fariné et découper 4 disques (Ø 16 cm). Mettre la pâte dans les moules et relever les bords. Piquer plusieurs fois la pâte avec une fourchette.

Recouvrir la pâte des cerises (en réserver 4 pour la garniture), saupoudrer de sucre et cuire environ 15 minutes au four. Sortir du four et laisser refroidir.

Réaliser un mélange lisse avec le mascarpone, le sucre en poudre et le sucre vanillé à l'aide du **disque mélangeur**. Batta la crème fouettée avec le **bamix®** et le **disque fouet** et l'ajouter à la préparation du mascarpone. Répartir la crème sur les tartelettes, saupoudrer de chocolat et déposer une cerise sur le dessus pour la décoration.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1372 KJ/328 KCAL
GLUCIDES	31 G
MATIÈRE GRASSES	19 G
PROTÉINES	6 G

MES NOTES

.....  
.....  
.....  
.....

Une bêtise sans  
gâteau

N'EST QU'UNE RÉUNION.

# Gâteau roulé

## AU FROMAGE



Tout simplement | Préparation **35 minutes** | Cuire **25 minutes** | Préchauffer le four **200 °C**

### Ingrédients

100 g de farine  
25 g de fécule  
1 cc de levure chimique  
5 œufs  
150 g de sucre fin

### Pour la garniture

250 ml de crème fouettée  
30 % mg  
1 sachet de fixateur pour  
crème fouettée  
200 g de fromage frais  
double crème nature  
60 g de sucre  
Zestes d'1 citron non traité  
1 sachet de gélatine  
(ou 3 feuilles de gélatine)

### Préparation

Préchauffer le four à 200 °C en chaleur tournante. Recouvrir une plaque à four de papier sulfurisé et tenir à disposition. Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Battre le blanc d'œuf ferme à l'aide du **disque fouet** en vitesse 1. Verser le sucre lentement en pluie et continuer de battre jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit bien ferme et brillant de couleur nacré.

Verser les jaunes d'œuf dessus et les mélanger brièvement avec le **bamix®** et le **disque mélangeur** en vitesse 1. Tamiser le mélange de farine dessus et incorporer avec une louche jusqu'à ce que toutes les traces de farine aient disparu.

Mettre immédiatement la pâte sur la plaque à four et l'étaler régulièrement, de manière la plus homogène possible. Cuire maintenant le biscuit 10 minutes. Entre-temps, étaler un torchon sur le plan de travail et le saupoudrer de sucre. Une fois le temps de cuisson écoulé, démouler immédiatement le biscuit en le retournant sur le torchon, sans retirer le papier sulfurisé. Appliquer un peu d'eau sur le papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et le retirer avec précaution. Ensuite enrouler le gâteau avec le torchon, en serrant bien, et laisser refroidir environ 20–30 minutes.

Pour la garniture, commencer par battre fermement la crème avec le **bamix®** monté du **disque fouet** en vitesse 1, pour vous aider, le fixateur pour crème fouettée et un sachet de gélatine. Dans un autre récipient, mélanger maintenant le fromage frais avec les zestes de citron avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Ajouter un sachet de gélatine et continuer à mélanger pendant une minute. Ajouter ensuite le sucre. Incorporer la crème à la préparation à base de fromage frais.

Dérouler avec précaution le biscuit roulé légèrement refroidi et enduire de garniture. L'enrouler de nouveau, cette fois naturellement sans le torchon. Placer le gâteau au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1272 KJ/304 Kcal
GLUCIDES	28 G
MATIÈRE GRASSES	16 G
PROTÉINES	9 G



Manger est  
un besoin,

BIEN MANGER EST UN ART.

