

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



PowerSelect™ Electronic Hand Mixers

CHM-Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Introduction	2
Features and Benefits	3
Use and Care	4
Quick Reference	4
Recipes	5
Warranty	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the hand mixer motor housing or cord in water or other liquid. If hand mixer or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away

- from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters from the mixer before washing.
 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Cuisinart service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
 8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
 9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
 10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
 11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surface, including the stove.
 12. The Chef's Whisk (included in models CHM-7C and CHM-5SSC) should be used without any other attachment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

INTRODUCTION

Get ready to enjoy more mixing opportunities with the PowerSelect™ Hand Mixer. A 220-watt motor breezes through big mixing jobs with ease.

This instruction book is for use with models: CHM-5C, CHM-5SSC, and CHM-7C.

FEATURES AND BENEFITS

220 Watts of Power

Powerful enough to easily cut through a double batch of cookie dough or butter right out of the refrigerator.

Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the unit allows maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Automatic Feedback

No need for a power boost. An electronic feedback mechanism automatically feeds in extra power when needed. It ensures that the mixer will not bog down, even when mixing heavy loads.

Easy to Clean

The PowerSelect™ Mixer has a smooth, sealed base; wipes clean instantly.

SmoothStart™ (Model CHM-7C)

When the mixer is turned on, the beaters start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.

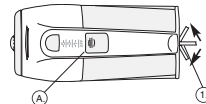
3 Low Mix Speed (Model CHM-7C)

Lower mixing speeds provide greater control when folding or mixing dry ingredients.

CHM-5C & CHM-5SSC

A. Speed Control

Provides fingertip control of all speeds.



CHM-7C

B. One-Step ON/OFF Switch

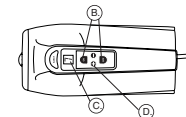
One-step power switch allows you to turn mixer on and off in a single operation.

C. LED Speed Display

Digital speed settings are easy to read.

D. Touch Speed Control

Allows you to change speeds quickly while you are mixing.



ALL MODELS

1. Exclusive Rotating Swivel Cord

Unique swivel cord can be positioned for comfort with right- or left-handed use. (Patent pending).

2. Spatula Included

3. Beater Release Button

Conveniently located for easy ejection of beaters or whisk.

4. Extra-Long Beaters

Two extra-long, extra-wide beaters for superior mixing, faster aerating, and whipping. Designed with no centre post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher-safe.

5. Dough Hooks (model CHM-5SSC only)

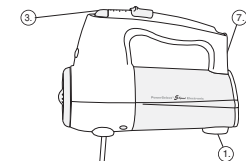
Great for preparing and kneading yeast doughs such as pizza, homemade breads and rolls. Easy to clean and dishwasher-safe.

6. Whisk (models CHM-5SSC and CHM-7C)

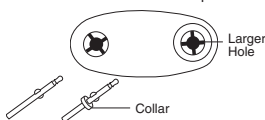
Professional 3" diameter whisk adds volume to whipped cream and creates stiff, fine-textured egg whites. Provides superior whipping and aerating.

7. Heel Rest

Allows mixer to rest squarely on countertop.



into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



Cleaning and Removing Beaters

- Before cleaning the mixer, set to OFF and unplug it from the wall outlet. Press down on the beater eject button and remove beaters from the mixer. Wash the beaters after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
- NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUID TO CLEAN.** Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

Turning Mixer On/Off (model CHM-7C)

Plug mixer into outlet. Press ON/OFF switch to turn mixer ON. Mixer will immediately begin to mix on Speed 1. To turn mixer off, press ON/OFF switch again.

USE AND CARE

Inserting Beaters

- Unplug the mixer and set to the OFF position.
- Insert beater with collar into larger hole. Push beater in until it clicks

Inserting Chef's Whisk (models CHM-5SSC and CHM-7C)

- Unplug mixer and set the speed control to the OFF position.
- Hold chef's whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks. **DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.**

QUICK REFERENCE

Mixing Techniques

The PowerSelect™ Mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

Speed 1

CHM-5SSC & CHM-5C

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Cream butter and sugar to mix
- Mix heavy cookie doughs
- Mash potatoes/squash
- Add nuts, chips, dried fruit to doughs and batters
- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients
- Start mixing frostings
- Start mixing cake mixes

CHM-7C

- Ultra-slow mixing to combine and aerate dry ingredients without splattering
- Add nuts, chips, dried fruit to cookie dough/cake batters
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Start mixing frostings
- Stir sauces/gravies
- Mix muffins/pancakes

Speed 2

CHM-5SSC & CHM-5C

- Add eggs to batters/doughs
- Start to whip potatoes/squash
- Mix pudding batters

CHM-7C

- Cream cold (not frozen) butter and sugar
- Mash potatoes/squash
- Add dry ingredients to batters/doughs

Speed 3

CHM-5SSC & CHM-5C

- Complete beating cake mixes
- Mix scratch cake batters
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks
- Start whipping cream

CHM-7C

- Start mixing cake mixes

- Add eggs to batters/doughs
- Add dry ingredients alternately with liquid ingredients
- Cream softened butter and sugar
- Whip potatoes/squash

Speed 4

CHM-5SSC & CHM-5C

- Complete whipping cream

CHM-7C

- Whip cream (with chef's whisk)
- Complete beating butter cream frostings
- Complete beating cake mixes

Speed 5

CHM-5SSC & CHM-5C

- Whip egg whites
- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads

CHM-7C

- Beat whole eggs/yolks
- Mix thin batters

Speed 6

CHM-7C

With Chef's Whisk attachment

- Add sugar to whipped egg whites for meringues
- Beat egg yolks until thick and light

Speed 7

CHM-7C

- Whip egg whites

NOTE: The chef's whisk attachment is used only for light whipping. See Speeds 4, 6 and 7. For all other tasks, use the beaters.

RECIPES

Mixing Tips

- Always read entire recipe and measure all ingredients before beginning the mixing process.
- For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.
- Eggs, butter or cream cheese combine more thoroughly at room temperature.
- Remove butter from refrigerator first and cut into ½-inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the softening process. Do not warm butter for baking in a microwave unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.
- The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are a similar room temperature. While the Cuisinart® PowerSelect™ hand mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.

- For best results, use heavy cream, cold from the refrigerator, for whipped cream.
- For best results, whip egg whites in a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl.
- Chocolate chips, nuts, raisins, etc. can be added using speeds 1 or 2 of your hand mixer.
- To separate eggs for any recipe, break them one at a time into a small bowl, gently remove yolks, then transfer egg whites to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into the egg white, reserve that one for another use. Just a drop of egg yolk in the white will prevent the whites from whipping properly.
- To achieve the best volume when whipping egg whites, the mixing bowl, Chef's Whisk attachment, and/or beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent the egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.
- Occasionally ingredients may stick to the sides of the mixing bowl. When this occurs, turn mixer off and scrape the sides of the bowl with a rubber spatula.

Recipe Notes

Preparation times are estimates and are based on the time it takes to prepare, assemble, cook the ingredients once they have been gathered from the refrigerator and cupboard and placed on the counter.

Nutritional analysis are based on number of servings indicated. If a recipe produces a range of servings, they are based on the highest serving yield for that particular recipe.

SWEETS

Cinnamon Muffins

These tasty muffins are just right for a holiday bread basket.

Makes 12 regular or 24 mini muffins

- 2 cups (500 ml) unbleached all-purpose flour**
- 3 tablespoons (45 ml) brown sugar, packed**
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder**
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon**
- ¼ teaspoon (1 ml) salt**
- 2 large eggs**
- 1 cup (250 ml) evaporated skimmed milk (not reconstituted), or whole milk**
- ¼ cup (50 ml) unsalted butter, melted and cooled**

Preheat the oven to 375°F (190°C). Spray 12 regular or 24 mini muffin cups lightly with cooking spray.

Place the flour, brown sugar, baking powder, cinnamon, and salt in a medium bowl. Mix on Speed 1 for 30 seconds to combine; reserve.

Place the eggs in a second bowl. Beat on Speed 2 (CHM-5C/SSC) or Speed 3 (CHM-7C) until slightly foamy, 30 seconds. Then mixing on Speed 3, add the milk and melted butter; mix for 15 seconds. Pour over the dry ingredients, and use Speed 1 to stir in until the ingredients are just moistened. Scoop into the prepared muffin cups. Bake in the preheated oven: 18–20 minutes for regular muffins, 14–16 minutes for mini muffins, until lightly browned and springy to touch in the centre. Serve warm with Maple Orange Butter. (Muffins may be made ahead and frozen. Thaw and warm before serving.)

*Nutritional information per serving (1 regular or 2 mini muffins):
Calories 155 (29% from fat) • carb. 22g
• pro. 5g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 46mg
• sod. 208mg • calc. 141mg • fiber 1g*

Maple Orange Butter

Maple Orange Butter also makes a great spread for pancakes, waffles, biscuits or scones.

Makes ¾ cup (175 ml)

- ½ cup (125 ml) unsalted butter, room temperature**
- 2 tablespoons (30 ml) maple syrup (not pancake or sugar syrup)**
- zest of 1 orange, finely chopped**

Use Speed 3 (CHM-5C/SSC) or Speed 5 (CHM-7C) to beat butter in a mixing bowl until light and fluffy, about 1 minute. Add maple syrup and orange zest; beat on Speed 3 for 1 minute longer until fluffy and completely combined.

*Nutritional information per serving [1 tablespoon (15 ml)]:
Calories 76 (88% from fat) • carb. 2g
• pro. 0g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 21mg
• sod. 1mg • calc. 6mg • fiber 0g*

Double Chocolate Walnut Brownie Drops

A brownie in a bite!

Makes 26

- 2 ounces (57 oz) unsweetened chocolate, chopped**
- 1½ cups (375 ml) all-purpose flour**
- ½ teaspoon (2 ml) baking powder**

- ½ teaspoon (2 ml) salt**
- 8 tablespoons (120 ml) unsalted butter, cut in 8 pieces**
- ½ cup (125 ml) granulated sugar**
- ½ cup (125 ml) brown sugar, firmly packed**
- 1 large egg**
- 1½ teaspoons (7 ml) vanilla extract**
- ¾ cup (150 ml) mini chocolate morsels**
- ¾ cup (150 ml) chopped walnuts**
- powdered sugar for garnish**

Melt the chocolate in a double boiler over hot water or in a microwave according to manufacturer's directions. Let cool. Preheat oven to 350°F (175°C). Line baking sheets with parchment or nonstick baking liner sheets.

Place the flour, baking powder and salt in a medium bowl; mix on Speed 1 for 20 seconds to combine. Reserve.

Place the butter and sugars in a medium bowl. Mix on Speed 2 for 30 seconds, then mix on Speed 4 until light and fluffy, 2 minutes. Add the egg and vanilla, mixing on Speed 2 until combined, 20 seconds. Add melted, cooled chocolate, mix 20 seconds on Speed 1. Add flour mixture, mix on Speed 1 until combined, 30 seconds. Add chocolate morsels and walnuts, and mix on Speed 1 to blend, 10 seconds.

Scoop out dough in 1½ tablespoon (22 ml) amounts onto prepared baking sheets. (For ease, speed and

uniformity, you may use a number 40 ice cream scoop.) Bake in the preheated oven for 10–12 minutes. Let cool on pans 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Just before serving, dust lightly with powdered sugar if desired.

*Nutritional information per serving:
Calories 151 (48% from fat) • carb. 18g
• pro. 2g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 18mg
• sod. 59mg • calc. 15mg • fiber 1g*

Lemon-Lime Sugar Cookies

Cookies with a little “zest”!

Makes 50 cookies

- 4 cups (1L) all-purpose flour**
- 2 teaspoons (10 ml) baking soda**
- ½ teaspoon (2 ml) salt**
- ½ cup (125 ml) (1 stick) unsalted butter, cut in 8 pieces**
- 2½ cups (625 ml) granulated sugar, divided**
- ½ cup (125 ml) light corn syrup**
- 2 large eggs**
- zest of 1 lemon (bitter white pith removed), finely chopped**
- zest of 1 lime (bitter white pith removed), finely chopped**
- 1 teaspoon (5 ml) lemon extract**
- 1 teaspoon (5 ml) lime extract**

Preheat oven to 350°F (175°C). Line baking sheets with parchment.

Place the flour, baking soda, and salt in

a medium bowl. Use Speed 1 to blend and aerate, 20 seconds. Reserve.

Place the butter and 2 cups (500ml) of the sugar in a large bowl. Use Speed 1 to blend, 30 seconds. Cream until light and fluffy using Speed 3, 1½ minutes. Add syrup, eggs, and zests. Mix on Speed 2 for 30–40 seconds until smooth. Add extracts; mix on Speed 2 for 30 seconds. Add dry ingredients separately; mix on Speed 1 until each is incorporated.

Using 1½ tablespoons (22 ml) of dough, shape into round balls and dip in remaining sugar to coat. (For ease and speed, use a number 40 ice cream scoop.) Arrange balls on parchment-lined baking sheet 2½ inches (6 cm) apart. Press each ball gently with the bottom of a flat glass. Bake in preheated oven for 10–12 minutes, until crackled and just beginning to turn golden. Remove from oven, let cool on baking sheet for 2–3 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Store between sheets of waxed paper in an airtight container.

Tip: to chop zest easily, place zest in work bowl of a Cuisinart® MiniPrep® Plus with 1/4 cup (50 ml) of the sugar from the recipe. Pulse on chop 10–15 times, then process continuously until finely chopped, 30–40 seconds.

Nutritional information per cookie:

Calories 116 (31% from fat) • carb. 19g • pro. 1g • fat 15g • sat. fat 2g • chol. 13mg • sod. 72mg • calc. 5mg • fiber 0g

Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart.

Chewy Oatmeal Graham Cookies
These yummy cookies may just become your all-time favourites. They're loaded with goodies and sure to wow family and friends.

