

TWELIX ARTISAN LE LIVRE DE RECETTES

Regardez la vidéo 'Derrière les Couisses' >

KitchenAid



CUISINE
PROFESSIONNELLE
AVEC LE FOUR
TWELIX ARTISAN
DE KITCHENAID

Chaque produit KitchenAid naît de la synergie avec de grands professionnels, qui connaissent tous les secrets et les nuances du monde passionnant de la cuisine. Nous écoutons les conseils des chefs les plus expérimentés et créatifs, nous les observons travailler et prenons note des techniques et des astuces qu'ils utilisent dans leurs cuisines.

Ce que nous apprenons nous aide à créer des produits intelligents, destinés à durer dans le temps et à inspirer tous les gourmets passionnés, en les aidant à exprimer leur créativité en cuisine et obtenir des résultats dignes des professionnels.

Pour ce four nous avons travaillé aux côtés du chef italien doublement étoilé, Emanuele Scarello, pour vous faire partager l'excellence de son travail. Nous avons développé les fonctions de ce produit grâce à son aide, en testant le four de manière approfondie, et nous nous sommes fiés à sa créativité et à son professionnalisme pour mettre au point des recettes qui exaltent les caractéristiques et le potentiel de ce four exceptionnel.

Vingt-cinq recettes inédites, pour redécouvrir les saveurs naturelles des produits de la tradition italienne, interprétées avec goût et génie et présentées avec simplicité et précision : un cadeau précieux que KitchenAid veut faire à ses clients, un point de départ idéal pour vous aider à explorer les infinies possibilités offertes par le Four Twelix Artisan.

CUISINE PROFESSIONNELLE AVEC LE FOUR TWELIX ARTISAN DE KITCHENAID

Recommandations

Les temps de cuisson et les températures sont purement indicatif. Ils dépendent comme toujours, de la nature des ingrédients utilisés et ils pourront être modifiés en fonction des préférences et des goûts personnels.

Contrairement aux cuissons traditionnelles, où il est préférable d'intégrer les aliments à la fin de la phase de préchauffage, les cuissons Pure Vapeur ou Assistée permettent de les intégrer à froid.

Avec la cuisson Pure Vapeur, les quantités d'eau suggérées pour certaines recettes sont inférieures à celles proposées par le fabricant, ce qui permet d'obtenir des temps de cuisson plus rapides avec des ingrédients particulièrement délicats. Si vous souhaitez prolonger vos temps de cuisson, il est conseillé d'augmenter la quantité d'eau.

INDEX DES RECETTES

FONCTIONS VAPEUR ARTISAN	9	FONCTIONS BOULANGERIE	89
CUISSON MIXTE VAPEUR	11	<i>Pétale Croquante</i>	91
<i>Courge Caramélisée</i>	13	<i>Baguette Italienne</i>	97
<i>Suprême de Pintade Farcie</i>	17	<i>Fougasse Ricotta, Safran,</i>	
<i>Pommes de terre, Bacon et Romarin</i>	23	<i>Lard et Café en poudre</i>	101
<i>Filet de Bœuf aux Légumes et Olives de Ligurie</i>	29	<i>Tarte Salée</i>	107
<i>Gîte de veau en sauce au thon</i>	33	FONCTIONS PÂTISSERIE	111
<i>Poulet Fermier</i>	37	<i>Petits choux à l'huile d'olive vierge extra</i>	113
<i>Omelette Herbes et Ricotta</i>	41	<i>Cake aux Amandes</i>	117
<i>Pain Noir</i>	47	<i>Biscuit au Chocolat et à la Crème de Chocolat</i>	121
<i>Gressins au Maïs</i>	53	<i>Fraises gratinées au Sabayon</i>	127
CUISSON PURE VAPEUR	59	FONCTIONS SPÉCIALES	131
<i>Palourdes et Tomates</i>	61	<i>Joue de Porc aux Épices</i>	133
<i>Gambas et Courgettes</i>	65	<i>Fenouils Cristallisés</i>	137
<i>Calamars à la Carbonara</i>	69		
<i>Bar au Parfum de Myrte</i>	75		
<i>Salade Russe et Scampi</i>	79		
<i>Œufs et Asperges</i>	85		

FONCTIONS VAPEUR ARTISAN

Le four Twelix Artisan permet de cuisiner de trois manières différentes : cuisson Traditionnelle, Mixte Vapeur (une combinaison entre Vapeur et Convection) et Pure Vapeur.

Les recettes suivantes vous permettront de vous familiariser avec les fonctions Vapeur Artisan et commencer à en expérimenter les surprenants résultats.