– La Rochefoucauld –

# Escargots

## AUX NOIX



Tout simplement | Préparation 20 minutes | Cuire 12 minutes | Préchauffer le four 200 °C

### Ingrédients

500 g de sucre  
200 g d'eau  
700 g de noix  
200 g de pain rassis

### Pâte levée

Pâte de base voire page 121

### Préparation

Hacher les noix et le pain dans le **Processeur**. Chauffer l'eau dans une poêle et ajouter le sucre. Ajouter ensuite les noix et le pain à la préparation. Laissez chauffer puis retirer du feu et laisser refroidir. Préchauffer le four à 200 °C en chaleur tournante.

Étaler la pâte en un rectangle sur un plan de travail fariné (env. 0,5 cm d'épaisseur). Garnissez-la généreusement puis rouler le gâteau dans la longueur en appuyant bien sur les extrémités. Découper maintenant le gâteau en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur avec un couteau aiguisé et poser les escargots sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé en les espaçant. Cuire environ 12 minutes au four. Saupoudrer de sucre glace avant de servir ou recouvrir d'un glaçage.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	3025 KJ/723 Kcal
GLUCIDES	86 G
MATIÈRE GRASSES	35 G
PROTÉINES	16 G

### MES NOTES

.....  
.....  
.....  
.....

Il faut  
toujours avoir

QUELQUE CHOSE QUI NOUS FAIT PLAISIR.

# Linzerschnitte

## REVISITÉS



Simplement | Préparation 45 minutes | Cuire 20 minutes | Préchauffer le four 170 °C

### Ingrédients

140 g de farine  
1 cc de levure chimique  
300 g de noisettes  
5 œufs  
1 jaune d'œuf  
375 g de beurre tendre  
230 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
Zestes d'1 ½ citron bio  
150 g de confiture de groseilles  
250 ml de crème fouettée  
30 % mg  
50 g de groseilles surgelées  
1 pincée de sel  
½ cc de cannelle  
½ cc clous de girofle  
Menthe

### Préparation

Broyer les noisettes dans le **Processeur**, puis les clous de girofle en ajoutant au préalable le **disque poudre**. Préchauffer le four à 170 °C, recouvrir la plaque de four de papier sulfurisé.

Tamiser la farine avec la levure chimique, incorporer les noisettes. Batta les œufs et le jaune d'œuf avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**.

Batte en mousse le beurre fondu, le sucre en poudre, le sucre vanillé, les zestes de citron, 1 pincées de sel ainsi que ½ cc de cannelle et ½ cc de clous de girofle avec le disque fouet. Ajouter les œufs, puis incorporer le mélange farine-noisettes.

Étaler la masse sur la plaque et cuire environ 20 minutes au four. Batta la crème fouettée avec le **bamix®** et le **disque fouet** pour obtenir une crème épaisse et la mélanger à la confiture de groseilles. Couvrir la crème et la mettre environ 30 minutes au frais.

Couper le gâteau en 12 rectangles (environ 4 x 16 cm). Couper les morceaux de pâte restants en 36 petits triangles.

Remplir une poche à douille de la crème de groseilles et répartir sur les morceaux de pâte. Pour la décoration, ajouter un triangle de gâteau et des feuilles de menthe.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	2142 KJ/512 KCAL
GLUCIDES	31 G
MATIÈRE GRASSES	39 G
PROTÉINES	10 G



L'amour et  
l'imagination  
SONT LES MEILLEURS ÉPICES.

# Gâteau aux amandes

## ET AUX PRUNEAUX



### Ingrédients

15–20 pruneaux  
120 g de beurre  
150 g de sucre  
4 œufs  
200 g d'amandes  
50 g d'amandes effilées  
Pulpe d'une gousse de vanille  
½ cc de cannelle