Makes about 45 two-inch cookies

- 1½ cups (375 ml) rolled oats (regular, not prepared)
- 1½ cups (375 ml) all-purpose flour
- 1 cup (250 ml) graham cracker crumbs
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon
- ½ teaspoon (2 ml) ground ginger
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- 1 cup (250 ml) unsalted butter, cut in 16 pieces, at room temperature
- ¾ cup (175 ml) granulated sugar
- ¾ cup (175 ml) brown sugar, packed
- 2 large eggs
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
- 1 cup (250 ml) dried cranberries
- 1 cup (250 ml) golden raisins

Preheat oven to 350° F (175°C). Line baking sheets with parchment or nonstick baking sheet liners.

In a small bowl, combine oats, flour, graham cracker crumbs, baking soda, cinnamon, ginger, and salt. Stir to blend; reserve.

Place the butter and both sugars in a large bowl. Insert the stainless steel beaters. Mix on Speed 1 until creamy, about 1 minute; scrape bowl. Mix on Speed 4 for 1 minute until creamed. Mix in eggs and vanilla on Speed 2, 30 seconds. Add the flour mixture in 2 additions, mixing on Speed 2. Add dried cranberries and raisins, mix on Speed 2 until combined, about 20 seconds.

Drop by rounded tablespoonfuls – about the size of a walnut, to prepared baking sheets. Bake for 9–11 minutes, or until set. Cool for 2 minutes on baking sheets, remove to wire racks to cool completely.

Nutritional information per cookie:
Calories 127 • carb. 17g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 83mg • calc. 9mg • fiber 1g

Classic Snickerdoodles
An old-fashioned cookie with a whimsical name.

Makes 48 cookies

- 2½ cups (675 ml) all-purpose flour
- 2 teaspoons (10 ml) cream of tartar
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- ¼ teaspoon (1 ml) salt
- 1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
- 1½ cups (375 ml) sugar
- 2 eggs
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla

Cinnamon Sugar Coating:
3 tablespoons (45 ml) sugar
2 to 4 teaspoons (10 - 20 ml) ground cinnamon

Combine flour, cream of tartar, baking soda and salt in a small bowl. Stir to blend; reserve.

Insert the stainless steel beaters. Place the butter and sugar in a medium bowl. Cream using Speed 2 until light and fluffy, about 1 minute. Add the eggs one at a time and beat on Speed 4 after each addition. Add the vanilla and continue beating on Speed 4 until well-blended, about 20 seconds.

Add the flour mixture to the creamed mixture in 2 additions; beat on Speed 2 after each addition until well-mixed, about 40 seconds. Cover with plastic wrap or waxed paper and refrigerate for at least 2 hours.

Stir together 3 tablespoons (45 ml) sugar and cinnamon in small bowl. Shape rounded tablespoonfuls of chilled dough into 1-inch (2.5 cm) balls; roll in sugar mixture. Place 2 inches (5 cm) apart onto prepared cookie sheets. Bake for 11–14 minutes or until edges are lightly browned. Cool on cookie sheet for 2–3 minutes; transfer to a rack to cool completely. Cool cookie sheets completely between batches.

Nutritional information per cookie:
Calories 87 (42% from fat) • carb. 12g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 19mg • sod. 56mg • calc. 3mg • fiber 0g

Chocolate Chip Shortbread
These tender butter cookies are great with tea.

Makes about 4 dozen cookies

- 1 cup (250 ml) unsalted butter, room temperature
- ¾ cup (175 ml) firmly packed brown sugar
- 1½ teaspoons (7 ml) pure vanilla extract
- 2 cups (500 ml) all-purpose flour
- 1 cup (250 ml) miniature semisweet chocolate chips
- granulated sugar for garnish

Preheat oven to 350°F (175°C).

Insert the stainless steel beaters. Place the butter and brown sugar in a medium bowl. Cream butter and brown sugar, starting on Speed 1 and increasing the Speed to 3, for 3 minutes or until light and fluffy. Scrape bowl and beat in vanilla, 30 seconds. Sprinkle ½ of the flour over the top and mix on 1 until incorporated, about 20 seconds. Sprinkle the remaining flour and mix until a dough begins to form, about 45 seconds. Stir in chocolate chips using Speed 1.

Roll dough into 1¼-inch (3 cm) balls and place about 3 inches (7.5 cm) apart on ungreased cookie sheets. Using the bottom of a drinking glass which has been smeared with a little bit of butter, dip it in sugar, and flatten each cookie to about ¾-inch (1 cm). Bake for about 12 minutes until cookies are just beginning brown on edges.

Cool on baking sheets for 2 minutes, then transfer to a rack to cool completely.

Nutritional information per cookie:
Calories 79 (57% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 1mg • calc. 5mg • fiber 0g

Lemon Tea Loaf
A tender moist cake – can also be made into cupcakes.

Makes 1 loaf, sixteen ½-inch (1.5 cm) slices

- 3 cups (750 ml) all-purpose flour
- 2 teaspoons (10 ml) baking powder
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- ¾ cup (160 ml) melted butter
- 2 cups (500 ml) sugar
- ¾ cup (175 ml) lemon juice
- ¼ cup (50 ml) finely chopped lemon zest (zest of about 4 lemons)
- 4 large eggs
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
- 1 cup (250 ml) whole milk yogurt
- ½ cup (125 ml) confectioners' sugar, sifted

Arrange rack in the middle of the oven. Preheat oven to 350°F (175°C). Butter and flour 9 x 5 x 3-inch (22 x 12 x 7 cm) loaf pan.

In a mixing bowl, sift together flour, baking powder, and salt; reserve.

Insert the stainless steel beaters. Place the melted butter and sugar in a large mixing bowl and mix using Speed 3 for one minute; the mixture will still seem slightly granular. Continue mixing and add ½ cup (125 ml) lemon juice and zest. Add eggs one at a time and then the vanilla.

Add the dry ingredients and yogurt to the batter alternately in three additions, using Speed 2, ending with the yogurt.

Pour batter into prepared loaf pan. Bake on the middle rack for approximately 1 hour and 35 minutes, rotating the pan half way through baking time. Check cake for doneness after 1 hour and 20 minutes. Cake is finished when cake tester comes out clean.

While cake is baking, mix remaining ¼ cup (50 ml) of lemon juice with sifted confectioners' sugar until white and glossy. Set aside.

Allow cake to rest about ten minutes, until cool to the touch. Remove from pan and place on a dish with a lip. Stick the cake with a toothpick all

over the top, particularly along the cracks. Pour glaze over top of cake, using a spatula or pastry brush, in order to cover the top and side surface of the loaf.

Nutritional information per serving:
Calories 294 (29% from fat) • carb. 49g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 75mg
• sod. 131mg • calc. 32mg • fiber 1g

Mocha Cake

Frost this moist layer cake with Deep Mocha Frosting.

Makes two 9-inch (22 cm) layers

- 1 **tablespoon (15 ml) unsalted butter, room temperature**
- 1½ **cups (425 ml) + 2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour, divided**
- 2 **cups (500 ml) granulated sugar**
- ¾ **cup (175 ml) unsweetened cocoa powder**
- 2 **teaspoons (10 ml) baking soda**
- 1 **teaspoon (5 ml) baking powder**
- 1 **teaspoon (5 ml) salt**
- 2 **large eggs**
- 1 **cup (250 ml) strong brewed coffee, cooled**
- 1 **cup (250 ml) buttermilk**
- ½ **cup (125 ml) unsalted butter, melted and cooled**
- 1 **teaspoon (5 ml) vanilla extract**

Position rack in centre of the oven, preheat to 350°F (175 °C). Butter two

9 x 3-inch (22 x 7 cm) round cake pans and line with a circle of buttered parchment paper. Dust 1 tablespoon (15 ml) flour evenly over each pan – shake to coat evenly and discard excess.

Place flour, sugar, cocoa, baking soda, baking powder, and salt in a large bowl. Stir to blend and make a well in the centre of the dry ingredients. Add eggs, coffee, buttermilk, butter and vanilla to the well. Insert the stainless steel beaters. Beat for 2 minutes using Speed 3, batter will be thin. Pour into pans.

Bake for 30–40 minutes, until a toothpick inserted into the centre comes out clean. Cool for 10 minutes, remove from pans and finish cooling on racks. When cool, frost with Deep Mocha Frosting, topping one layer first with about ⅓ of the frosting. Top with the remaining layer, frosting the top with about ⅓ of the remaining frosting, and the sides with the remaining ⅓ of the frosting.

Layers may be double wrapped and frozen until ready to use. Frost when partially thawed.

Nutritional information per serving (cake only):
Calories 296 (28% from fat) • carb. 51g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 57mg
• sod. 432mg • calc. 40mg • fiber 2g

Nutritional information per serving (frosted cake):
Calories 448 (44% from fat) • carb. 60g • pro. 5g
• fat 23g • sat. fat 14g • chol. 98mg
• sod. 439mg • calc. 53mg • fiber 2g

Deep Mocha Frosting

Leave out the espresso for a rich chocolate frosting.

Makes about 2½ cups (625 ml), enough for two 9-inch (22 cm) round cakes

- ¾ **cup (175 ml) heavy cream**
- ¼ **cup (125 ml) unsalted butter**
- ¼ **cup (125 ml) sugar**
- 12 **ounces (340 g) semisweet chocolate**
- ¼ **tablespoon (7 ml) espresso powder**
- 1 **teaspoon (5 ml) vanilla**

Combine all ingredients in saucepan and place over medium heat. Bring mixture to an almost simmer. Using your Cuisinart® Hand Mixer mix on Speed 2 for 30 seconds. Continue mixing at 30 second intervals until all the chocolate is melted and mixture is well combined. This process takes approximately 8 minutes.

Refrigerate mixture for about an hour until it sets up before use.

Frosting can be made in advance and refrigerated. Make sure to remove from refrigerator about an hour prior to use.

Nutritional information preserving (about 3-1/3 tablespoons):
Calories 152 (66% from fat) • carb. 9g • pro. 0g

• fat 13g • sat. fat 8g • chol. 41mg
• sod. 7mg • calc. 12mg • fiber 0g

Chocolate Soufflé Cake

Serve with softly whipped cream and berries for an elegant dessert.

Makes one 10-inch (25 cm) round cake, sixteen 1-inch (2.5 cm) slices

- 6 **ounces (170 g) bittersweet chocolate**
- 2 **ounces (57 g) semisweet chocolate**
- 2 **tablespoons (30 ml) unsalted butter plus additional for pan preparation**
- 9 **eggs**
- 2 **egg whites**
- 1½ **cups (300 ml) granulated sugar**
- ½ **cup (75 ml) all-purpose flour**
- confectioners' sugar for dusting**

Preheat oven to 365°F (185°C).

Cut a circle of parchment paper to line a 10-inch (25 cm) round cake pan. Butter the bottom and sides of cake pan well. Add enough flour to coat the buttered interior, being sure to tap the pan and remove any excess flour. Place the parchment circle at the bottom of the pan and butter and flour it as well. Melt the chocolate and butter in a stainless bowl over a double boiler; reserve.

Separate eggs into two mixing bowls, adding the extra whites to the bowl of egg whites. Add ¾ cups (175 ml) of sugar to the bowl of yolks. Using the stainless steel beaters, mix the yolks

and sugar on Speed 4 for 1 ½ minutes until very pale and thick. Using Speed 1, stir ½ cup (125 ml) of the egg yolk mixture into the warm chocolate mixture – this will temper the warm chocolate and prevent it from curdling the eggs. While mixing add the “tempered” chocolate mixture into the remaining egg yolk mixture; reserve.

Using the Chef’s Whisk, beat the egg whites on Speed 5 for 1 minute. Add the remaining ½ cup (125 ml) of sugar at this time and continue beating whites for an additional 2 minutes until you achieve soft peaks. Fold whites into the yolk mixture in three additions reserving a small amount of whites. This step is to be done gently using the beater attachments on the lowest speed. Be careful to scrape the bottom and sides of the bowl. Sift the flour into mixture and fold gently. Finally add the last of the egg whites, again using the same folding technique. To ensure complete incorporation, use a rubber spatula to scrape the bottom and sides of the bowl.

Pour batter into prepared pan and bake for about 40 minutes, until cake has puffed and cracked but is still soft to the touch on top.

Turn cake out onto serving plate and remove pan. Sprinkle the top with sifted confectioners’ sugar.

Serve immediately or at room temperature.

*Nutritional information per serving:
Calories 195 (32% from fat) • carb. 25g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 5g • chol. 123mg
• sod. 43mg • calc. 22mg • fiber 1g*

Grand Marnier Whipped Cream
Wonderful on fresh berries.

Makes 2 cups (500 ml), sixteen servings

- 1 cup (250 ml) heavy cream**
- ¼ cup (50 ml) confectioners' sugar, sifted**
- 3 tablespoons (45 ml) Grand Marnier®**
- ½ teaspoon (2 ml) vanilla**

Place heavy cream in mixing bowl. Using the Chef's Whisk, beat the cream on Speed 5 for about 1 minute. Add the sifted sugar, vanilla, and Grand Marnier for an additional minute until soft peaks form.

*Nutritional Information per serving
[2 tablespoons (30 ml)]:
Calories 85 (76% from fat) • carb. 4g • pro. 0g
• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 27mg
• sod. 8mg • calc. 13mg • fiber 0g*

*Grand Marnier® is a registered trademark owned by the
Société des Produits Marnier-La Postolle Joint Stock Co.*

Coffee Whipped Cream
Excellent on pecan pie.

Makes 2 cups (500 ml), 12 servings

- 1 cup (250 ml) heavy cream**
- ¼ cup (50 ml) confectioners' sugar, sifted**
- ¼ teaspoon (2 ml) pure vanilla extract**
- ¼ cup (50 ml) strong coffee**

Place heavy cream in a cold mixing bowl. Using the Chef's Whisk for the Cuisinart® Hand Mixer beat the cream for 1 minute on Speed 5.

At this point add the sifted confectioners' sugar and vanilla and 1 teaspoon (5 ml) of coffee. Continue beating adding 1 teaspoon (5 ml) of coffee at a time to taste until cream reaches soft peak stage, about 2–3 minutes.