Index
Recettes



CUISSON MIXTE VAPEUR



Le four Artisan permet aux moins expérimentés d'obtenir des cuissons parfaites avec quatre fonctions Vapeur préprogrammées, qui permettent de cuisiner en combinant de plusieurs façons chaleur et vapeur, en fonction du type d'aliments à cuire.

Viande, Volaille, Poisson ou Légumes : il vous suffira de sélectionner la catégorie d'aliments souhaitée, d'ajouter la quantité d'eau conseillée et le four suggérera la température idéale, produisant au bon moment la quantité de vapeur adéquate pour obtenir des résultats impeccables.

En revanche, si vous préférez laisser libre court à votre créativité, KitchenAid a prévu la Fonction Cuisson Mixte Vapeur, mode Manuel, qui permet de personnaliser la température de cuisson et la quantité de vapeur nécessaire afin de les adapter aux nécessités et aux désirs de chaque chef.

Avec la cuisson Mixte Vapeur, toute la cavité du four est disponible et les aliments sont placés dans des plats ou des lèchefrites plutôt que sur la grille de l'Accessoire Vapeur.

Index
Recettes



Courge Caramélisée



Index
Recettes



Recette



Courge Caramélisée

Ingrédients pour 4 personnes

1 courge musquée

Beurre

Sel

Un produit de la terre traité avec simplicité et savoir, afin d'en exalter le parfum, la tendreté et la douceur. Parfaite pour les préparations comme les crèmes, les gnocchis et les gâteaux ou accompagnée de yaourt et de graines de courge.

Instructions

Coupez la courge en deux dans le sens de la longueur, badigeonnez-la de beurre et mettez-la à cuire à 170°C.

CUISSON : Fonction Vapeur Artisan, mode Mixte Vapeur Manuel - Moyenne, pendant 2 heures avec 500 ml d'eau.

Index
Recettes



Recette



Suprême de Pintade Farcie



Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Vidéo >

Suprême de Pintade Farcie

Ingrédients pour 4 personnes

4 demi-poitrines de pintade

200 g de saucisse ou chair à saucisse

2 petites branches de thym

(les feuilles seulement)

50 g de pain (la mie seulement)

2 brins de romarin

Sel et poivre

Une viande de qualité à la saveur incomparable, garnie d'un cœur rustique et intense à base de saucisse parfumée au thym. Une recette originale pour une tablée importante qui rappelle les cours d'autrefois, les goûts prononcés et une attention toute particulière à la valeur intrinsèque de chaque ingrédient.

Instructions

Assaisonnez la saucisse avec les feuilles de thym et la mie de pain, tout en ajoutant sel et poivre.

Créez une poche dans la poitrine de pintade et farcissez avec la saucisse, ficelez ensuite la poitrine et disposez-la dans un plat que vous poserez sur la grille du four, préalablement placée au niveau 2.

CUISSON : Fonction Vapeur Artisan, mode Volaille, température 200°C pendant 20 minutes, avec 100 ml d'eau.

Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Vidéo >

Suprême de Pintade Farcie



Index
Recettes <

Recette <

Pas
à Pas >

Vidéo >

Pommes de terre, Bacon et Romarin



Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Pommes de terre, Bacon et Romarin

Ingrédients pour 4 personnes

12 petites pommes de terre

12 touffes de romarin

24 petites tranches de bacon

Sel et poivre

Protagonistes indiscutables dans toutes les cuisines du monde, les pommes de terre proposées dans cette recette expriment tout l'amour d'une table simple et traditionnelle, capable de réinterpréter saveurs et parfums et d'offrir des émotions inattendues.

Instructions

Lavez correctement les pommes de terre avec une brosse, coupez-les en deux et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante et salée pendant 2 minutes.

Séchez-les, saupoudrez les deux moitiés de poivre, de sel et de romarin et refermez-les comme un sandwich en les enveloppant ensuite d'une tranche de bacon.

CUISSON : Faites cuire avec la Fonction Vapeur Artisan, mode Légumes Farcis, température 170°C pendant 20 minutes environ, avec 200 ml d'eau.



Pommes de terre, Bacon et Romarin



*Filet de Bœuf aux Légumes
et Olives de Ligurie*



Index
Recettes
<

Recette
>

Filet de Bœuf aux Légumes et Olives de Ligurie

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de filet de bœuf

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 aubergine

2 courgettes

1 fenouil

4 petites pommes de terre

Olives de Taggia (Ligurie),

autant que vous le désirez

Sel et poivre

Huile d'olive vierge extra

Herbes aromatiques

Une pièce de viande noble et rendue parfaite grâce à une cuisson professionnelle, aux couleurs vives et aux saveurs fraîches des légumes du potager, à l'accent parfumé des olives de Ligurie.