### Pâte Brisée

Pâte de base voir page 120

### Préparation

Étaler la pâte entre deux bandes de film étirable, presser régulièrement dans le moule (avec le moule à charnière, étirer le bord jusqu'en haut) et cuire le fond à blanc. Pour cela, recouvrir le fond de papier sulfurisé et utiliser par exemple des lentilles pour éviter qu'elle gondole. Faire cuire 15 minutes à 190 °C. Retirer les lentilles et le papier sulfurisé et laisser refroidir. Pour la garniture : Mettre le beurre dans un récipient et battre en crème avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**, ajouter le sucre et la cannelle, puis battre le tout en mousse. Moudre les amandes dans le **Processeur**. Ajouter les œufs les uns après les autres, puis incorporer la poudre d'amandes à la fin. Battre encore une fois le mélange avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Étaler la préparation sur le fond de tarte. Couper les pruneaux en tranches et les répartir dessus. Saupoudrer d'amandes effilées. Cuire 30–40 minutes à 180 °C dans le four préchauffé en chaleur tournante jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Tout simplement | Préparation 30 minutes | Cuire 45 minutes | Préchauffer le four 190 °C



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	1046 KJ/250 KCAL
GLUCIDES	25 G
MATIÈRE GRASSES	14 G
PROTÉINES	7 G



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	1251 KJ/299 KCAL
GLUCIDES	32 G
MATIÈRE GRASSES	15 G
PROTÉINES	8 G

Tout simplement | Préparation 40 minutes | Cuire 8–10 minutes | Préchauffer le four 180 °C

## Biscuits CHOCOLAT



### Préparation

Travailler la farine avec la levure chimique, les amandes et le cacao dans le **SliceSy®** avec le **bamix®**. Incorporer ensuite le sucre, le sel, le beurre et les œufs à la pâte en s'aidant du **disque mélangeur**. Remplir une poche à douille avec la pâte et confectionner des craquelins de 3–4 cm sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Laisser un peu de place entre les craquelins. Cuire 8–10 minutes dans le four préchauffé. Les sortir, les retirer de la plaque et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour la crème, réaliser une pâte lisse avec 4 cs de lait et la féculé. Mélanger à l'aide du **disque mélangeur**. Porter à ébullition le lait restant avec le sucre et le sucre vanillé dans une casserole. Retirer brièvement du feu et mélanger le lait à la féculé. Faire cuire doucement environ 3 minutes en remuant en continu jusqu'à ce que la masse soit crémeuse et épaisse. Remplir une poche à douille et déposer de la crème au lait sur les biscuits, puis saupoudrer de sucre glace.

### Ingrédients

175 g de farine  
1 cc de levure chimique  
40 g d'amandes  
2 cs de cacao en poudre  
100 g de beurre tendre  
100 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
3 œufs  
250 ml de lait  
15–20 g de féculé  
2 cs de sucre  
1 cs de sucre vanillé  
1 cs de sucre glace pour le saupoudrage

# Cupcakes À LA FRAMBOISE



Simplement | Préparation **55 minutes** | Cuire **25 minutes** | Préchauffer le four **170 °C**

## Ingrédients

300 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
2 œufs moyens  
200 g de babeurre  
150 g de framboises fraîches  
100 g de beurre tendre  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de sucre cristallisé

## Pour la garniture

60 ml de crème fouettée  
30 % mg  
20 g de fécule  
100 ml de jus de framboise ou  
50 ml de sirop de framboise  
20 g de sucre  
180 g de framboises  
380 g de mascarpone 80 % mg  
30 g de sucre en poudre  
Zestes d'½ citron bio

## Préparation

Tamiser la farine et la levure chimique. Séparer les œufs, mélanger le babeurre aux framboises et réduire brièvement en purée avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Battre en mousse le beurre, le sucre vanillé, 70 g de sucre cristallisé et 1 pincée de sel avec le **bamix®** et le **disque fouet** en position 1. Ajouter peu à peu le jaune d'œuf en remuant. Incorporer le mélange de baies. Battre en neige crémeuse le blanc d'œuf avec le sucre restant avec le **bamix®** et le **disque fouet**. Mélanger la moitié de la neige et la farine, incorporer la neige restante.