*Nutritional information per serving:
Calories 78 (83% from fat) • carb. 3g • pro. 1g
• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 27mg
• sod. 8mg • calc. 13mg • fiber 0g*

Savouries

Herbed Cheese
Instead of purchasing expensive herb-flavoured cheeses, you can easily prepare your own.

Makes about 2 cups (500 ml)

- 8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature (may use regular or lowfat)**

- 5 ounces (142 g) chèvre or other goat cheese, room temperature (soft type, not aged)**
- 1 clove garlic, peeled and minced**
- 1 tablespoon (15 ml) finely minced shallot or green onion**
- 1 tablespoon (15 ml) finely chopped fresh parsley**
- 1 teaspoon (5 ml) herbs de Provence**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) white pepper**
- dash hot sauce such as Tabasco®, to taste**

Place all ingredients except hot sauce in a medium bowl. Mix on Speed 3 for 1 minute, then increase speed to Speed 5 to whip for an additional 2 minutes until light and fluffy. Add hot sauce to taste, whip on Speed 5 for 30 seconds longer. Allow to stand at least 30 minutes before serving, to allow flavours to blend. Transfer to a resealable container and refrigerate. Remove from refrigerator 15 minutes before serving to soften. Serve with crackers, pita or bagel chips. It also makes a good topping for a baked potato.

*Nutritional information per serving
(2 tablespoons (30 ml), made with lowfat cream cheese):
Calories 58 (69% from fat) • carb. 1g
• pro. 3g • fat 4g • sat. fat 3g • chol. 9mg
• sod. 156mg • calc. 35mg • fiber 0g*

Tabasco® is a registered trademark of McIlhenny Co.

Roasted Red Pepper and Sun-dried Tomato Dip

Serve this dip with crackers, bagel chips or pita chips. Or, try it as a spread on sandwiches, or as a topping for baked potatoes.

Makes 2 cups (500 ml)

- 8 ounces (225 g) cream cheese (lowfat or regular), cut into 8 pieces, room temperature**
- ½ cup (125 ml) sour cream (lowfat or regular)**
- 1 roasted red pepper, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces**
- ½ cup (75 ml) chopped sun-dried tomatoes (not oil-packed)**
- 1 tablespoon (15 ml) chopped fresh parsley**
- 1 clove garlic, chopped**
- ¼ teaspoon (2 ml) basil**
- ¼ teaspoon (0.5 ml) freshly ground black pepper**

Combine all ingredients in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended and smooth, 2 minutes. Mix on Speed 5 to lighten, 1 minute. Transfer to a resealable container and refrigerate for 30 minutes or longer to allow flavours to blend before serving.

*Nutritional information per serving
[2 tablespoons (30 ml)], made with lowfat products:
Calories 54 (52% from fat) • carb. 4g
• pro. 2g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 7mg
• sod. 111mg • calc. 43mg • fiber 0g*

Basic Vinaigrette

The perfect topping for a crisp green salad, this can be varied by changing the flavour of the oil or vinegar, or by adding herbs.

Makes about 2 cups (500 ml)

- 1 clove garlic, peeled and finely minced**
- 2 tablespoons (30 ml) Dijon-style mustard**
- ½ cup (125 ml) wine vinegar or lemon juice**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly ground pepper**
- 1 cup (250 ml) vegetable oil**
- ½ cup (125 ml) extra virgin olive oil**

Place the garlic, mustard, vinegar, salt, and pepper in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended, 30 seconds. With the mixer running, add the oils in a slow steady stream, about 1½ minutes; continue to mix until totally blended. (If vinaigrette is made ahead and separation occurs, remix on Speed 3/medium until blended.)

*Nutritional information per serving
[1 tablespoon (15 ml)]:
Calories 92 (98% from fat) • carb. 1g
• pro. 0g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 54mg • calc. 1mg • fiber 0g*

Baba Ghanoush

Serve with pita chips, or use as a spread on wrap or pita sandwiches with grilled vegetables.

Makes about 1½ cups (300 ml)

- 1 medium eggplant [about 1½ pounds (570 g)]**
- 1 tablespoon (15 ml) tahini**
- 1 teaspoon (5 ml) lemon juice**
- 1 tablespoon (15 ml) parsley, freshly chopped**
- 1 tablespoon (15 ml) green onion finely chopped**
- ½ teaspoon (2 ml) salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) fresh ground pepper**
- ¼ teaspoon (1 ml) crushed red pepper**
- 1 teaspoon (5 ml) honey**
- extra virgin olive oil**

Preheat oven to 400°F (205°C).

Prick eggplant with fork all around (about 8 times) and wrap in aluminum foil. Roast in the oven for approximately 45 minutes to 1 hour, until the eggplant is very soft. When eggplant has cooled to the touch (about 15 minutes) cut in half and spoon the flesh into a medium mixing bowl.

Insert stainless steel beaters. Mix eggplant for about 2 minutes using Speed 3, until the it turns into an almost smooth consistency. Add tahini and lemon juice and continue mixing using Speed 3 until smooth, about 2 more

minutes. Add remaining ingredients and mix on Speed 1 until completely blended. Taste and adjust seasoning. If the eggplant seems bitter add another teaspoon (5 ml) of honey. Let stand for about 30 minutes before serving to allow flavours to blend.

Drizzle with extra virgin olive oil and serve.

Nutritional information per serving (approximately ¼ cup):
Calories 49 (26% from fat) • carb. 9g • pro. 2g
• fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg
• sod. 202 mg • calc. 20 mg • fiber 3g

Garlic and Chive Mashed Potatoes

*Old-fashioned comfort food at its best.
For Basic Mashed Potatoes, omit the garlic and chives.*

Makes 7 cups (1.75 L) (12 servings)

- 3 pounds (1.36 kg) russet or Yukon gold potatoes
- 4–6 cloves garlic, peeled and halved
- 2 teaspoons (10 ml) kosher salt, divided
- 1 teaspoon (5 ml) white wine vinegar
- ¼ cup (175 ml) whole milk
- ½ cup (125 ml) half-and-half
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter
- ½ cup [¼ ounce (125 ml)] chopped fresh chives
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly ground white or black pepper

Peel the potatoes and cut in ¾-inch-thick (1.8 cm) slices. Place the potatoes, garlic, 1 teaspoon (5 ml) kosher salt, and wine vinegar in a 3¼ quart (3.6 L) saucepan* and cover with cold water by 1 inch (2.5 cm). Cover loosely and bring to the boil over high heat, then reduce heat to medium high and boil gently until potatoes are tender but not falling apart, about 18–22 minutes. While potatoes are cooking, combine milk, half-and-half, butter, and ¼ cup (50 ml) of the chives in a Cuisinart® 1½-quart (1.4 L) saucepan. Simmer over low heat until butter is completely melted. Keep warm.

Drain the cooked potatoes and garlic, return to the saucepan, and place over low heat for 1 minute. Remove from the heat, and use Speed 2 to mash the potatoes and garlic until somewhat smooth, about 60 seconds. While still mixing, add the hot milk and butter mixture, and mix until well blended, about 30 seconds. Mix on Speed 4 until fluffy, about 1–2 minutes. Add the remaining salt and pepper, mix to blend, 15 seconds. Scrape down sides of pan with rubber spatula as necessary.

Transfer the potatoes to a warm serving bowl and sprinkle with the remaining chopped chives. Serve immediately.

* Do not use nonstick cookware with the Cuisinart® Hand Mixer.

Nutritional information per serving:
Calories 149 (28% from fat) • carb. 24g
• pro. 3g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 14mg
• sod. 185mg • calc. 42mg • fiber 2g

Tip: For a “lighter” everyday version, use reduced fat or fat-free milk in place of the whole milk and half-and-half.

Twice Baked Potatoes with Bacon and Cheddar

Cold weather comfort food.

Makes 8 servings

- 8 baking potatoes [8 ounces each (226 g)], scrubbed
- 2 teaspoons (10 ml) olive oil
- ¾ cup (150 ml) evaporated fat free milk
- 4 tablespoons (60 ml) unsalted butter, at room temperature, cut in 4 pieces
- 2 cups (500 ml) shredded lowfat Cheddar cheese
- 8 slices bacon, cut in ¼-inch (0.6 cm) pieces, cooked and drained [about ¾ cup (150 ml)]
- 1 tablespoon (15 ml) chopped chives
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
- ¼ teaspoon (1 ml) freshly grated black pepper

Preheat oven to 400°F (205°C). Pierce each potato several times with a fork or a knife tip; rub each potato with ¼ teaspoon (1 ml) of the olive oil. Bake the potatoes in the preheated oven until

fork-tender, about 1 hour. When cool enough to handle, cut off the top third of each potato and scoop out the flesh, leaving a ¼-inch (0.6 m) shell. Place the potato flesh in a large mixing bowl and reserve potato shells. (Tops may be reserved for another use or discarded.)

Add ½ cup (75 ml) milk, mix potatoes on Speed 1 for 1 minute until mashed. Add remaining milk and butter, mix on Speed 4 for one minute longer. Add Cheddar, bacon, chives, salt and pepper. Mix on Speed 1 until well blended.

Fill the reserved potato shells with the potato-Cheddar mixture. Potatoes may be made ahead to this point, covered and refrigerated until ready to bake.

Preheat oven to 375°F (190°C). Arrange the potatoes on a jelly roll type pan that has been lined with aluminum foil. Bake uncovered, until potatoes are hot and tops are golden brown, about 30 to 35 minutes (add 5–10 minutes for cold potatoes). Serve hot.

Nutritional information per serving:
Calories 470 (44% from fat) • carb. 45g • pro. 21g
• fat 23g • sat. fat 8g • chol. 50mg
• sod. 540 mg • calc. 290mg • fiber 4g

Breads

The following recipes require dough hooks. These dough hooks are available only with model CHM-5SSC.

Tips: When making yeast breads, we recommend recipes using no more than 450g (about 3¼ cups) flour.

For best bread baking results, stir flour before measuring. To measure, scoop or spoon into measuring cup and level off using the flat side of a table knife.

When using yeast, check date for freshness. Proof yeast by dissolving it in warm (105°–110°F or 40°– 43°C) liquid to which a small amount of sugar or flour has been added. Set aside for 5 to 10 minutes. Live yeast will swell, foam and bubble. If yeast does nothing it is not alive and active. Discard and begin again with fresh yeast.

Use firm pressure to hold your Cuisinart® Hand Mixer when making yeast doughs, in order to keep the dough hooks in the dough.

Move the mixer back and forth and through the dough to mix and knead evenly.

Steady the mixing bowl by placing a damp towel under the bowl while mixing and kneading.

When adapting your own recipes to use with the Cuisinart® Hand Mixer, begin

with the wet ingredients and add dry ingredients in ¼-cup (125 ml) increments, allowing complete mixing before adding the next addition.

Olive Oil and Rosemary Rolls

These crunchy rolls are great served fresh and warm with extra virgin olive oil for dipping or let cool to make sandwiches.

Makes 12 rolls

- ¼ cup (50 ml) flavourful extra virgin olive oil
- ¾ tablespoon (11 ml) dried rosemary
- 1¼ teaspoons (9 ml) active dry yeast
- 1 cup (250 ml) warm water (about 105°–110°F or 40°– 43°C)
- 3¼ cups (800 ml) bread or all-purpose flour
- 1¼ teaspoons (9 ml) sea salt (may use kosher salt)
- corn meal for the baking sheet
- flour for dusting the bread

Combine the olive oil and rosemary; let stand 10 minutes or longer.

Place the yeast and warm water in a medium large mixing bowl with a pinch of the flour. Stir to dissolve yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is alive and active.

Combine flour and salt in separate mixing bowl. Insert the dough hooks. Add olive oil and rosemary mixture and

½ cup (125 ml) of the flour to the yeast mixture and mix until smooth, about 30 to 40 seconds. Continue adding the flour, ½ cup (125 ml) at a time, mixing completely – about 30 to 40 seconds – until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly as the flour is added, the batter will become a complete ball of dough that cleans the sides of the mixing bowl. After all the flour has been incorporated, continue to mix on Speed 1 for 5 minutes to knead the dough, moving the mixer throughout the dough to knead evenly.

Dust dough ball lightly with flour and place in a resealable food storage bag, press out air and seal. Let rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour. Punch down and let rise again for 1 hour (this second rise can be skipped if pressed for time – but adds to the flavour and texture).

Punch dough to deflate and let rest 10 minutes. Lightly dust a baking sheet with corn meal. Divide dough into 12 equal-size pieces. Roll each piece of dough on a lightly floured work surface and shape into a ball. Flatten slightly. Transfer to prepared baking pan and cover with plastic wrap. Let rise at room temperature until almost doubled – about 45–60 minutes.

Fifteen minutes before baking, preheat the oven to 450°F (230°C). Uncover and dust rolls with flour. Bake at 450°F (230°C) for 10 minutes. Reduce the heat to 375°F (190°C) and bake for an additional 10 to 15 minutes, until browned and hollow-sounding when tapped. Place on a wire rack to cool. Serve warm, or cool completely to slice horizontally to make sandwiches.

Nutritional information per serving:
Calories 166 (27% from fat) • carb. 26g • pro 4g
• fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 196mg • calc. 9mg • fiber 1g

Cranberry Walnut Bread

This bread makes wonderful turkey sandwiches.

Makes one round loaf (boule style), about 1 pound 14 ounces, about 16 servings

- ½ **cup (75 ml) warm (105°–110°F or 40°– 43°C) water**
- 2¼ **tablespoons (33 ml) maple syrup**
- 1¼ **teaspoons (9 ml) active dry yeast**
- 1¼ **cups (425 ml) bread flour or unbleached all-purpose flour**
- 1½ **cups (375 ml) whole wheat flour**
- 1½ **tablespoons (22 ml) vegetable or walnut oil***
- 1¼ **teaspoons (9 ml) salt**
- ¾ **cup (175 ml) chopped toasted walnuts**
- ½ **cup (125 ml) dried cranberries**

Place warm water, maple syrup, and yeast in a medium large bowl. Stir and let stand for 5 minutes. Mixture will bubble and foam – this means the yeast is alive and active.