Instructions

Nettoyez le filet en retirant les éventuelles parties filandreuses et assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive vierge extra et des herbes aromatiques.

CUISSON : Pour une cuisson rosée, réglez le four sur la Fonction Mixte Vapeur, mode Manuel - Basse température 130°C pendant 8 minutes, avec 100 ml d'eau.

Coupez des tranches selon l'épaisseur souhaitée et servez-les accompagnées des légumes. Agrémentez le plat avec les olives de Taggia.

Index
Recettes



Recette



*Gîte de Veau
en sauce au thon*



Index
Recettes
<

Recette
>

Gîte de Veau en sauce au thon

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la sauce au thon

100 g d'œufs entiers
500 g d'huile d'arachide
Moutarde
2 anchois
Jus d'½ citron
250 g de thon à l'huile

Pour le gîte

1 gîte de veau de 600 g
Sel et poivre
Huile végétale

C'est un des plats typiques de la cuisine italienne, qui évoque immédiatement les couleurs de l'été, l'insouciance des journées de fête, lorsque le soleil peine à se coucher.

La maîtrise réside dans le choix scrupuleux des ingrédients de grande qualité, dans le soin des détails, dans le mariage voluptueux et contrasté de viande et de poisson.

Instructions

Versez les oeufs dans le bol du Robot sur socle Artisan, ajoutez le jus de citron, les anchois, la moutarde et le sel.

Allumez le Robot sur socle à grande vitesse et versez peu à peu un filet d'huile d'arachide jusqu'à former la mayonnaise.

Ajoutez ensuite le thon et mixer.

Salez et poivrez le gîte puis faites-le rissoler avec de l'huile à feu vif dans une poêle.

CUISSON : Pour une cuisson rosée, réglez le four sur la Fonction Vapeur Artisan, mode Viande, température 160°C pendant 20 minutes, avec 20 ml d'eau.

Laissez refroidir et coupez en tranches.

Servez avec la sauce au thon et garnissez de câpres.

Index
Recettes



Recette



Poulet Fermier



Index
Recettes
<

Recette
>

Poulet Fermier

Ingrédients

1 poulet d'1,5 kg environ

(de préférence un Poulet de Bresse)

Ail

Huile d'olive vierge extra

Romarin

Thym

Sel, poivre noir

Quelques ingrédients harmonieusement associés : la combinaison du parfum intense des herbes aromatiques avec celui plus prononcé de l'ail évoque le souvenir des déjeuners du dimanche à la campagne.

Instructions

Nettoyez, videz le poulet et retirez les éventuelles plumes ; mettez-le dans un plat destiné au four et assaisonnez-le avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive vierge extra, du romarin et quelques gousses d'ail en chemise. Laissez mariner la viande pendant quelques heures au réfrigérateur. Insérez l'Accessoire Vapeur Artisan sans la cloche.

CUISSON : Mettez la lèchefrite au four et réglez sur la Fonction Vapeur Artisan, mode Volaille, température 165°C pendant 2 heures, avec 500 ml d'eau.

Index
Recettes



Recette



Omelette Herbes et Ricotta



Omelette Herbes et Ricotta

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de ricotta fraîche

8 œufs entiers

1 zeste de citron

Piment

150 g de fines herbes

150 ml d'huile d'olive vierge extra

100 g de fromage Grana Padano

Sel

Poivre

La saveur fraîche et délicate de la ricotta et le parfum intense et acide du zeste de citron se rencontrent dans cette omelette légère et riche à la fois, et accompagnent l'arôme délicat des fines herbes dans un parfait équilibre.

Instructions

Mettez tous les ingrédients dans le bol du Robot sur socle Artisan et mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Laisser reposer dans le réfrigérateur de préférence pendant 2 heures. Étalez le mélange sur la lèchefrite que vous recouvrez au préalable avec du papier sulfurisé ou de cuisson. Insérez l'Accessoire Vapeur Artisan sans la cloche.

CUISSON : Mettez la lèchefrite au four et réglez sur la Fonction Mixte Vapeur Manuel - Basse, température 130°C pendant 50 minutes, avec 150 ml d'eau.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Omelette Herbes et Ricotta



Index
Recettes <

Recette <

Pas
à Pas >

Pain Noir



Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Pain Noir

Ingrédients

pour 2 pains de 20 cm de long

500 g de farine de céréales

175 g d'eau

40 g de yaourt

20 g de miel

18 g de levure fraîche

Une petite cuillère de sel (12 g)

Le charme antique du pain noir cache un trésor : un mélange parfait d'ingrédients qui parlent d'amour pour les racines, d'une profonde connaissance de la valeur d'une alimentation saine, de la mémoire des gestes et des rituels qui invitent à la convivialité.