Remplir les petits moules du mélange et cuire env. 20 minutes au four (grille du niveau inférieur). Retirer les muffins, les démouler et les laisser refroidir. Pour la garniture, mélanger la crème fouettée avec la fécule. Porter à ébullition le jus de framboise et le sucre, incorporer le mélange de crème fouettée et cuire à petit feu env. 1 minute en mélangeant. Remplir le mélange et laisser refroidir. Réduire les framboises en purée avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Faire un mélange lisse avec le mascarpone, le sucre et l'écorce du citron avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**, mélanger à la purée de framboise. Remplir une poche à douille de la garniture.

Retirer les capsules en papier des muffins. Couper horizontalement les muffins, verser la garniture sur les fonds et recouvrir des framboises. Mettre le couvercle et presser doucement. Mettre les cupcakes dans des capsules en papier et saupoudrer de sucre glace.

## 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1079 KJ/258 KCAL
GLUCIDES	23 G
MATIÈRE GRASSES	15 G
PROTÉINES	6 G



*La vie est  
incertaine.*

MANGE D'ABORD LE DESSERT.

– Ernestine Ulmer –

# Brownies

## À LA COMPOTE DE POMME



Tout simplement | Préparation 35 minutes | Cuire 20–30 minutes | Préchauffer le four 175 °C

### Ingrédients

3 œufs  
140 g de sirop d'érable  
(ou du miel)  
200 g d'amandes  
130 g de farine complète  
épeautre ou froment  
(ou 150 g de farine d'épeautre  
lisse si l'on ne souhaite pas de  
farine complète)  
1 cc de natron  
1 cc de levure chimique  
1 pincée de sel  
½ cc de cannelle  
380 g de compote de pommes  
5 cs de cacao

### Préparation

Préchauffer le four à 175 °C en chaleur tournante. Battre les œufs et le sirop d'érable quelques minutes en mousse avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**.

Moudre les amandes dans le **Processeur**. Bien mélanger ensuite les amandes, la farine complète, le natron, la levure, le sel, la cannelle et le cacao brut à l'aide du **couteau étoile**.

Ajouter le mélange de farine et la compote de pomme aux œufs et bien mélanger avec le **bamix®** et le **couteau étoile**.

Mettre la pâte dans un grand moule à four (20 x 30 cm), puis faire cuire environ 25 à 30 minutes.

Enduire à son gré de chocolat fondu et parsemer d'amandes effilées ou saupoudrer simplement de cacao brut.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	812 KJ/194 KCAL
GLUCIDES	22 G
MATIÈRE GRASSES	5 G
PROTÉINES	7 G

### MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

Le rêve doux  
de l'amour est  
loin, sublime

AU-DELÀ DU TEMPS ET DE L'ESPACE.

# Savoureux

## GÂTEAU À L'ANANAS



Tout simplement | Préparation **35 minutes** | Cuire **55 minutes** | Préchauffer le four **180 °C**

### Ingrédients

1 petite boîte d'ananas en tranches  
250 g de farine  
2 cc de levure chimique  
1 pincée de sel  
125 g de beurre tendre  
175 g de sucre  
3 œufs à température ambiante  
125 ml de lait  
1,5 cs de crème fraîche fouettée 30 % mg  
Environ 125–175 g sucre en poudre  
Noix de coco râpée, légèrement grillée

### Préparation

Bien égoutter les morceaux d'ananas. Ne pas jeter le sirop car nous en aurons besoin plus tard. Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante. Graisser un moule à cake et recouvrir de papier sulfurisé.

Mélanger la farine, la levure chimique et le sel avec le **bamix®** et le **couteau étoile**, puis mettre de côté. Batre le beurre et le sucre avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**. Ajouter les œufs un par un, puis un peu du mélange de farine.

Ensuite, ajouter le lait et la fin de la farine jusqu'à former une pâte homogène. Couper les morceaux d'ananas en rondelles, puis les incorporer dans la pâte. Remplir le moule de la pâte et lisser légèrement.