Place both flours in a bowl and stir to blend; reserve. Insert the dough hooks. Add the oil and salt and 1 cup (250 ml) of the flour mixture to the yeast mixture. Using Speed 1, mix until smooth, about 30 seconds. Add the walnuts and cranberries and ½ cup (125 ml) of the remaining flour mixture and mix for 30 to 40 seconds – until the flour is no longer visible. Continue adding the remaining flour mixture, ½ cup (125 ml) at a time, mixing completely – about 30 to 40 seconds – after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, will be come a dough that will clean the sides of the bowl. After the dough has formed a ball, continue to mix to knead the dough for an additional 5 minutes. Lightly dust the dough ball with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Allow the dough to rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.

After dough has doubled in size, punch down to deflate and let rest for 5 minutes. Shape into a ball, pinching the ends together on the underside. With the dough ball cupped in your

hands, roll, seamed edged down, on the counter until the underside is smooth. Flatten the ball into a 9-inch (23 cm) round and place on a baking sheet dusted with flour and cornmeal. Cover with plastic wrap and let rise until nearly doubled – about 60 to 70 minutes. Ten minutes before it is time to bake, preheat oven to 425°F (220°C).

Dust the top of the loaf with flour. Using a serrated knife, cut a cross in the top of the loaf, cutting about ¼-inch (0.6 cm) into the loaf. Place the bread in the hot oven and bake for 15 minutes. Lower the heat to 375°F (190°C) and bake for an additional 20 minutes – until the bread is a rich brown and sounds hollow when tapped. Turn the oven off, slide the bread directly onto the oven rack and let stand in the closed, hot oven for 5 minutes to crisp the bottom of the loaf. Transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool completely before cutting.

*Using walnut oil will give a stronger walnut flavour to this bread.

Nutritional Information per serving:
Calories 155 (32% from fat) • carb. 21g • pro 4g
• fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 258mg • calc. 14mg • fiber 2g

Pizza Dough / Focaccia

Once you see how simple Cuisinart pizzas are to make, you will never order one to be delivered again.

Makes about 1½ pounds dough (enough for four 9" (22 cm) crusts or two 14" (35 cm) crusts or 1 jelly-roll pan/15 servings of Focaccia)

- 2 **teaspoons (10 ml) active dry yeast**
- 2 **teaspoons (10 ml) sugar**
- 1½ **cup (325 ml) warm water (105°–110°F or 40°– 43°C)**
- 3¼ **cups (825 ml) unbleached all-purpose flour**
- 1½ **teaspoon (7 ml) salt**
- 1½ **teaspoon (7 ml) extra virgin olive oil**

For focaccia

- 1 **tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil**
- 1 **teaspoon (5 ml) dried rosemary**
- ½ **teaspoon (2 ml) sea or kosher salt**

In a medium/large mixing bowl, dissolve yeast and sugar in warm water. Stir and let rest for 5 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.

In a separate bowl, combine flour and salt and reserve. Insert the dough hooks into the mixer. Add the water, 1½ teaspoon (7 ml) of olive oil, and ½ cup (125 ml) flour to the yeast mixture. Using Speed 1, mix until "smooth", about 30-40 seconds. Continue adding

the remaining flour mixture, ½ cup (125 ml) at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly as the flour is added it will become a dough. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has become a complete ball that cleans the sides of the mixing bowl, continue to mix on Speed 1, for an additional 5 minutes, moving the mixer throughout the dough ball to knead. Lightly dust the dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Let rise in a warm place for about 45 minutes.

Place dough on a lightly floured surface and punch down. Roll into desired crust sizes and place on baking pans lightly sprayed with vegetable oil cooking spray.

For pizza, follow specific pizza recipe.

For focaccia, press dough into a lightly greased jelly-roll pan and cover with plastic wrap, allowing to rise for another 40 minutes.

Preheat oven to 425°F (220°C) 15 minutes before baking.

Brush tablespoon (15 ml) of olive oil over focaccia, sprinkle with sea salt and rosemary. Bake for 18–20 minutes until golden.

<i>Nutritional information per serving: Calories 67 (6% from fat) • carb. 14g • pro 2g • fat 1g • chol. 0mg • sod. 147mg • calc. 3mg • fiber 1g</i>	
Classic Cuisinart White Bread <i>Spoil your family with homemade bread.</i> Makes 10 servings (one loaf, about 1½ pounds)	
1¼	teaspoons (9 ml) active dry yeast
1½	teaspoons (7 ml) sugar
¼	cup (50 ml) warm water (105°–110°F or 40°–43°C)
3	cups (750 ml) unbleached all-purpose flour
2¼	tablespoons (34 ml) unsalted butter, in 1 inch (2.5 cm) pieces
1	teaspoon (5 ml) salt
¾	cup (175 ml) cold water cooking spray
In a large mixing bowl dissolve yeast and sugar in warm water. Stir and let rest for 5 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive. Place flour and salt in a separate mixing bowl and reserve. Insert the dough hooks. Add the water, butter and ½ cup (125 ml) flour to the yeast mixture. Using Speed 1, mix until “smooth”, about 30–40 seconds. Continue adding the remaining flour mixture, ½ cup (125 ml) at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is	
visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly as the flour is added it will become a dough. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has become a complete ball that cleans the sides of the mixing bowl, continue to mix on Speed 1, for an additional 5 minutes, moving the mixer throughout the dough ball to knead. Lightly dust the dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Allow to sit in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours. Spray a 9 x 5-inch (22 x 12 cm) loaf pan with vegetable oil cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down. Roll into a 8 x 4-inch (20 x 10 cm) rectangle. Beginning with a short end, roll up the dough, jelly-roll fashion. Pinch the seam and ends tightly to seal. Place in greased loaf pans and cover with plastic wrap coated with vegetable oil cooking spray. Let rise until dough is just above the tops of the pans, about 45 minutes to 1 hour. Preheat oven to 400°F (205°C) 15 minutes before baking. Bake until tops are browned and loaf sounds hollow when tapped, about 30–35 minutes. Remove from pans and cool on wire rack.	
<i>Nutritional information per serving: Calories 139 (19% from fat) • carb. 25g • pro. 3g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 243mg • calc. 6mg • fiber 1g</i>	
**Whole Wheat variation: Substitute 1½ cups (375 ml) unbleached flour and 1½ cups (375 ml) whole wheat flour for the 3 cups (750 ml) unbleached flour.	
Pecan Sticky Buns <i>Our Pecan Sticky Buns are so good it's hard to eat just one.</i> Makes 18 servings	
Sweet Dough	
½	cup (75 ml) sugar, divided
2¼	teaspoons (11 ml) (1 packet) active dry yeast
½	cup (75 ml) warm water (105°–110°F or 40°–43°C)
3¼	cups (825 ml) unbleached all-purpose flour
½	cup (75 ml) unsalted butter, in 1-inch (2.5 cm) pieces
¾	teaspoon (4 ml) salt
½	cup (125 ml) fat free milk
1	large egg
Topping	
¾	cup (175 ml) pecans, roughly chopped
¾	cup (150 ml) sugar
2	teaspoons (10 ml) cinnamon

<i>Nutritional information per serving: Calories 364 (39% from fat) • carb. 50g • pro. 5g • fat 16g • sat. fat 8g • chol. 55mg • sod. 147mg • calc. 38mg • fiber 2g</i>	
Oatmeal Raisin Bread <i>Delicious toasted and topped with apple butter or marmalade.</i> Makes 1 loaf, about 2 pounds	
¼	cup (50 ml) packed brown sugar
¼	cup (50 ml) regular rolled oats
¼	cup (50 ml) unsalted butter, cut in 4 pieces
¼	cup (50 ml) whole wheat flour
½	teaspoon (2 ml) salt
½	cup (125 ml) boiling water
¼	cup (50 ml) warm (105°–110°F or 40°–43°C) water
2¼	teaspoons (11 ml) (1 packet) active dry yeast
½	cup (125 ml) + 1 teaspoon (5 ml) lowfat milk
½	cup (125 ml) golden raisins
3	cups (750 ml) all-purpose flour or bread flour
Place the brown sugar, oats, butter, whole wheat flour, and salt in a medium bowl. Add boiling water and stir until butter is melted and mixture is no longer lumpy. Let cool to lukewarm, 5 to 10 minutes. While the mixture cools, place the warm water and yeast in a 1-cup (250 ml) measure with a pinch of the all-purpose or bread flour	
dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out air and seal. Let rise in a warm place until doubled in size, about 1½ hours. To make topping / assemble buns: Combine sugar and cinnamon; reserve. Transfer dough to a lightly floured surface and punch dough down. Roll into a 20 x 12-inch (50 x 30 cm) square. Spread with softened butter, sprinkle with cinnamon and sugar mixture and top with raisins. Beginning with long side, roll dough up tightly and pinch seam to seal. Using a sharp (serrated) knife cut into 18 slices [about ¾-inch (32 x 22 cm) thick]. Pour melted butter into a 13 x 9-inch (32 x 22 cm) baking pan. Sprinkle brown sugar and pecans over butter. Place buns, cut side up, in pan. Cover with plastic wrap coated with vegetable oil cooking spray and let rise in a warm place for 40 minutes. Preheat oven to 375°F (190°C) 15 minutes before baking. Bake in preheated oven until tops are well browned, about 30 minutes. Remove from oven and invert pan immediately onto serving plate, allowing sugar mixture to drip onto buns. Scrape any remaining sugar/nut mixture onto buns and serve warm.	
3	tablespoons (45 ml) unsalted butter, softened
2	cup (500 ml) raisins
¾	cup (150 ml) unsalted butter, melted
1	cup (250 ml) firmly packed light brown sugar cooking spray
To make dough: In a medium-large mixing bowl, dissolve 1 teaspoon (5 ml) sugar and yeast in warm water. Stir and let rest for 5 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive. Place flour, remaining sugar, and salt in a separate mixing bowl and reserve. Insert the dough hooks. Add the water, butter, milk, egg, salt and ½ cup (125 ml) flour to the yeast mixture. Using Speed 1, mix until “smooth”, about 30–40 seconds. Continue adding the remaining flour mixture, 1/2 cup (125 ml) at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly as the flour is added it will become a dough. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has become a complete ball that cleans the sides of the mixing bowl, continue to mix on Speed 1, for an additional 5 minutes, moving the mixer throughout the dough ball to knead. Lightly dust the	

and stir. Let stand until foamy, about 5 to 10 minutes. Add the yeast mixture and ½ cup (125 ml) of the milk to the cooled brown sugar and oat mixture.

Insert the dough hooks. With the mixer on Speed 1, blend the yeast mixture and milk into the brown sugar/oat mixture, about 10 seconds. With the mixer running, add all the raisins and ½ cup (125 ml) of the flour – moving the mixer around the bowl. When the flour is no longer visible, add another ½ cup (125 ml) of flour – moving the mixer around the bowl and throughout the batter. Continue, adding the flour, ½ cup (125 ml) at a time – each time moving the dough hooks through the dough and around the bowl. The mixture will thicken and change from a batter to a dough. When all the flour has been incorporated, the mixture will have formed a smooth ball of dough and cleaned the sides of the bowl. Continue to knead with the mixer for about 1 minute longer. Total mixing/kneading time will be about 5 to 6 minutes. Lightly dust dough with flour and place in a resealable food storage bag. Press out air and seal. Let rise for 1 hour. Lightly coat a 9 x 5 x 3 - inch (22 x 12 x 8 cm) loaf pan with cooking spray.

After dough has doubled in size, punch down and let rest 5 minutes. Shape into a loaf and place in the prepared pan.

Cover loosely with plastic wrap and let rise until the dough reaches the top of the pan, about 45 –50 minutes. Fifteen minutes before baking, preheat oven to 375°F (190°C). Gently brush the top of the loaf with the teaspoon (5 ml) of milk. Place the bread in the oven and bake until the top is browned and the loaf sounds hollow when tapped, about 40 to 45 minutes. Remove from loaf pan and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when cooled completely before slicing.

Nutritional information per serving:
Calories 208 (20% from fat) • carb. 37g • pro 5g
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 11mg
• sod. 107mg • calc. 29mg • fiber 2g

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots culinaires



Toasters
Grille-pain



Blenders
Mélangeurs



Cookware
Batterie de cuisine



Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life™.

Cuisinart offre un vaste choix d'appareils électroménagers haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine.

Essayez nos autres appareils de comptoir et de cuisson et ... savourez la bonne vie™

www.cuisinart.ca

© 2005 Cuisinart
Cuisinart™ is a registered trademark of Cuisinart

Cuisinart™ est une marque de commerce déposée de Cuisinart

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ontario
L6T 5M1
Printed in China
Imprimé en Chine
04CC13062

IB-5189-CAN

semble creux lorsque vous le frappez du doigt, environ 40 à 45 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Le pain sera plus facile à trancher s'il est complètement refroidi.

Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en procédant tel que ci-dessus. Une fois toute la farine ajoutée, le mélange épaissira et formera une boule qui se détachera

complètement des parois du bol. Continuez de mélanger pendant 1 minute de plus. Le temps total de

mélange et pétrissage est d'environ 5 à 6 minutes. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et placez-la dans un sac

de plastique refermable pour aliments;
faites sortir l'air et scellez. Laissez
fermenter pendant 1 heure. Vaporisez

légèrement un moule de
22 x 12 x 8 cm (9 x 5 x 3 po)
d'huile de cuisson végétale.

Une fois la pâte le double de son volume, enfoncez-y le poing et laissez reposer 5 minutes. Formez en pain et

placez dans le moule graissé. Couvrez légèrement d'une pellicule de plastique et enduite d'huile de cuisine en aérosol.

Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut des moules, environ 45 à 50 minutes. Quilz

minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 190° C (375° F). Badigeonnez le dessus du pain avec 5 ml (1 c. à thé)

de lait avec un pinceau à pâtisserie. Enfournez et faites cuire jusqu'à ce que le dessus soit brun doré et que le pain

Calories 208 (202 % provenant du gras)
Analyse nutritionnelle par portion

- glucides : 37 g • protéines : 5 g
- matières grasses : 5 g • gras saturés : 3 g
- cholestérol : 11 mg • sodium : 107 mg
- calcium : 29 mg • fibres : 2 g

**Batteur à main
électronique
PowerSelect^{MD} Cuisinart[®]**

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie remplace toute garantie antérieure sur les batteurs à main électroniques Power Select^{MD} de Cuisinart®.

Cette garantie limitée n'est offerte qu'aux consommateurs. Est considéré consommateur tout propriétaire d'un battent à main

électronique Power Select^{MD} de Cuisinart®
acheté au détail aux fins d'un usage
personnel, familial ou ménager. Cette

garantie ne s'étend pas aux détaillants ni autres acheteurs ou propriétaires commerciaux. Nous garantissons votre

batteur à main électronique Power Select^{MD} de Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication pour une période de trois ans

a partir de la date originale d'achat.

recommander la carte d'inscription de la garantie sans tarder afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, le renvoi de la carte n'est pas une condition de

de la carte n'est pas une condition de
garantie. Vous pouvez également vous
inscrire en ligne à www.cuisinart.ca.

Advenant que votre batteur à main électronique Power Select^{MD} de Cuisinart[®] fasse défaut au cours de la période de

autorisés par Cuisinart®. Cette garantie fait

expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations

effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart®.

causées par accident, mauvais usage, transport ou autre que l'usage ménager normal

Cette garantie fait exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE
PRODUIT CUISINART®

Important : Si votre produit Cuisinart vous pose des problèmes, nous vous suggérons de communiquer avec notre Centre de

service client au 1-800-472-7606 avant de retourner pour réparation. Il arrive que, bien souvent nos préposés au service à la

clients peuvent résoudre le problème sans avoir à réparer le produit. Cependant, s'il doit être réparé, un préposé pourra

confirmer si le produit est encore couvert par la garantie et vous renvoyer au centre de service le plus proche.

repaired and replaced as necessary.

Pain blanc classique de Cuisinat

Gâtez votre famille en lui offrant ce pain

maison incomparable.

9 ml	(1% c. à thé) de levure sèche active
7 ml	(1% c. à thé) de sucre
50 ml	(% tasse) d'eau chaude, environ
750 ml	(3 tasses) de farine tout-usage,
34 ml	(2% c. à table) de beurre non salé,
5 ml	(1 c. à thé) de sel
175 ml	(% tasse) d'eau froide
	Huile de cuisson

Dans un grand bol à mélanger, faites dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laissez mousser, environ 5 minutes. Le mélange formera des bulles – ceci signifie que la levure est vivante et active.

Combiner la farine et sel dans un autre bol à mélanger et réserver. Insérez les crochets pétrisseurs dans le batteur. Ajoutez l'eau, le beurre et 125 ml (1/2 tasse) de farine au mélange de levure. Mélangez à la vitesse 1 jusqu'à consistance lisse, environ 30 à 40 secondes. Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, environ 30

faites sortir l'air et scellez. Laissez fermenter et doubler de volume dans un endroit chaud, environ 45 minutes.

Placez la pâte sur une surface

légèrement farinée et enfoncez-y le

Doane 10 portions

(1 pain de 680 g – 1-1/2 lb)

9 ml	(1% c. à thé) de levure sèche active
7 ml	(1% c. à thé) de sucre
50 ml	(% tasse) d'eau chaude, environ
750 ml	(3 tasses) de farine tout-usage,
34 ml	(2% c. à table) de beurre non salé,
5 ml	(1 c. à thé) de sel
175 ml	(% tasse) d'eau froide
	Huile de cuisson

Dans un grand bol à mélanger, faites dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laissez mousser, environ 5 minutes. Le mélange formera des bulles – ceci signifie que la levure est vivante et active.

Combiner la farine et sel dans un autre bol à mélanger et réserver. Insérez les crochets pétrisseurs dans le batteur. Ajoutez l'eau, le beurre et 125 ml (1/2 tasse) de farine au mélange de levure. Mélangez à la vitesse 1 jusqu'à consistance lisse, environ 30 à 40 secondes. Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, environ 30

faites sortir l'air et scellez. Laissez fermenter et doubler de volume dans un endroit chaud, environ 45 minutes.

Placez la pâte sur une surface

légèrement farinée et enfoncez-y le

Doane 10 portions

(1 pain de 680 g – 1-1/2 lb)

9 ml	(1% c. à thé) de levure sèche active
7 ml	(1% c. à thé) de sucre
50 ml	(% tasse) d'eau chaude, environ
750 ml	(3 tasses) de farine tout-usage,
34 ml	(2% c. à table) de beurre non salé,
5 ml	(1 c. à thé) de sel
175 ml	(% tasse) d'eau froide
	Huile de cuisson

Dans un grand bol à mélanger, faites dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laissez mousser, environ 5 minutes. Le mélange formera des bulles – ceci signifie que la levure est vivante et active.

Combiner la farine et sel dans un autre bol à mélanger et réserver. Insérez les crochets pétrisseurs dans le batteur. Ajoutez l'eau, 7 ml (1-1/2 c. à thé) d'huile d'olive et 125 ml (1/2 tasse) de farine au mélange de levure. Utilisant la vitesse 1, mélangez jusqu'à consistance lisse, environ 30 à 40 secondes. Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, environ 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que la farine soit entièrement invisible après chaque ajout. Au début, la pâte sera plus liquide, mais au fur et à mesure que vous ajoutez la farine, elle formera une boule qui se détachera complètement des parois du bol. Une fois la farine toute ajoutée, continuez de mélanger à la vitesse 1 pendant 5 minutes en déplaçant le batteur dans la pâte pour la bien pétrir. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments;

*L'huile de noix donnera un goût de noix plus prononcé au pain.

Analyses nutritionnelle par portion

Calories : 155 (32 % provenant du gras)

glucides : 11 g • protéines : 4 g

matières grasses : 5 g • gras saturés : 1 g

cholestérol : 0 mg • sodium : 258 mg

calcium : 14 mg • fibres : 2 g

5 ml	(1 c. à thé) de romarin
2 ml	(% c. à thé) de sel marin ou
	cachez

Dans un autre bol, combinez la farine et le sel et réservez. Insérez les crochets pétrisseurs dans le batteur. Ajoutez l'eau, 7 ml (1-1/2 c. à thé) d'huile d'olive et 125 ml (1/2 tasse) de farine au mélange de levure. Utilisant la vitesse 1, mélangez jusqu'à consistance lisse, environ 30 à 40 secondes. Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, environ 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que la farine soit entièrement invisible après chaque ajout. Au début, la pâte sera plus liquide, mais au fur et à mesure que vous ajoutez la farine, elle formera une boule qui se détachera complètement des parois du bol. Une fois la farine toute ajoutée, continuez de mélanger à la vitesse 1 pendant 5 minutes en déplaçant le batteur dans la pâte pour la bien pétrir. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments;

Combiner la farine et sel dans un autre bol à mélanger et réserver. Insérez les crochets pétrisseurs dans le batteur. Ajoutez l'eau, le beurre et 125 ml (1/2 tasse) de farine au mélange de levure. Mélangez à la vitesse 1 jusqu'à consistance lisse, environ 30 à 40 secondes. Continuez d'ajouter la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, environ 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que la farine soit entièrement invisible après chaque ajout. Au début, la pâte sera plus liquide, mais au fur et à mesure que vous ajoutez la farine, elle formera une boule qui se détachera complètement des parois du bol. Une fois la farine toute ajoutée, continuez de mélanger à la vitesse 1 pendant 5 minutes en déplaçant le batteur dans la pâte pour la bien pétrir. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments;

mais, roulez-la sur la surface de travail, gardant les extrémités dessous, jusqu'à ce que le dessous soit lisse.

Applatissez la boule légèrement pour former un cercle de 23 cm (9 po) de diamètre et déposez-la sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de farine et de semoule. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Couvrez d'une pellicule de plastique et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle ait doublé ou presque de volume, environ 60 à 70 minutes.

Dix minutes avant la cuisson,

préchauffez le four à 220° C (425° F).

Retirez la pellicule de plastique et saupoudrez les pains de farine. À l'aide d'un couteau dentelé, taillez une croix sur le dessus du pain, d'environ 0,3 cm (1/4 po). Faites cuire pendant 15 minutes puis réduisez la chaleur à 190° C (375° F) et prolongez la cuisson de 20 minutes jusqu'à ce que le pain soit brun doré et qu'il semble creux lorsqu'on le frappez du bout du doigt. Éteignez le four; glissez-y le pain directement sur la grille du four et laissez reposer dans le four chaud et fermé pendant 5 minutes pour rendre la croûte du dessous croustillante. Laissez refroidir sur une grille. Le pain se tranchera mieux si vous le laissez refroidir complètement.

signifie que la levure est vivante et active.

Dans un autre bol, combinez les deux farines et mélangez; réservez. Ajoutez l'huile et le sel et 250 ml (1 tasse) du mélange de farines à la levure.

Mélangez à la vitesse 1 jusqu'à consistance lisse, environ 30 secondes. Ajoutez les noix et les canneberges et 125 ml (1/2 tasse) du mélange de farines et mélangez pendant 30 à 40 secondes – jusqu'à ce que la farine soit invisible. Continuez d'ajouter le reste de la farine, 125 ml (1/2 tasse) à la fois, en mélangeant complètement, de 30 à 40 secondes environ, après chaque ajout. Au début, la pâte sera plus liquide, mais au fur et à mesure que vous ajoutez la farine, elle formera une boule qui se détachera complètement des parois du bol. Continuez à mélanger pendant 5 minutes de plus. Saupoudrez légèrement la boule de farine et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments; faites sortir l'air et scellez. Laissez fermenter et doubler de volume dans un endroit chaud, sans courant d'air, pendant 1 à 1-1/2 heures.

Quand la pâte aura doublé de volume, enfoncez-y le poing et laissez reposer pendant 5 minutes. Formez une boule en pinçant les deux extrémités par dessous. Tenant la boule dans les

lorsque piquées à la fourchette, environ 1 heure. Lorsqu'elles sont assez refroidies, enlevez le tiers du dessus et évidez-les, laissant une écorce de 0,6 cm (1/4 po). Mettez la pulpe dans un grand bol à mélanger et réservez les écorces. (Vous pouvez utiliser les dessus dans une autre recette ou les jeter.)

Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 253 (41 % des matières grasses)
• glucides : 31 g • protéines : 4 g
• matières grasses : 12 g • gras saturés : 5 g
• cholestérol : 61 mg • sodium : 202 mg
• calcium : 26 mg • fibres : 4 g

PAINS

Tenez fermement votre Bâtonnet à main Cuisinart® lorsque vous préparez la pâte à levure, de façon à garder les crochets pétrisseurs dans la pâte. Procédez dans un mouvement d'aller-retour et de haut en bas pour la pétrir également.

Immobilisez le bol à mélanger en plaçant une serviette humide dessous pendant le mélange et le pétrissage. Lorsque vous adaptez une de vos propres recettes pour utilisation avec le Bâtonnet à main Cuisinart®, commencez par les ingrédients humides d'abord puis ajoutez les ingrédients secs en quantités de 1/25 ml (1/2 tasse) à la fois et mélangez complètement avant l'ajout suivant.

Petits pains à l'huile d'olive et au romarin
Ces petits pains croustillants sont délicieux au sortir du four, tenpez dans de l'huile d'olive vierge extra ou refroidis pour préparer des sandwiches.

50 ml	(%) tasse	d'huile d'olive extra-vierge
11 ml	(%) à table	de romarin déshydraté active
9 ml	(1% c. à thé)	de levure sèche
250 ml	(1 tasse)	d'eau chaude, environ 40°–43° C (105°–110° F)
800 ml	(3%) tasses	de farine à pain ou

Vérifiez toujours la date de péremption sur les sachets de levain. Pour vérifier s'il est frais, faites-le dissoudre dans de l'eau tiède à 40° - 45° C (105° - 110° F) à laquelle vous avez ajouté une petite quantité de sucre. Laissez reposer de 5 à 10 minutes. Le levain vivant gonflera, moussera et formera des bulles. Si le levain ne réagit pas, il est ni vivant ni actif. Jetez-le et recommencez utilisant du levain frais.

Saupoudrez légèrement la boule de pâte et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments; faites sortir l'air et scellez. Laissez fermenter et doublez de volume dans un endroit chaud, environ 1 heure.

Enfoncez le poing dans la boule et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Quinze minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 230° C (450° F). Retirez la pellicule de plastique et saupoudrez les pains de farine. Faites cuire à 230° C (450° F) pendant 10 minutes puis réduisez la chaleur à 190° C (375° F) et prolongez la cuisson de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils semblent creux

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Saupoudrez légèrement la boule de pâte et placez-la dans un sac de plastique refermable pour aliments; faites sortir l'air et scellez. Laissez fermenter et doublez de volume dans un endroit chaud, environ 1 heure.

Enfoncez le poing dans la boule et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Quinze minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 230° C (450° F). Retirez la pellicule de plastique et saupoudrez les pains de farine. Faites cuire à 230° C (450° F) pendant 10 minutes puis réduisez la chaleur à 190° C (375° F) et prolongez la cuisson de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils semblent creux

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

lorsque vous les frappez du doigt. Laissez refroidir sur une grille. Servez chaud ou laissez refroidir complètement pour les trancher horizontalement si vous voulez faire des sandwiches.

Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 166 (27 % des matières grasses)
• glucides : 26 g • protéines : 4 g
• matières grasses : 5 g • gras saturés : 1 g
• cholestérol : 0 mg • sodium : 196 mg
• calcium : 9 mg • fibres : 1 g

Pain aux canneberges et noix
Ce pain sert à préparer de délicieux sandwiches à la dinde.