Instructions

Mélangez tous les ingrédients dans le bol du Robot sur socle Artisan pour former une pâte, en prenant soin d'ajouter le sel à la fin.

Laisser lever au four jusqu'à ce que le volume ait doublé (Fonction Spéciale Lévitacion à 40 °C).

Séparez en deux la pâte et incorporez-la dans les moules. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (utilisez la Fonction Spéciale Levage à 40°C).

CUISSON : Fonction Mixte Vapeur Manuel - Moyenne, température 180°C pendant 40 minutes, avec 200 ml d'eau.

Index
Recettes



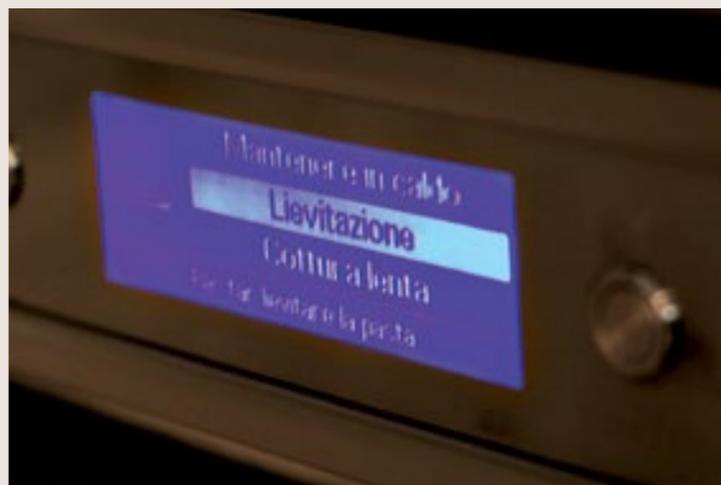
Recette



Pas
à Pas



Pain Noir



Gressins au Maïs



Index
Recettes
<

Recette
>

Pas
à Pas
>

Gressins au Maïs

Ingrédients

500 g de farine 00

100 g de farine 0

300 g d'eau

150 g d'huile d'olive vierge extra

25 g de levure de bière

Une petite cuillère de sucre

Une petite cuillère de sel

50 g de farine de maïs

Un divertissement, une variation sur le thème du pain adaptée au brunch du dimanche, à l'apéritif dans le jardin ou au dîner aux chandelles au bord de la piscine.

Instructions

Versez tous les ingrédients, sauf le sel, dans le bol du Robot sur socle Artisan. Avec le crochet, pétrissez la pâte pendant 10 minutes, jusqu'à obtenir un composé lisse et homogène. Laissez reposer au four (Fonction Spéciale, mode Levage, 40°C) jusqu'à ce que le volume double. Transférez la pâte sur une plaque à pâtisserie et saupoudrez les deux côtés de farine de maïs. Étalez-la à l'aide du rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 7 mm environ. Coupez des bandes de 10-12 cm de long et travaillez-les de manière à former des gressins d'une longueur de 30 cm. Placez les gressins sur la lèchefrite du four, recouverte de papier de cuisson.

Laissez une nouvelle fois reposer au four (Fonction Spéciale, mode Levage, 40°C) jusqu'à ce que le volume double.

CUISSON : Insérez l'Accessoire Vapeur, sélectionnez Mixte Vapeur Manuel - Moyenne, température 190°C, en ajoutant 300 ml d'eau. Insérez la lèchefrite avec les gressins et réglez le temps sur 10-12 minutes.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Gressins au Mais



CUISSON PURE VAPEUR

Si l'on choisit la méthode de cuisson Pure Vapeur, il faut placer les ingrédients directement sur la grille de L'accessoire cuit-vapeur, de le brancher à l'intérieur de la cavité du four (lors de la première utilisation, il est conseillé de se référer au manuel d'utilisation).

Ajouter ensuite la quantité d'eau indiquée pour la recette choisie, de placer le couvercle en verre et sélectionner la Fonction Artisan Pure Vapeur dans le menu prévu à cet effet.

A l'intérieur de l'accessoire cuit-vapeur l'eau insérée sera chauffée et produira une vapeur à 100°C.

La cuisson vapeur permet de conserver le goût originel des aliments et toutes leurs qualités nutritionnelles, sans ajouter de matières grasses. C'est la cuisson la plus saine qu'il soit !