Cuire le gâteau environ 55–65 minutes. Ensuite, piquer le gâteau plusieurs fois avec un cure-dent et recouvrir d'un peu de sirop d'ananas avec un pinceau à pâtisserie.

Pour le glaçage, réaliser un mélange classique de sucre glace et d'eau (ou de lait) ou de crème fraîche. Pour cela, battre d'abord en crème la crème fraîche dans un petit gobelet à l'aide du disque fouet. Ajouter ensuite le sucre en poudre peu à peu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Verser sur le gâteau, parsemer de noix de coco râpée et laisser solidifier.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1130 KJ/270 KCAL
GLUCIDES	38 G
MATIÈRE GRASSES	11 G
PROTÉINES	5 G



*Tendre, gontense*  
ET SAVOUREUSE POUR LES GOURMETS.

# Pain AU PESTO



Tout simplement | Préparation **35 minutes** | Cuire **30 minutes** | Préchauffer le four **180 °C**

## Ingrédients

150 ml de lait  
20 g de levure fraîche  
300 g de farine  
1 cc de sucre  
25 ml d'huile d'olive  
1 cc de sel

## Für das Pesto

1 grosse poignée d'herbes du jardin mélangées :  
Marjolaine  
Thym  
Basilic  
Persil  
Cerfeuil  
Livèche  
Ciboulette  
120 ml d'huile d'olive (ou plus selon le besoin)  
2 gousses d'ail  
1 pincée de sel  
1 pincée de sel poivre

## Préparation

Verser la levure dans le lait tiède et mélanger avec le sucre jusqu'à la dissolution complète de la levure. Ajouter la farine, l'huile et le sel et mélanger en une pâte lisse avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Laisser reposer la pâte une heure dans un endroit chaud.

Laver les herbes, les sécher en les tapotant et les hacher finement dans le **SliceSy®**. Peler et hacher les gousses d'ail. Bien mélanger les herbes et l'ail haché avec l'huile d'olive, le sel et le poivre, en s'aidant du **couteau étoile** pour obtenir un mélange homogène (on peut également ajouter des pignons de pin ou du parmesan).

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle d'environ 40 x 20 cm. Bien répartir le pesto sur la pâte avec un pinceau et garder les bords libres. Enrouler la pâte dans le sens de la longueur. La couper au centre dans le sens de la longueur avec un couteau très tranchant.

Tourner maintenant la surface coupée vers le haut, étaler éventuellement encore un peu de pesto. Réaliser une tresse. Cuire environ 30 minutes à 180 °C jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

## 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1703 KJ/407 KCAL
GLUCIDES	46 G
MATIÈRE GRASSES	20 G
PROTÉINES	8 G



*Crisiner avec  
amour*

EST UNE NOURRITURE POUR L'ÂME.

# Bagnettes au fromage

## ET AU JAMBON



**Simplement** | Préparation **25 minutes** | Cuire **15–20 minutes** | Préchauffer le four **190 °C**

### Ingrédients

100 g de gouda  
100 g de parmesan  
4–5 tranches de jambon  
1 blanc d'œuf  
1 cc de poivre noir  
1 cc de paprika en poudre  
Flocons de chili  
Épices selon vos goûts

### Pâte feuilletée

Pâte de base voir page 123

### Préparation

Battre légèrement le blanc d'œuf avec le **bamix®** et le **disque fouet** en vitesse 1 et badigeonner au pinceau la moitié inférieure de la pâte feuilletée (utiliser env. 1/3). Râper le fromage avec le **SliceSy®** et la râpe moyenne, mélanger avec les épices et répartir la moitié du mélange sur la moitié badigeonnée de blanc d'œuf.

Répartir les tranches de jambon sur le fromage. Refermer la moitié supérieure de la pâte sur le jambon et bien presser sur les côtés. Dérouler de nouveau à la dimension d'origine avec un rouleau à pâtisserie. Répartir le blanc d'œuf restant sur la pâte. Répartir le fromage sur la pâte, presser et couper en bandes de 1 cm de large. Retourner les bandes et les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire dorer 15–20 minutes au four à 190 °C avec chaleur tournante.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	1757 KJ/420 KCAL
GLUCIDES	28 G
MATIÈRE GRASSES	27 G
PROTÉINES	19 G

### MES NOTES

---

---

---

---

---

---



*Savoureux  
et bon,*

PARFAIT EN TOUTE OCCASION.