(%) tasse d'eau chaude, environ 40°–43° C (105°–110° F) (2% c. à table) de sirop d'érable (1% c. à thé) ade levure sèche active (1% tasses) de farine à pain ou tout-tasse non blanche (375 ml (1 1/2 c. à table) d'huile végétale ou de noix* (9 ml (% tasse) de noix grillées hachées (125 ml deshydratées

Mettez l'eau chaude, le sirop d'érable et la levure dans un bol moyen. Remuez et laissez reposer pendant 5 minutes.

Le mélange formera des bulles – ceci est la texture du pain). Enfoncez le poing pour dégonfler et laissez reposer 10 minutes de plus. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de semoule. Divisez la pâte en deux morceaux égaux et roulez chaque moitié en forme de boule sur une surface de travail. Aplatissez-les légèrement. Placez ensuite dans des moules graissés et couvrez d'une pellicule de plastique. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume, environ 45 à 60 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion
 (2 c. à table – 30 ml utilisant du fromage allégé) :

• glucides : 1 g • protéines : 3 g

• matières grasses : 4 g • gras saturés : 156 mg

• cholestérol : 9 mg • sodium : 156 mg

• calcium : 35 mg • fibres : 0 g

Vinaigrette classique

Parfaite pour accompagner toutes les salades vertes, vous pouvez facilement en changer le goût en variant les vinaigres et les herbes aromatiques.

Dans un bol moyen, mélangez l'ail, la

30 ml (2 c. à table) de moutarde Dijon

125 ml (½ tasse) de vinaigre de vin ou

2 ml (¼ c. à thé) de sel Kascher

1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu

250 ml (1 tasse) d'huile végétale

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra

vinaigre

1 gousse d'ail, pelée et émincée

Donne environ 500 ml (2 tasses)

sépare, fouettez-la à l'aide du fouet de

chef à la vitesse 3 jusqu'à ce qu'elle

soit homogène.)

Analyse nutritionnelle par portion

(15 ml - 1 c. à table) :

Calories : 92 (98 % des matières grasses)

• glucides : 1 g • protéines : 0 g

• matières grasses : 10 g • gras saturés : 1 g

• cholestérol : 0 mg • sodium : 54 mg

• calcium : 1 mg • fibres : 0 g

Baba Gannouj

Servez avec des croustilles pita ou utilisez
 comme tartinaade pour les sandwichs pita
 accompagnés de légumes grillés.

Donne environ 300 ml (1-1/4 tasses)

1

aubergine moyenne

(environ 500 g – 1-1/4 lb)

15 ml (1 c. à table) de tahini

5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

15 ml (1 c. à table) de persil frais

15 ml (1 c. à table) d'échalote hachée

vinaigre

2 ml (¼ c. à thé) de sel

1 ml (½ c. à thé) de poivre frais moulu

1 ml (½ c. à thé) de piment de Cayenne

5 ml (1 c. à thé) de miel

Huile d'olive vierge extra

Préchauffez le four à 205° C (400° F).

Piquez l'aubergine tout autour à l'aide

d'une fourchette (8 fois environ) et

(Si la vinaigrette préparée d'avance se

Faites rôtir au four de 45 minutes à

1 heure, jusqu'à ce qu'elle soit très

tendre. Lorsque l'aubergine est froide

au toucher (15 minutes environ),

coupez-la en deux et, à la cuiller,

retirez-en la chair et mettez-la dans un

bol à mélanger moyen.

Insérez les fouets en acier inoxydable

dans le batteur. Mélangez la chair

d'aubergine pendant 2 minutes environ,

à la vitesse 3, jusqu'à ce qu'elle soit

presque lisse. Ajoutez le tahini et le jus

de citron et mélangez à la vitesse 3

jusqu'à homogénéité, deux minutes de

plus environ. Ajoutez les ingrédients qui

restent et continuez à la vitesse 1

jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Goûtez et assaisonnez. Si l'aubergine

semble amère, ajoutez une autre

cuillère de miel. Laissez reposer

environ 30 minutes avant de servir pour

permettre aux saveurs de sépanouir.

Arrosez d'huile d'olive vierge extra et

servez.

Analyse nutritionnelle par portion

(environ 74 ml – 1/4 tasse) :

Calories : 49 (26 % des matières grasses)

• glucides : 9 g • protéines : 2 g

• matières grasses : 2 g • gras saturés : 0 g

• cholestérol : 0 mg • sodium : 202 mg

• calcium : 20 mg • fibres : 3 g

Pommes de terre en purée à l'ail

et ciboullette

Le mets qui remonte le moral, par excel-

lence. Pour des pommes de terre en purée

classiques, omettez l'ail et la ciboullette.

Donne 1,75 L (7 tasses) – 12 portions

3 lb (1,36 kg) de pommes de terre

Yukon Gold

4 à 6 gosses d'ail, pelées et coupées

10 ml (2 c. à thé) de sel cachet,

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin

blanc

175 ml (¾ tasse) de lait entier

125 ml (½ tasse) de moitié-moitié

45 ml (3 c. à table) de beurre non salé

125 ml (½ tasse) [¼ oz] de

ciboullette fraîche hachée

50 ml (¼ c. à thé) de poivre blanc ou

noir frais moulu

Pelez les pommes de terre et

coupez-les en tranches de 1,8 cm

(3/4 po). Placez les pommes de terres,

l'ail, 5 ml (1 c. à thé) de sel cachet et le

vinaigre de vin dans une casserole de

3,6 L (3-3/4 pintes) avec assez d'eau

pour les recouvrir de 2,5 cm (1 po).

Couvrez sans serrer et portez à

ébullition sur feu vif, puis réduisez à feu

modéré-vif et laissez bouillir lentement

jusqu'à ce que les pommes de terre

soient tendres mais ne se défassent

pas, 18 à 22 minutes environ. Pendant

Truc : Pour une version plus légère de

tous les jours, utilisez du lait

allégé ou écrémé au lieu du lait

entier et de la moitié-moitié.

Pommes de terre double cuisson

avec bacon et cheddar

Rien de plus savoureux par temps froid.

Donne 8 portions

8

pommes de terre pour cuisson au

four [8 oz (227 g) chacune], lavées

10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive

150 ml (¾ tasse) de lait évaporé

60 ml (4 c. à table) de beurre non salé,

écrémé

à température ambiante, coupé en

4 morceaux

500 ml (2 tasses) de fromage Cheddar

allégé, râpé

8

tranches de bacon, en morceaux

de (0,6 cm) cuit et égoutté,

15 ml (1 c. à table) de ciboullette

hachée

1 ml (¼ c. à thé) de sel cachet

1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir frais

moulu

ce temps, combinez lait, moitié-moitié,

beurre et 50 ml (1/4 tasse) de ciboullette

dans une casserole de 1,5 L (1-1/2

pintes) Cuisinate® et laissez

mijoter à feu doux jusqu'à ce que le

beurre soit complètement fondu.

Gardez chaud.

Égouttez les pommes de terre et l'ail;

placez-les dans leur casserole sur feu

à l'aide du batteur à la vitesse 2, battez

jusqu'à consistance assez lisse, environ

60 secondes. Tout en continuant,

ajoutez le mélange de lait et beurre et

mélangez pour bien combiner, environ

30 secondes. Poursuivez à la vitesse 4

jusqu'à ce qu'elles soient mousseuses,

1 à 2 minutes environ. Ajoutez le sel et

le poivre qui restent et mélangez

pendant 15 secondes. Raciez les parois

de la casserole, au moyen d'une spatule

de caoutchouc, au besoin. Transférez à

un bol de service chaud et parsemez du

reste de ciboullette.

Servez immédiatement.

Analyse nutritionnelle par portion

Calories : 149 (28 % des matières grasses)

• glucides : 24 g • protéines : 32 g

• matières grasses : 5 g • gras saturés : 3 g

• cholestérol : 14 mg • sodium : 185 mg

• calcium : 42 mg • fibres : 2 g

*N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson

antiaadhésifs avec le BattEUR à main

Cuisinate®.

Percez les pommes de terre plusieurs

fois au moyen d'une fourchette ou de la

pointe d'un couteau; badigeonnez

chacune de 1 ml (1/4 c. à thé) d'huile

d'olive. Faites cuire au four préchauffé

jusqu'à ce qu'elles soient tendres

16

15

Trempepette de poivron rouge grillé

et tomates sèches au soleil

Servez-la avec des craquelins, croustilles bagel ou pita. Pour faire changement, essayez-la comme tartina de sandwich ou pour garnir les pommes de terre au four.

Donne 500 ml (2 tasses)

225 g (8 oz) de fromage en crème (allégé ou ordinaire), coupé en 8 morceaux, à température ambiante (125 ml (½ tasse) de crème sûre (allégée ou ordinaire))

1 poivron rouge rôti, en morceaux de 1,25 cm (½ po)

75 ml (½ tasse) de tomates séchées au soleil hachées (non conservées dans l'huile)

15 ml (1 c. à table) de persil frais, haché fin

1 gousse d'ail, émincée

2 ml (¼ c. à thé) de basilic

0,5 ml (¼ c. à thé) de poivre noir frais moulu

Mélangez tous les ingrédients dans un bol moyen à la vitesse 3 pendant 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Mélangez ensuite à la vitesse 5 pour aérer pendant 1 minute. Transvasez dans un récipient refermable et réfrigérez pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de s'épanouir avant de servir.

15 ml (1 c. à table) de persil, haché fin

5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence

2 ml (¼ c. à thé) de sel cachet

1 ml (½ c. à thé) de poivre blanc

Goutte de sauce piquante telle que Tabasco®, au goût

Placez tous les ingrédients, la sauce piquante exceptée, dans un bol moyen et mélangez à la vitesse 3 pendant 1 minute puis fouettez à la vitesse 5 pendant 2 minutes de plus jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajoutez la sauce piquante au goût, fouettez à la vitesse 5 pendant 30 secondes de plus. Laissez reposer pendant 30 minutes au moins avant de servir pour permettre aux saveurs de s'épanouir. Transvasez dans un récipient refermable et réfrigérez.

Retirez du réfrigérateur 15 minutes avant de servir pour ramollir. Servez avec des craquelins, du pain pita ou des croustilles bagel. Excellente garniture pour pommes de terre cuites au four.

Analyse nutritionnelle par portion (2 c. à table – 30 ml utilisant du fromage allégé)

Calories : 58 (69 % des matières grasses)

• glucides : 1 g • protéines : 3 g

• matières grasses : 4 g • gras saturés : 3 g

• cholestérol : 9 mg • sodium : 156 mg

• calcium : 35 mg • fibres : 0 g

Tabasco® est une marque de commerce déposée de McIlhenny Co.

Dans un bol en acier inoxydable ou en verre moyen, fouettez la crème épaisse à l'aide du fouet de chef à la vitesse 5 pendant environ 1 minute.

Ajoutez ensuite le sucre tamisé, la vanille et 5 ml (1 c. à thé) de café. Continuez de fouetter et ajoutez 5 ml (1 c. à thé) de café à la fois, au goût, pendant 2 à 3 minutes de plus jusqu'à la formation de pics.

Analyse nutritionnelle par portion (30 ml - 2 c. à table) :

Calories : 78 (83 % des matières grasses)

• glucides : 3 g • protéines : 1 g

• matières grasses : 7 g • gras saturés : 5 g

• cholestérol : 27 mg • sodium : 8 mg

• calcium : 13 mg • fibres : 0 g

Fromage aux herbes

Nul besoin de dépenser une fortune à l'achat de fromages aromatisés, vous pouvez désormais préparer vos préférés.

Donne environ 2 tasses

225 g (8 oz) de fromage en crème (allégé ou ordinaire), à température ambiante

142 g (5 oz) de fromage de chèvre (mou, non vieilli), à température ambiante

1 gousse d'ail, pelée et émincée

15 ml (1 c. à table) d'échalote ou

Crème fouettée Grand Marnier

Exquise sur les petits fruits frais.

Donne 500 ml (2 tasses), 16 portions

250 ml (1 tasses) de crème épaisse

50 ml (¼ tasse) de sucre à glacer, tamisé

45 ml (¾ c. à table) d'extrait de vanille

2 ml (¼ c. à thé) d'extrait de vanille

Dans un bol en acier inoxydable ou en verre moyen, fouettez la crème épaisse à l'aide du fouet de chef à la vitesse 5 pendant environ 1 minute le sucre tamisé, la vanille et le Grand Marnier et fouettez pendant 1 minute de plus jusqu'à la formation de pics.

Analyse nutritionnelle par portion (30 ml - 2 c. à table) :

Calories : 85 (76 % des matières grasses)

• glucides : 4 g • protéines : 0 g

• matières grasses : 7 g • gras saturés : 5 g

• cholestérol : 27 mg • sodium : 8 mg

• calcium : 13 mg • fibres : 0 g

Société des Produits Marnier-La Postolle Joint Stock Co.

Crème fouettée au café

Suculente sur la tarte aux pacanes.

Donne 500 ml (2 tasses), 12 portions

250 ml (1 tasses) de crème épaisse

50 ml (¼ tasse) de sucre à glacer, tamisé

2 ml (¼ c. à thé) d'extrait de vanille

50 ml (¼ tasse) de café fort

bien le fond et les parois du moule à gâteau. Saupoudrez l'intérieur du moule de farine uniformément puis secouez-en l'excédent. Placez le cercle de papier sulfurisé au fond du moule; beurrerez-le et enfarinez-le également. Faites fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie en acier inoxydable; réservez.

Séparez les œufs dans deux bols à mélanger; ajoutez les deux blancs d'œuf dans le bol qui contient les blancs d'œuf. Ajoutez 175 ml (3/4 tasse) de sucre au bol de jaunes d'œuf. À l'aide des fouets en acier inoxydable, mélangez les jaunes d'œufs à la vitesse 4 pendant 1-1/2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient très pâles et épais. Réglez le batteur à la vitesse 1 et mélangez 125 ml (1/2 tasse) du mélange de jaunes d'œufs dans le mélange de chocolat chaud – ceci a pour but de tempérer le chocolat chaud et empêcher les œufs de coaguler. Tout en mélangeant, ajoutez le mélange « tempéré » de chocolat au reste des jaunes d'œufs; mettez de côté.