Index
Recettes



Palourdes et Tomates



Index
Recettes



Recette



Palourdes et Tomates

Ingrédients

2 kg de palourdes fraîches
déjà nettoyées et grattées
300 g de tomates “datterini”
(en forme de dattes)
Ail
Poivre noir

L'irrésistible légèreté d'un plat de palourdes, le parfum intense des tomates “datterini”, le tout cuit à la vapeur : encore une recette simple mais de grand impact pour les cinq sens, qui rappelle la sagesse antique de ceux qui connaissent bien la mer.

Instructions

Lavez les palourdes, retirez la peau des tomates et placez le tout dans l'Accessoire Vapeur, directement sur la grille prévue à cet effet.

Insérez l'Accessoire dans le four.

CUISSON : Sélectionnez la Fonction Pure Vapeur, réglez le temps sur 12-15 minutes et ajoutez 1 l d'eau.

Index
Recettes



Recette



Gambas et Courgettes



Index
Recettes
<

Recette
>

Gambas et Courgettes

Ingrédients pour 4 personnes

16 gambas fraîches

6 courgettes fraîches

Sel, poivre

Huile d'olive vierge extra

La douceur des gambas se cache derrière la fraîcheur des courgettes plus tendres, ce qui offre au palais des sensations à déguster les yeux fermés.

Instructions

Coupez les courgettes en fines tranches, salez-les et laissez-les mariner pendant 20 minutes. Rincez-les afin d'éliminer le sel et séchez-les.

Décortiquez les gambas. Salez, poivrez et enroulez les courgettes sur les queues, posez-les sur la grille de l'Accessoire Vapeur et enfournez.

CUISSON : Sélectionnez la Fonction Pure Vapeur.

Pour que les gambas restent très tendres, il est conseillé de les cuire pendant 6 minutes avec 200 ml d'eau.

Index
Recettes



Recette



Calamars à la Carbonara



Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Vidéo >

Calamars à la Carbonara

Ingrédients pour 4 personnes

4 calamars frais de taille moyenne

Huile d'olive vierge extra

100 g de lardons fumés

Pour la Mayonnaise :

2 œufs entiers

300 g d'huile végétale

Jus d'½ citron

10 g de moutarde

Quelque chose d'inattendu : la surprise d'une recette qui appartient à la tradition italienne revisitée de manière très personnelle, avec des combinaisons originales et donc encore plus appréciables. Un plat génial aux mille nuances.

Instructions

Nettoyez les calamars, en séparant les têtes des tentacules (ces derniers pourront être utilisés pour d'autres préparations). Placez les têtes des calamars sur la grille de l'Accessoire Vapeur et enfournez-les.

CUISSON : Couvrez avec la cloche et mettez à cuire avec la Fonction Pure Vapeur pendant 5 minutes, avec 500 ml d'eau. Refroidissez dans de l'eau et de la glace.

Couper finement en julienne le calamar et composer le plat en composant une pelote de "spaghetti" de calamar faits revenir dans une poêle à température élevée avec un peu de pancetta coupée en dés.

Ajouter enfin une cuillère de mayonnaise.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Calamars à la Carbonara



[Index Recettes](#) <

[Recette](#) <

[Pas à Pas](#) >

[Vidéo](#) >

Bar au parfum de Myrte



Index
Recettes
<

Recette
>

Bar au parfum de Myrte

Ingrédients pour 4 personnes

1 bar sauvage d'1 kg
Quelques branches de myrte
Sel et poivre

Une recette qui renferme le parfum des vacances d'été en Méditerranée. Des sensations qui se fixent sur le palais dès la première bouchée : plaisir authentique d'une cuisine qui ne cherche pas de compromis.

Instructions

Nettoyez, écaillez et videz le bar.
Retirez avec précision les arêtes et séparez en deux chaque filet dans le sens de la longueur.
Étalez les branches de myrte de manière à couvrir presque toute la surface de la grille de l'Accessoire Vapeur puis couchez-y les quatre filets de bar. Placez l'Accessoire dans le four.

CUISSON : Couvrez avec la cloche, démarrez la Fonction Pure Vapeur et faites cuire pendant 25 minutes, avec 500 ml d'eau.

Servez immédiatement après la cuisson, en ajoutant sel et poivre selon vos goûts, et en accompagnant le tout par exemple avec des légumes à la vapeur et de la mayonnaise.