# Empanadas

## ÉPICÉES AU POULET



Tout simplement | Préparation 35 minutes | Cuire 12–15 minutes | Préchauffer le four 200 °C

### Ingrédients

1 pâte Brisée  
250 grammes de poulet  
100 grammes de fromage frais moelleux  
110 grammes de fromage  
120 grammes de chilis verts  
½ d'oignon  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre noir  
1 œuf battu

### Pâte Brisée

Pâte de base voir page 120

### Préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Recouvrir une plaque à four de papier sulfurisé. Râper le fromage, les oignons, les chilis et le poulet dans le **SliceSy®**. Mélanger cette préparation avec le fromage frais, le sel et le poivre.

Étaler la pâte à 3–4 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Couper celle-ci en cercles d'environ 10 cm de diamètre. Mettre une cuillère à café de garniture au centre de chacune. Batre l'œuf avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**, puis badigeonner les bords de la pâte. Rabattre la pâte sur la garniture pour former un demi-cercle.

Bien presser les bords avec une cuillère. Placer les empanadas sur la plaque à four et badigeonner l'œuf restant au pinceau. Faire dorer les chaussons 12 à 15 min. au four.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	569 KJ/136 KCAL
GLUCIDES	7 G
MATIÈRE GRASSES	7 G
PROTÉINES	10 G

MES NOTES

---

---

---

---

---

Piquant  
ET ÉPICÉ.

# Mini pizzas

## ITALIENNES



### Ingrédients

250 g de farine de froment  
125 g d'eau tiède  
13 g de levure fraîche  
20 g de beurre ou de margarine  
½ cc de sucre  
½ cc de sel  
2 cs d'huile d'olive

### Pour la garniture

1 sachet de mozzarella fraîche  
100 ml de coulis de tomates  
10 olives  
1 poivron  
2 gousses d'ail hachées  
1 boîte de fonds d'artichauts  
coupés en 4

### Préparation

Travailler soigneusement tous les ingrédients dans le **SliceSy®** jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Laisser reposer une petite heure à couvert jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit brillante et ne colle pas. Fariner légèrement la pâte et l'étaler sur environ 1 cm d'épaisseur. Découper des disques avec un gabarit pur obtenir 12 mini pizzas.

Les poser sur une plaque huilée, les garnir de coulis de tomates, d'olives, de poivrons détaillés en lamelles, d'un peu d'ail et des cœurs d'artichauts. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 250 °C. Cuire le tout environ 5–6 minutes. Couper la mozzarella en tranches, la répartir sur les mini pizzas après la première cuisson, puis remettre au four encore 5–6 minutes.

Tout simplement | Préparation 15 minutes | Cuire 10–12 minutes | Préchauffer le four 250 °C



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	628 KJ/150 KCAL
GLUCIDES	20 G
MATIÈRE GRASSES	5 G
PROTÉINES	6 G



100 G CONTIENNENT	
ÉNERGIE	644 KJ/154 KCAL
GLUCIDES	14 G
MATIÈRE GRASSES	9 G
PROTÉINES	6 G

Tout simplement | Préparation 20 minutes | Cuire 15–20 minutes | Préchauffer le four 170 °C

# Roulé

## À LA SAUCISSE



### Préparation

Préparez la pâte comme à la page 162 et coupez en 12 lanières égales. Parsemer les bandes de pâte de fromage râpé. Poser une saucisse cocktail dessus et l'enrouler en biais. Presser légèrement l'extrémité de la pâte et mettre sur une plaque à four recouverte du papier sulfurisé.