Au moyen du fouet de chef, fouettez les blancs d'œuf à la vitesse 5 pendant 1 minute. Ajoutez les 125 ml (1/2 tasse) de sucre qui reste et poursuivez pendant 2 minutes de plus jusqu'à ce que les blancs forment des pics. Incorporez

Analyse nutritionnelle par portion : Calories : 195 (32 % des matières grasses)

• glucides : 25 g • protéines : 5 g

• matières grasses : 10 g • gras saturés : 5 g

• cholestérol : 123 mg • sodium : 43 160 mg

• calcium : 2 260 mg • fibres : 10 g

Retournez le gâteau sur un plateau de service et retirez le moule. Saupoudrez le dessus de sucre à glacer. Servez immédiatement à la température de la pièce.

Réfrigérez le mélange pendant environ une heure pour lui permettre de prendre avant de l'étaler sur le gâteau.

Cette glace peut être préparée à l'avance et gardée au réfrigérateur. N'oubliez pas de la sortir du réfrigérateur au moins une heure avant l'usage.

Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 152 (66 % des matières grasses)
glucides : 9 g • protéines : 0 g
matières grasses : 13 g • gras saturés : 8 g
cholestérol : 41 mg • sodium : 7 mg
calcium : 12 mg • fibres : 0 g

Soufflé au chocolat
Pour un élégant dessert, servez-le avec de la crème légèrement fouettée et des petites baies.
Donne un gâteau rond de 25 cm (10 po); 16 morceaux de 2,5 cm (1 po)

170 g (6 oz) de chocolat mi-amer
57 g (2 oz) de chocolat semi-salé;
30 ml (2 c. à table) de beurre non salé;
9 œufs
2 blancs d'œuf
300 ml (1 1/4 tasses) de sucre
75 ml (1/2 tasse) de farine tout-usage
Sucre à glacer pour décorer

Préchauffez le four à 365° F (185° C). Découpez un cercle dans du papier sulfurisé et tapissez le fond d'un moule à cheminée de 10 po (25 cm). Beurrez

Calories : 296 (28 % des matières grasses)
glucides : 51 g • protéines : 5 g
matières grasses : 10 g • gras saturés : 6 g
cholestérol : 57 mg • sodium : 432 mg
calcium : 40 mg • fibres : 2 g

Glace moka délice
Omettez le café express pour obtenir une glace veloutée au chocolat.
Donne environ 625 ml (2-1/2 tasses), assez pour deux gâteaux ronds de 22 cm (9 po)

175 ml (1/2 tasse) de crème épaisse
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé
125 ml (1/2 tasse) de sucre
340 g (12 oz) de chocolat semi-sucré
7 ml (1/2 c. à table) de poudre de café
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Placez tous les ingrédients dans une casserole sur feu modéré. Faites cuire lentement juste au point d'ébullition. Mélangez à main Cuisinart® pendant 30 secondes jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit homogène, 8 minutes en tout environ.

Analyse nutritionnelle par portion
(gâteau seulement) :

de 22 x 7 cm (9 x 3 po) et tapissez d'un cercle de papier sulfurisé beurre. Sapourez uniformément chaque spatule ou d'un pinceau à pâtisserie, fendez-les en surfaces extérieures.

Gâteau moka
Garnissez ce moelleux gâteau de somptueuse glace moka.
Donne deux étages de 22 cm (9 po)

15 ml (1 c. à table) de beurre non salé, à température ambiante
425 ml (1 1/2 tasse) + 30 ml (2 c. à table) de farine tout usage, divisée
500 ml (2 tasses) de sucre
175 ml (1/2 tasse) de poudre de cacao, non sucrée
10 ml (2 c. thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. thé) de poudre à pâte
2 gros œufs

250 ml (1 tasse) de café filtre fort, refroidi
250 ml (1 tasse) de babeurre
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi
5 ml (1 c. thé) d'extrait de vanille pure

Placez la grille au milieu du four. Préchauffez le four à 350° F (175° C). Beurrez deux moules à gâteaux ronds

de 22 x 7 cm (9 x 3 po) et tapissez d'un cercle de papier sulfurisé beurre. Sapourez uniformément chaque spatule ou d'un pinceau à pâtisserie, fendez-les en surfaces extérieures.

Insérez les fouds en acier inoxydable dans le batteur. Dans un grand bol, mélangez farine, sucre, poudre de cacao, bicarbonate de soude, poudre à pâte et sel et faites un puits au centre des ingrédients. Ajoutez-les à la vanille. Insérez les fouds en acier inoxydable dans le batteur. Fouettez à la vitesse 3 pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent les moules. Faites cuire pendant 30 à 40 minutes, insérez au centre en ressorte propre. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes, retirez-le du moule et laissez refroidir entièrement sur une grille. Une fois refroidi, glissez de la glace moka délice. Glacez un étage d'abord, utilisant 1/3 du glazage. Placez le deuxième étage par dessus et étalez 1/3 du glazage sur le dessus et le dernier tiers sur les côtés.

Le gâteau peut être congelé. Enveloppez-le d'une double épaisseur de film étirable jusqu'à utilisation. Glacez-le une fois partiellement décongelé.

Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 294 (29 % des matières grasses)
glucides : 49 g • protéines : 5 g
matières grasses : 10 g • gras saturés : 6 g
cholestérol : 75 mg • sodium : 131 mg
calcium : 32 mg • fibres : 1 g

Gâteau moka
Garnissez ce moelleux gâteau de somptueuse glace moka.
Donne deux étages de 22 cm (9 po)

15 ml (1 c. à table) de beurre non salé, à température ambiante
425 ml (1 1/2 tasse) + 30 ml (2 c. à table) de farine tout usage, divisée
500 ml (2 tasses) de sucre
175 ml (1/2 tasse) de poudre de cacao, non sucrée
10 ml (2 c. thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. thé) de poudre à pâte
2 gros œufs

250 ml (1 tasse) de café filtre fort, refroidi
250 ml (1 tasse) de babeurre
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi
5 ml (1 c. thé) d'extrait de vanille pure

Placez la grille au milieu du four. Préchauffez le four à 350° F (175° C). Beurrez deux moules à gâteaux ronds

de 22 x 7 cm (9 x 3 po) et tapissez d'un cercle de papier sulfurisé beurre. Sapourez uniformément chaque spatule ou d'un pinceau à pâtisserie, fendez-les en surfaces extérieures.

Insérez les fouds en acier inoxydable dans le batteur. Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre à la vitesse 3 pendant 1 minute; le mélange aura un aspect légèrement granuleux.Continuez de mélanger et ajoutez 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron et le zeste. Ajoutez les œufs un à la fois, puis la vanille.

Ajoutez les ingrédients secs et le yaourt en alternant en trois ajoutés, à la vitesse 2, terminant par le yaourt

Verser la pâte dans le moule à pain

1 heure et 35 minutes, tournant le moule une fois à la mi-cuisson. Vérifiez le gâteau au bout de 1 heure et 20 minutes. Le gâteau est prêt quand la lame d'un couteau insérée au centre en ressort propre.

Durant la cuisson du gâteau, mélangez le jus de citron (50 ml - 1/4 tasse) qui reste et le sucre à glacer jusqu'à ce que le mélange soit blanc et brillant; mettez de côté.

Laissez reposer le gâteau pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit frais au toucher. Retirez-le du moule et déposez-le sur un plateau à rebord. Au moyen d'un cure-dents, percez le dessus du gâteau, surtout où il est

farine, la poudre à pâte et le sel; réservez.

Insérez les fouds en acier inoxydable dans le batteur. Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre à la vitesse 3 pendant 1 minute; le mélange aura un aspect légèrement granuleux.Continuez de mélanger et ajoutez 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron et le zeste. Ajoutez les œufs un à la fois, puis la vanille.

Ajoutez les ingrédients secs et le yaourt en alternant en trois ajoutés, à la vitesse 2, terminant par le yaourt

Verser la pâte dans le moule à pain

1 heure et 35 minutes, tournant le moule une fois à la mi-cuisson. Vérifiez le gâteau au bout de 1 heure et 20 minutes. Le gâteau est prêt quand la lame d'un couteau insérée au centre en ressort propre.

Durant la cuisson du gâteau, mélangez le jus de citron (50 ml - 1/4 tasse) qui reste et le sucre à glacer jusqu'à ce que le mélange soit blanc et brillant; mettez de côté.

Laissez reposer le gâteau pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit frais au toucher. Retirez-le du moule et déposez-le sur un plateau à rebord. Au moyen d'un cure-dents, percez le dessus du gâteau, surtout où il est

Placez la grille au milieu du four. Préchauffez le four à 350° F (175° C). Beurrez et enfartinez un moule à pain de 22 x 12 x 7 cm (9 x 5 x 3 po).

Dans un bol à mélanger, tamisez la

Laissez refroidir 2 minutes sur les tôles à biscuits; retirez des tôles et laissez refroidir entièrement sur une grille.

Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 79 (57 % des matières grasses)
glucides : 8 g • protéines : 1 g
matières grasses : 5 g • gras saturés : 3 g
cholestérol : 10 mg • sodium : 1 mg
calcium : 5 mg • fibres : 8 g

Pain au citron pour le thé
Gâteau tendre et moelleux - ou excellents petits gâteaux.
Donne 1 pain - 16 tranches de 1,5 cm (1/2 po)

750 ml (3 tasses) de farine tout usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (1/2 c. à thé) de sel
160 ml (2/3 tasse) de beurre fondu
500 ml (2 tasses) de sucre
175 ml (1/2 tasse) de jus de citron
50 ml (1/4 tasse) de zeste de citron haché
4 gros œufs
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

250 ml (1 tasse) de yaourt de lait entier
125 ml (1/2 tasse) de sucre à glacer

Dans un bol à mélanger, tamisez la

Biscuits au sucre citron-lime
Donne 50 biscuits

1 L (4 tasses) de farine tout-usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (% c. à thé) de sel
125 ml (% tasse) (1 stick) de beurre non salé, coupé en 8 morceaux
625 ml (2½ tasses) de sucre, divisé
125 ml (% tasse) de sirop de maïs clair
2 gros œufs
Zeste d'un citron (partie blanche amère enlevée), haché fin
Zeste d'une lime (partie blanche amère enlevée), haché fin
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de citron
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de lime
Combinez la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen à la vitesse 1 pour mélanger et aérer, pendant 20 secondes. Réservez.
Dans un grand bol, mélangez le beurre et 500 ml (2 tasses) de sucre à la vitesse 1 pendant 30 secondes puis à la vitesse 3 jusqu'à consistance légère et moussieuse, pendant 1½ minutes. Ajoutez le sirop, les œufs et les zestes et mélangez jusqu'à consistance lisse. 40 secondes. Ajoutez les ingrédients secs séparément; mélangez à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ajoutez le sirop et les zestes et mélangez jusqu'à consistance lisse. 40 secondes. Ajoutez les ingrédients secs séparément; mélangez à la vitesse 1 jusqu'à chaque ingrédient soit incorporé.

Mélangez beurre, sucre et cassonade dans un bol moyen à la vitesse 2 pendant 30 secondes puis à la vitesse 4 pendant 2 minutes jusqu'à consistance légère et moussieuse.

Ajoutez l'œuf et la vanille et mélangez à la vitesse 3 pour combiner, pendant 20 secondes. Ajoutez le chocolat fondu et refroidi et mélangez pendant 20 secondes à la vitesse 1. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix et mélangez à la vitesse 1 pendant 10 secondes. A l'aide d'une cuiller, déposez des bouchées de 1½ c. à table (22 ml) de saie, coupé en 8 morceaux (125 ml) de pâte sur les plaques apprêtées. (Utilisez une louche à crème glacée # 40 pour plus de facilité, de rapidité et d'uniformité.) Faites cuire au four préchauffé pendant 10 à 12 minutes. Laissez refroidir dans les moules pendant 2 minutes puis transférez sur une grille pour refroidir complètement. Juste avant de servir, saupoudrez légèrement de sucre à glacer, si désiré.

Bouchées choco-chocolat et noix
Bouchées miam-miam!

57 oz (2 g) de chocolat non sucré, haché
375 ml (1½ tasse) de farine tout-usage
2 ml (% c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (% c. à thé) de sel
120 ml (8 c. à table) de beurre non salé, coupé en 8 morceaux
125 ml (% tasse) de cassonade, bien tassée
1 gros œuf
7 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille
150 ml (% tasse) de pépites de chocolat
150 ml (% tasse) de noix hachées
Faites fondre le chocolat dans un bain-marie ou dans un four à micro-ondes selon les directives du fabricant. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 350° F (175° C). Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Combinez farine, poudre à pâte et sel dans un bol moyen à la vitesse 1 pendant 20 secondes; réservez.

*Calories : 76 (88 % des matières grasses)
Matières grasses : 8 g • gras saturés : 5 g • glucides : 2 g • protéines : 0 g
cholestérol : 21 mg • sodium : 1 mg • calcium : 6 mg • fibres : 0 g*

Donne 26 bouchées

peuvent être faits à l'avance et congelés; décongelez et réchauffez avant de servir.)

*Analyse nutritionnelle par portion
Calories : 155 (29 % des matières grasses)
(1 muffin ordinaire ou 2 mini muffins) :
Matières grasses : 5 g • gras saturés : 3 g • glucides : 22 g • protéines : 5 g • cholestérol : 46 mg • sodium : 208 mg • calcium : 141 mg • fibres : 1 g*

Beurre d'orange à l'érable
Le Beurre d'orange à l'érable est également délicieux sur les crêpes, gâufres, biscuits ou galettes écossaises.

125 ml (% tasse) de beurre non salé, à température ambiante
30 ml (2 c. à table) de sirop d'érable
(pas de sirop de table)
Zeste d'une orange, haché finement

Dans un bol, battez le beurre à la vitesse 3 (CHM-5C / 5SSC) ou vitesse 5 (CHM-7C) pendant 1 minute de plus jusqu'à consistance homogène et veloutée.