Index
Recettes



Recette



*Salade Russe
et Scampi*



Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Salade Russe et Scampi

Ingrédients pour 4 personnes

2 carottes

100 g de petits pois

1 grosse pomme de terre

12 scampi frais

Pour la Mayonnaise

2 œufs entiers

300 g d'huile végétale

Jus d'½ citron

Sel et poivre

Une idée ambitieuse qui revisite un classique de la cuisine internationale, démontée ingrédient par ingrédient et remontée de façon moderne, élégante et sophistiquée, avec le côté aristocratique des scampi.

Instructions

Nettoyez et épluchez les carottes et les pommes de terre, puis coupez-les en petits dés en utilisant le Robot ménager 4L Artisan. Placez les légumes (y compris les petits pois) sur la grille de l'Accessoire Vapeur.

Décortiquez les scampi en prenant soin de retirer le boyau central, puis placez-les sur la grille au-dessus des légumes et insérez l'Accessoire dans le four.

CUISSON : Couvrez avec la cloche et cuisinez en réglant sur la Fonction Pure Vapeur pendant 12 minutes, avec un demi-litre d'eau.

Préparer la mayonnaise de manière traditionnelle.

Composez le plat en disposant d'abord les légumes, puis la mayonnaise et enfin les scampi.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Salade Russe et Scampi



[Index Recettes](#) <

[Recette](#) <

[Pas à Pas](#) >

[Vidéo](#) >

Œufs et Asperges



Index
Recettes
<

Recette
>

Œufs et Asperges

Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs entiers (avec leurs coquilles)

20 asperges

Sel

Poivre

Huile d'olive vierge extra

Un jeu de couleurs, un plat d'apparence simple mais où la qualité des ingrédients et les temps de cuisson font la différence. Un nouveau rappel à la nécessité et au plaisir de prendre son temps et de profiter des trésors que la nature nous offre.

Instructions

Placez les asperges et les œufs (en prenant soin de ne pas casser la coquille) sur la grille de l'Accessoire Vapeur et mettez le tout au four.

CUISSON : Mettez la cloche, sélectionnez Pure Vapeur et faites cuire pendant 20 minutes, avec 1 l d'eau.

Une fois les œufs cuits, à la coque, retirez leurs coquilles. Servez-les accompagnés des asperges, après avoir assaisonné le tout avec un filet d'huile, du sel et du poivre.

Index
Recettes



Recette



FONCTIONS
BOULANGERIE
LE PLAISIR DE
CUISINER RENCONTRE
DE NOUVELLES
DIMENSIONS

Le pain est un aliment symbolique, presque magique.

À peine sorti du four, son parfum évoque d'heureux souvenirs et suscite des émotions intenses.

Grâce à votre nouveau four KitchenAid, doté de fonctions spéciales de technologie supérieure aux standards proposés, vous pourrez facilement faire lever et cuire vos pâtes pour créer différents types de pain et de pizza, de délicieuses fougasses et d'appétissants gressins, confortablement chez vous.

Le plaisir de cuisiner rencontre de nouvelles dimensions, qui rendront votre table vraiment unique.

Index
Recettes



Pétale Croquante



Index
Recettes <

Recette >

Pas
à Pas >

Pétale Croquante

Ingrédients

1 kg de farine 00

25 g de levure

500 g d'eau tiède

50 g de saindoux

1 pincée de sel

Huile

Une alternative au pain pour une table conviviale, une recette qui semble arriver tout droit du passé, lorsque nos grand-mères créaient des plats magiques avec des ingrédients simples.

Instructions

Pétrissez la farine, l'eau et la levure jusqu'à obtenir un composé lisse et homogène, puis ajoutez du sel.

Laissez reposer la pâte dans le four (Fonction Spéciale, mode Levage, 40°C) jusqu'à ce qu'elle double de volume, puis étalez-la de manière à obtenir une fine feuille que vous badigeonnerez d'huile.

CUISSON : Fonction Boulangerie, mode Pizza Fine, température 210°C pendant 3-4 minutes.