Mélanger l'œuf et le sel et badigeonner la pâte avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Parsemer de sésame.

Placez le plateau au milieu du four préchauffé. Cuire au four préchauffé à 170 °C pendant environ 15–20 minutes.

Sauce : Mélanger la crème aigre et le ketchup avec le **bamix®** et le **disque mélangeur**. Servir les roulés bien chauds.

### Ingrédients

Pâte comme sur la page 162  
12 saucisses cocktail  
100 g de fromage râpé

### Pour la dorure

1 œuf  
1 pincée de sel  
1 cs de sésame

### Pour la sauce

150 ml crème aigre  
5 cs de ketchup tomate



Tout simplement | Préparation **35 minutes** | Cuire **15–10 minutes** | Préchauffer le four **180 °C**

### Ingrédients

2 jaunes d'œuf  
Un peu de lait

### Pour la garniture aux épinards

100 g d'épinards  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
150 g de ricotta  
½ petit pain sec  
1 pincée de sel, poivre, noix de muscade

### Pour la garniture tomate-paprika

1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 cs de sucre  
50 g de tomates marinées dans l'huile  
150 g de ricotta  
3 cs d'ajvar (ou de pulpe de paprika ou pesto rouge ou pulpe de tomate)  
½ petit pain sec

### Pâte feuilletée

Pâte de base voir page 123

### Préparation

Hacher d'abord le petit pain rassis dans le **Processeur**. Pour la garniture aux épinards, hacher finement l'oignon et l'ail au **SliceSy®** puis les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile. Bien égoutter les épinards décongelés et les hacher au **couteau étoile**. Réaliser un mélange avec la ricotta, la chapelure, le mélange oignon-ail et les épinards en s'aidant du **couteau hachoir**. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Pour la garniture tomate-paprika, hacher finement l'oignon et l'ail avec le **bamix®** et le **couteau hachoir** puis les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile. Saupoudrer de sucre et faire caraméliser. Retirer du feu. Égoutter les tomates séchées et les couper en dés. Mettre les dés de tomates, la ricotta et l'ajvar dans un récipient haut et réduire en purée avec le **bamix®** et le **couteau étoile**. Incorporer la chapelure et le mélange oignon-ail. Assaisonner de sel et de poivre.

Étaler la pâte feuilletée sur environ 32 x 30 cm (faire refroidir la pâte juste avant de la travailler pour plus de facilité). Couper la pâte en quatre bandes d'env. 8 x 30 cm de longueur.

Étaler la garniture aux épinards sur deux bandes. Ne pas étaler trop de garniture. Étaler le garniture tomate-paprika sur les deux bandes restantes. Dérouler les bandes de pâte du côté large (quatre longs boudins minces de pâte sont formés).

Battre les jaunes d'œuf et le lait avec le **bamix®** et le **disque mélangeur** et badigeonner les rouleaux de pâte. Couper ensuite le rouleau en morceaux d'environ 3 cm de large. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Placer les petits rouleaux de pâte sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé et faire dorer 15–20 minutes au four.

### 100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	912 KJ/218 KCAL
GLUCIDES	16 G
MATIÈRE GRASSES	14 G
PROTÉINES	6 G

Manger avec  
délice avec les

DOIGTS EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE.

# Cupcake

## AUX LÉGUMES DU SOLEIL



Tout simplement | Préparation 25 minutes | Cuire 20 minutes | Préchauffer le four 200 °C

### Ingrédients

100 g de couscous sec  
1 pincée de sel  
140 g de maïs  
2 carottes  
1 oignon  
1 courgette  
2 œufs  
1 cc de paprika en poudre  
250 g de fromage frais allégé  
1 cc de miel ou de sirop d'érable  
3 cs d'herbes fraîches mélangées (persil, cerfeuil, thym ...)  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

### Préparation

Faire cuire le couscous dans de l'eau salé. Égoutter le maïs. Éplucher les carottes et peler l'oignon. Laver la courgette et la râper avec les carottes et l'oignon avec le **SliceSy®** et la râpe moyenne. Préchauffer le four à 200 °C.