15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
15 ml (1 c. à table) de cannelle
2 ml (% c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de lait évaporé écrémé
gros œufs

250 ml (1 tasse) de lait évaporé écrémé (non reconstitué), ou de lait entier
50 ml (% tasse) de beurre non salé, fondu et refroidi

Préchauffez le four à 190° C (375° F). Vaporisez d'huile de cuisson un moule de 12 muffinets ordinaires ou de 24 mini muffinets.

Dans un bol moyen, combinez farine, cassonade, poudre à pâte, cannelle et sel à la vitesse 1 pendant 30 secondes; réservez.

Dans un autre bol, fouettez les œufs à la vitesse 2 pendant 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement moussieux. Ensuite, à la vitesse 3, ajoutez le lait et le beurre fondu et mélangez pendant 15 secondes. Versez sur les ingrédients secs et continuez à mélanger à la vitesse 1 jusqu'à qu'ils soient humides seulement. Versez dans les moules et faites cuire au four préchauffé pendant 18 à 20 minutes pour les muffinets ordinaires et de 14 à 16 minutes pour les mini muffinets, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et reprennent leur forme originale quand vous appuyez sur le centre avec le doigt. Servez chaud avec du beurre d'orange à l'érable. (Les muffinets

Remarques concernant les recettes :
Les temps alloués à la préparation sont des approximations et sont basés sur le temps de préparation, d'assemblage et de cuisson sans compter le temps de sortir les aliments du réfrigérateur ou de l'armoire et de les placer sur le comptoir ou sur la table.

Les analyses nutritionnelles sont basées sur le nombre de portions indiquées. Si une recette spécifie un nombre de portions, les analyses sont basées sur le plus grand nombre de portions que donnera la recette en question.

Remarque : Toutes les recettes sont préparées au moyen des fouets, à l'exception des recettes où l'on spécifie l'utilisation du fouet de Chef.

DESSERTS

Mouffinets à la cannelle
Mouffinets savoureux qui se présentent très bien dans une jolie corbeille à pain durant les Fêtes.

Donne 12 mouffinets ordinaires ou 24 mini mouffinets
Huile végétale en aérosol
500 ml (2 tasses) de farine
45 ml (3 c. à table) de cassonade, tassée

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous préparez de la crème fouettée, utilisez de la crème épaisse et froide, sortant du juste du réfrigérateur.
- Pour réussir les blancs d'œufs, battez-les dans un bol propre en acier inoxydable ou en verre. Utilisez un bol en cuivre, si possible.
- Pour ajouter pépites de chocolat, noix, raisins, etc., utilisez les vitesses 1 ou 2 de votre batteur à main.
- Pour séparer les œufs de toute recette, brisez-les d'abord un à la fois dans un petit bol, retirez délicatement le jaune, puis transférez le blanc dans un bol à mélangeur très propre. Si le jaune se brise dans le blanc, réservez-les pour un autre usage. La moindre petite goutte de jaune dans le blanc empêchera celui-ci de bien se fouetter.
- Pour obtenir plus de volume, le bol et le fouet de che[™] ou les fouets doivent être très propres, sans trace d'huile, de gras, etc. (Les bols de plastique sont déconseillés pour le fouettage des blancs d'œufs). La présence de la moindre trace de gras ou d'huile empêchera les blancs d'augmenter de volume. Lavez le bol et les accessoires avec soin avant de procéder de nouveau.
- Si les aliments collent à la paroi du bol à mélanger, arrêtez le batteur puis raclez la paroi du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc.

RECETTES

Suggestions de mélange :

- Lisez toujours la recette au complet et mesurez tous les ingrédients avant de commencer le mélange.
- Pour de meilleurs résultats, ne mesurez pas la farine directement du sac. Mettez-en dans un récipient ou un bol, remplissez une tasse ou une pelle puis égailsez avec le dos d'un couteau ou la garde[™] dans un récipient.
- Les œufs, le beurre ou le fromage en crème se mélangent mieux s'ils sont à la température de la pièce.
- Sortez le beurre et coupez-le en morceaux de ½ po (1,25 cm) avant de mesurer le reste des ingrédients de la recette, pour lui permettre de ramollir. Nè le faites pas ramollir au four à micro-ondes à moins que la recette l'indique. Le beurre peut fondre et changer le résultat final.
- Les meilleurs gâteaux au fromage sont préparés avec des œufs et du fromage en crème de même température ambiante. Bien que le batteur à main Power Select[™] Cuisinart mélange le fromage en crème froid sans difficulté, le truc est de ne pas trop le mélanger pour empêcher qu'il y ait trop air, évitant ainsi que le gâteau fendille.

- Achèver de fouetter les glaces à gâteaux au beurre en crème
- Achèver de mélanger les mélanges à gâteaux

Vitesse 5 CHM-5SSC / CHM-5C

- Pour fouetter les blancs d'œuf
- Fouetter beurre et fromage en crème jusqu'à consistance légère
- Achèver le mélange pour tremettes et tartinades

CHM-7C

- Fouetter œufs entiers et jaunes d'œuf
- Mélanger les pâtes claires

Vitesse 6 CHM-7C

- Avec l'accessoire de fouet de Chef
- Ajouter le sucre aux blancs d'œuf
- Fouetter les jaunes d'œuf jusqu'à consistance épaisse et légère

Vitesse 7 CHM-7C

- Pour fouetter les blancs d'œuf

Vitesse 3 CHM-5SSC / CHM-5C

- Pour achèver le mélange des gâteaux
- Mélanger les pâtes à gâteaux

- Mettre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance légère et moussée
- Achèver le mélange des glaces à gâteaux
- Mettre pommes de terre et courges en purée
- Fouetter œufs entiers et jaunes
- Commencer à fouetter la crème

CHM-7C

- Commencer à mélanger les gâteaux
- Ajouter les œufs aux pâtes à gâteaux / crêpes
- Ajouter les ingrédients secs en alternant avec les ingrédients liquides
- Mettre le beurre ramolli et le sucre en crème
- Fouetter les pommes de terre et les courges

Vitesse 4 CHM-5SSC / CHM-5C

- Achèver de fouetter la crème fouettée
- Pour fouetter la crème

CHM-7C

- Pour fouetter la crème

- Ajouter farine à la pâte ou liquides aux ingrédients secs
- Commencer à mélanger les glaces à gâteaux
- Commencer à mélanger les mélanges à gâteau en boîte

CHM-7C

- Mélanger à vitesse ultra lente pour combiner et aérer les ingrédients secs sans dégâts
- Ajouter noix, pépites, fruits secs aux pâtes à biscuits et gâteaux
- Incorporer les crèmes fines et blancs d'œufs aux pâtes
- Commencer à mélanger les glaces à gâteaux
- Commencer à mélanger les sauces sucrées
- Mélanger les mélanges à moufflets / crêpes

Vitesse 2 CHM-5SSC / CHM-5C

- Ajouter les œufs aux pâtes à gâteaux / crêpes
- Commencer à fouetter les pommes de terre / courges
- Mélanger les mélanges à poudings

CHM-7C

- Mettre le beurre froid (pas congelé) et le sucre en crème
- Mettre les pommes de terre / courges en purée
- Ajouter les ingrédients secs aux pâtes à gâteaux / crêpes

Pour insérer le fouet de che[™] professionnel :

1. Débrancher le batteur à main et mettre l'interrupteur à la position « OFF ».

2. Tenez le fouet de che[™] professionnel par l'extrémité de la tige et insérez-le dans n'importe quel orifice. Enfoncez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

NE POUSSÉZ PAS SUR L'EXTREMITÉ DU FOUET, CAR VOUS POURRIEZ EN ENDOMMAGER LES FILS MÉTALLIQUES.

RÉFÉRENCE RAPIDE :

Techniques de mélange

Régalez toujours le batteur à main Power Select[™] à la vitesse la plus basse pour commencer.

Vitesse 1 CHM-5SSC / CHM-5C

- Pour commencer à mélanger les ingrédients secs
- Combiner le sucre en crème
- Mélanger les pâtes à biscuits
- Mettre les pommes de terre / courges en purée
- Ajouter noix, pépites, fruits secs aux pâtes

que dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle n'entre toujours pas, consultez un électricien. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon que ce soit.

INTRODUCTION

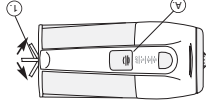
Préparez-vous à profiter pleinement du Bâilleur à main électronique PowerSelect™ qui vous offre plus d'options de mélange. Avec son moteur de 220 watts, il réussit les gros mélanges en toute facilité.

AVANTAGES

3 basses vitesses de mélange
(Modèle CHM-7C)
Les vitesses basses assurent plus de contrôle lorsque vous incorporez ou mélangez des ingrédients secs.

CHM-5C & CHM-5SSC

A. Commande de vitesse
Contrôle de toutes les vitesses au toucher du doigt.



Rappel automatique de puissance
Programme électriquement pour fournir plus de puissance selon le besoin.

assurant ainsi la marche continue de l'appareil même durant le mélange de gros lots.

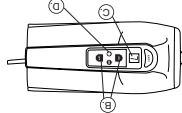
Facile à nettoyer

La base scellée et lisse du bâilleur à main PowerSelect™ se nettoie en quelques secondes seulement.

B. Interrupteur MARCHE / ARRÊT
CHM-7C
Interrupteur qui vous permet de mettre l'appareil en marche en une seule opération.

C. Écran ACL affichant la vitesse et le temps écoulé
Réglaiges numériques de la vitesse faciles à lire.

D. Contrôle la vitesse
Ce bouton vous permet de changer rapidement de vitesse en cours d'utilisation.



Tous les modèles

1. Cordon pivotant exclusif
Cordon pivotant exclusif adaptable pour utilisation confortable par les droitiers et les gauchers. (Brevet en instance).

2. Spatule incluse

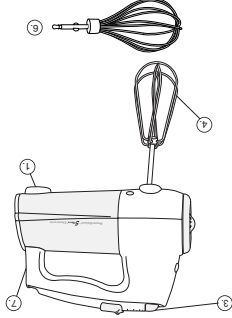
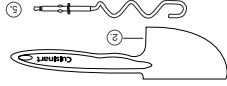
3. Éjecteur de fouet
Gâchette bien située pour faciliter l'éjection des fouets.

4. Fouets géants
Deux fouets en acier inoxydable ultra longs et ultra larges qui permettent le fouettage, l'aération et le mélange des aliments en moins de temps. Empêcher les aliments de s'y accumuler et de les bloquer. Ils sont faciles à nettoyer et vont au lave-vaisselle.

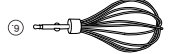
5. Crochet pétrisseur
(modèle CHM-5SSC seulement)
Incontournable pour préparer et pétrir les pâtes à levain pour pizza, pains maison et petits pains. Facile à nettoyer et résistant au lave-vaisselle.

6. Fouet (modèles CHM-5SSC et CHM-7C)
Le fouet professionnel au diamètre de 8 cm ajoute du volume à la crème fouettée et donne des blancs d'œufs en pics fermes, de fine texture. Procure aération et fouettage supérieurs.

7. Talon d'appui
Permet au bâilleur de reposer bien à plat sur le comptoir.



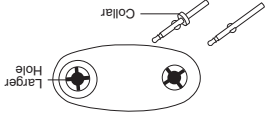
UTILISATION ET ENTRETIEN



Insertion des fouets :

- Débranchez le bâilleur à main et mettez l'interrupteur à la position « OFF ».
- Insérez le fouet muni du grand anneau dans le grand orifice. Poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Insérez ensuite le fouet muni du petit anneau dans le petit orifice et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour mettre le bâilleur à « ON / OFF » (modèle CHM-7C)
Branchez le bâilleur dans la prise. Appuyez sur l'interrupteur « ON / OFF » pour le mettre sous tension. Le bâilleur commencera automatiquement à la vitesse 1. Pour le mettre hors



Pour nettoyer et retirer les fouets

- Avant de nettoyer le bâilleur PowerSelect™, mettez-le à la position « OFF » et débranchez-le de la prise murale. Appuyez sur le bouton éjecteur des fouets et retirez-les. Lavez-les à l'eau chaude après chaque utilisation.
- NE METTEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU OU AUCUN AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.** Essuyez-le au moyen d'un chiffon ou d'une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.



Batteurs à main électroniques PowerSelect™

Pour votre sécurité et afin de profiter pleinement de ce produit, veuillez toujours lire le manuel d'instructions avec soin avant l'utilisation.

CHM-Série

TABLE DES MATIÈRES	2
Importantes consignes de sécurité	2
Introduction	2
Caractéristiques et avantages	3
Utilisation et entretien	4
Tableau de référence rapide	5
Recettes	6
Garantie	24

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

1. Lisez attentivement toutes les directives.

2. Pour éviter les chocs électriques, ne placez pas le batteur à main ni le cordon dans l'eau ou un liquide quelconque. Advenant que cela se produise, débranchez immédiatement l'appareil. N'essayez pas de le récupérer.

3. Assurez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.

4. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y mettre ou d'y enlever des accessoires et avant de

5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux et les vêtements de même que les spatules et autres ustensiles des fouets lorsque l'appareil est en marche pour éviter tout risque de blessure personnelle ou de dommage au batteur.

6. Retirez les fouets du batteur avant de les nettoyer.

7. N'utilisez aucun appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou encore, s'il a été échappé, s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas bien. Retournez-le à un centre de service Cuisinart le plus près pour inspection, réparation ou ajustement mécanique ou électrique.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le batteur pourraient entrer en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.

10. Ne laissez pas le cordon pendre le long d'une table ou d'un comptoir, afin d'éviter toute possibilité que quelque'un s'y empêtre et le fasse tomber accidentellement.

occasionnant ainsi des blessures

personnelles ou des dommages au batteur.

11. Pour éviter d'endommager le cordon et réduire tout risque d'incendie ou de chocs électriques, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes y compris les éléments d'une cuisinière électrique ou au gaz.

12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.

13. Le fouet de chef (inclus dans les modèles CHM-7C et CHM-5SSC) s'utilise seul, sans aucun accessoire.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

REMARQUE :

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche ne peut être branchée