Index
Recettes



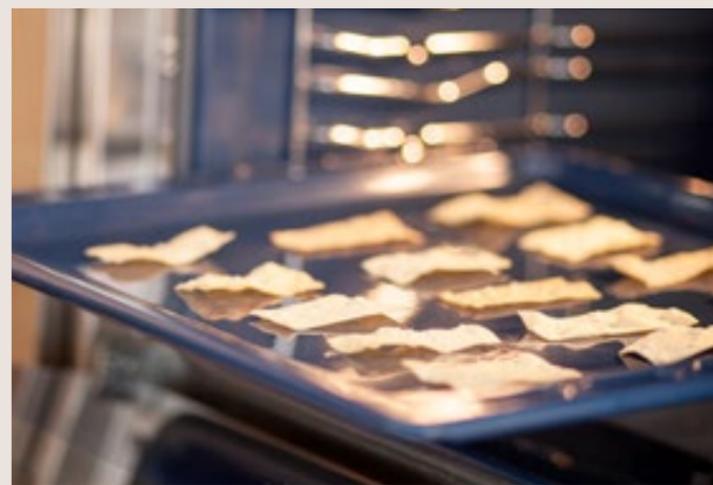
Recette



Pas
à Pas



Pétale Croquante



Index
Recettes
<

Recette
<

Pas
à Pas
>

Baguette Italienne



Index
Recettes
<

Recette
>

Baguette Italienne

Ingrédients

1 kg de farine 00

30 g de levure de bière

1 demi-cuillère de sucre en poudre

350 g d'eau

Deux petites cuillères de sel (20 g)

10 g de saindoux

La tradition du pain fait-maison, le parfum intense de la levure, l'arôme qui émane du four, la sensation d'avoir donné vie à un chef-d'œuvre, même dans son essentielle simplicité.

Instructions

Préparez la pâte avec la moitié de la farine prévue, la moitié de la quantité d'eau et toute la levure. Laissez la pâte doubler de volume (il est conseillé de la préparer la veille au soir).

Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez dans le bol du Robot sur socle Artisan pendant 5 minutes, à l'aide du crochet pétrisseur.

Laissez une nouvelle fois la pâte doubler de volume.

Formez ensuite quatre baguettes de 350 g chacune.

Laissez-les doubler de volume en utilisant la Fonction Spéciale Levage à 40°C. Sortez-les du four une fois qu'elles sont bien gonflées et réglez la cuisson.

CUISSON : Fonction professionnelle, mode Boulangerie - Baguette, température 200°C pendant 20 minutes. Enfourez une fois que le signal indique que la température a été atteinte.

Index
Recettes



Recette



*Fougasse Ricotta, Safran,
Lard et Café en poudre*



Fougasse Ricotta, Safran, Lard et Café en poudre

Ingrédients

1 kg de farine 00

300 g d'eau

300 g de lait

100 g de saindoux

Deux petites cuillères de sel (20 g)

Une pincée de sucre

40 g de levure de bière

Huile d'olive vierge extra

Pour la finition :

300 g de ricotta fraîche

(à base de lait de vache)

Un sachet de safran

pour colorer la ricotta)

Une vingtaine de fines petites tranches de lard

Une pincée de café en poudre

Saveurs et combinaisons audacieuses pour cette recette idéale pour l'apéritif. Une fougasse rendue moelleuse grâce au saindoux et au lait, parfaitement dorée et croquante. L'onctuosité de la ricotta parfumée au safran et la saveur riche et fondante du lard la rendent rustique et précieuse à la fois. La finition insolite du café en poudre à l'arôme grillé offre à l'ensemble le sens de la perfection.

Instructions

Mélangez les ingrédients de la fougasse avec le Robot sur socle Artisan jusqu'à obtenir une pâte homogène. Une fois que le mélange commence à s'entortiller autour du crochet pétrisseur, retirez-le du mixeur et mettez-le à lever jusqu'à ce qu'il double de volume (Fonction Professionnelle - Levage 40°C). Étalez la pâte sur le plat préalablement graissé à l'huile d'olive vierge extra et remettez-la au four (Fonction Professionnelle - Levage 40°C) jusqu'à ce qu'elle double de volume.

CUISSON : Fonction Boulangerie, mode Pain Traditionnel, température 190°C pendant 10-12 minutes. Après 5 à 6 minutes de cuisson, sortez le plat du four et mettez la touche finale à la fougasse. Remettez-la ensuite au four jusqu'à la fin de la cuisson. Mélangez avec le Blender-mixeur Artisan la ricotta et le safran et ajoutez du sel si cela vous semble nécessaire. Remplissez une poche à pâtisserie avec le mélange. Garnissez la fougasse avec la ricotta, puis le lard et le café en poudre.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Fougasse Ricotta, Safran, Lard et Café en poudre



Tarte Salée



Index
Recettes <

Recette >

Tarte Salée

Ingrédients

(2 moules à tarte de 16 cm de diamètre)

Pour la pâte :

250 g de farine faible

25 g d'amidon de maïs

1 œuf

20 g de jaune d'œuf

30 g de fromage Grana Padano

20 g de poudre d'amandes

150 g de beurre

Sel

Pour la farce :

4 œufs

160 g de crème fraîche

60 g de fromage Grana Padano

(18 mois de maturation)

200 g de légumes passés à la poêle

50 g de bacon

Herbes aromatiques

Pour la base de cette tourte, la farine d'amandes et celle de maïs confèrent à la pâte brisée un arôme intense et une friabilité spéciale, qui se marient parfaitement à une farce vraiment savoureuse.