Mélanger le couscous avec les légumes râpés, le maïs et les œufs et assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika en poudre. Remplir un moule à muffin en silicone du mélange couscous-légumes, cuire environ 20 minutes.

Pour la garniture, mélanger le fromage frais et le miel avec les herbes à l'aide du **disque mélangeur** et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Laisser refroidir les cupcakes, garnir de fromage frais et servir.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	452 KJ/108 KCAL
GLUCIDES	13 G
MATIÈRE GRASSES	3 G
PROTÉINES	7 G

MES NOTES

---

---

---

---

---



La devise de  
ma cuisinière,

LE MEILLEUR DU PLUS SIMPLE.

— Alfred Franz Maria Biłek —

# Croquettes

## À LA PATATE DOUCE



Tout simplement | Préparation **20 minutes** | Frire **3 minutes** | Chauffer l'huile de friture à **190 °C**

### Ingrédients

2 patate douce  
2 œuf  
60 g de farine  
1 pincée de sel ou plus  
1 cc de paprika  
1 gousse d'ail  
2 l d'huile à friture

### Pour la sauce

60 g de yaourt grec  
60 g de ketchup

### Préparation

Pour les croquettes, éplucher une patate douce et la faire cuire environ 15 minutes dans l'eau. Égoutter, râper avec le **SliceSy®** et la râpe moyenne et mélanger à l'œuf.

Mélanger la farine, le sel, le paprika et l'ail en poudre. Tout regrouper et former de petites boulettes.

Chauffer l'huile de friture à 190 °C dans une casserole. Faire frire les boulettes l'une après l'autre pendant environ 3 minutes et les égoutter sur un essuie-tout.

Pour la sauce au ketchup, mélanger le yaourt grec et le ketchup avec le **bamix®** et le **disque mélangeur** et servir avec les croquettes.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	623 KJ/149 KCAL
GLUCIDES	23 G
MATIÈRE GRASSES	3 G
PROTÉINES	6 G

MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

# Sensation

LÉGÈRE DE PATATES DOUCES.

# Ketchup

## AUX TOMATES



Tout simplement | Préparation 35 minutes | Cuisiner 45 minutes

### Ingédients

650 g de tomates  
150 g d'oignons rouges  
3 gousses d'ail  
5 grains de piment  
1 bâtonnet de cannelle  
2 anis étoilés  
1 chili séché  
100 ml de vinaigre de vin rouge  
50 g de sucre de canne  
2 cc de fécule

### Préparation

Laver les tomates. Peler les oignons et l'ail. Réduire le tout en une fine purée avec le **bamix®** et le **couteau hachoir**.

Mettre la purée dans une poêle profonde ou une casserole. Ajouter les épices, porter à ébullition et faire cuire doucement environ 35 minutes en remuant souvent.

Tamiser la purée dans une seconde casserole avec un tamis pas trop fin. Ajouter le vinaigre et le sucre. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire encore 10 minutes en remuant. Travailler la fécule dans un peu d'eau froide avec le **bamix®** et le **couteau étoile**.

Ajouter la fécule au ketchup qui cuit, lier légèrement et porter brièvement à ébullition. Remplir des bocaux à couvercle stérilisés avec le mélange encore brûlant et fermer immédiatement.

100 G CONTIENNENT

ÉNERGIE	381 KJ/91 Kcal
GLUCIDES	18 G
MATIÈRE GRASSES	1 G
PROTÉINES	2 G

### MES NOTES

---

---

---

---

---

---



Passé partout  
et simple

À FAIRE SOI-MÊME.

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



THE SECRET INGREDIENT



love

**ESGE AG**

Hauptstrasse 21  
CH-9517 Mettlen  
Switzerland

[info@bamix.com](mailto:info@bamix.com)

[www.bamix.com](http://www.bamix.com)