Instructions

Préparez la pâte en mélangeant les œufs avec le beurre préalablement ramolli à température ambiante. Ajoutez le sel, puis la farine, la poudre et le Grana Padano. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Étalez la pâte de l'épaisseur que vous souhaitez (conseil : 5 mm), puis placez du papier cuisson en contact et ajoutez-y du gros sel au centre, afin que la pâte ne gonfle pas lors de la cuisson.

CUISSON : Fonction Professionnelle, mode Boulangerie - Tourtes Salées, température 170°C, jusqu'à ce qu'elle soit cuite mais pas colorée, pendant 13-15 minutes. Sortez-la du four, retirez le sel et le papier cuisson et laissez refroidir.

Préparez la farce à l'aide du Blender-mixeur Artisan, en mélangeant tous les ingrédients. Ajoutez à la fin les légumes préalablement passés à la poêle avec de l'huile d'olive et du sel.

CUISSON : Versez le mélange au centre de la pâte et faites cuire au four en mode Boulangerie - Tourtes Salées, température 170°C pendant 18 minutes environ.

Index
Recettes



Recette



FONCTIONS
PATISSERIE
INSPIRATION
CREATIVE
ET PRECISION
TECHNIQUE

L'art de la pâtisserie est, de toutes les disciplines culinaires, celle qui nécessite le plus de rigueur technique.

Votre four KitchenAid dispose de fonctions de grande précision, avec des paramètres adaptés à tout type de réalisation, du levage à la cuisson contrôlée.

Vous pourrez ainsi obtenir des résultats toujours parfaits dans la préparation de pâte brisée, pâte à choux, cake, génoise que vous utiliserez pour réaliser vos desserts.

Libérez vos passions et votre créativité : la technologie KitchenAid est prête à vous assister, en faisant preuve de fiabilité et de précision.



*Petits choux à l'huile
d'olive vierge extra*



Index
Recettes



Recette



Petits choux à l'huile d'olive vierge extra

Ingrédients pour 4 personnes

160 g de lait

180 g d'eau

150 g d'huile d'olive vierge extra

Une pincée de sel

1 demi-cuillère de sucre semoule

180 g de farine

5 œufs entiers

Ces délicats petits choux sont une interprétation méditerranéenne de la recette classique : l'huile d'olive remplace le beurre.

Excellents avec une farce sucrée ou salée, ils peuvent être servis en entrée ou au dessert, accompagnés de crèmes onctueuses ou de sauces audacieuses.

Instructions

Mélangez dans une casserole le lait, l'huile et l'eau. Portez à ébullition avec le sel et le sucre, puis ajoutez toute la farine en une fois et mélangez énergiquement. Faites cuire pendant 3 minutes. Versez le composé dans le bol du Robot sur socle Artisan et avec l'aide du fouet, travaillez à vitesse moyenne (4-5). Versez les œufs un par un, jusqu'à obtenir un mélange brillant et élastique. Créez, avec l'aide d'une poche à pâtisserie, le classique petit chou.

CUISSON : Fonction Professionnelle, mode Pâtisserie, Pâte à choux, température 160°C pendant 15 minutes.

Index
Recettes



Recette





Cake aux Amandes



Index
Recettes
<

Recette
>

Cake aux Amandes

Ingrédients

440 g de sucre glace

175 g de poudre 00

175 g de poudre d'amandes

Sel

1 demi-cuillère de levure chimique

12 blancs d'œufs

230 g de beurre mou

2 zestes d'orange

Romarin

Moelleux et dense grâce à la farine d'amandes, ce gâteau délicat et fondant à l'arôme d'agrumes accompagnera à la perfection une pause goûter lors d'un après-midi d'automne avec une tasse de thé fumante.

Instructions

Mélangez tous les ingrédients et laissez reposer la pâte toute une nuit.

Versez dans deux moules de 16 cm de diamètre préalablement beurrés et farinés.

CUISSON : Fonction Professionnelle, mode Pâtisserie - Cake. Réglez la température à 180°C pendant 15 minutes environ, en contrôlant peu à peu la cuisson à l'aide d'un cure-dent.

Grâce à la présence de la poudre d'amandes et à l'absence de jaune d'œuf, le cake sera très moelleux et légèrement humide.

Index
Recettes



Recette



*Biscuit au Chocolat
et à la Crème
de Chocolat*



Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Biscuit au Chocolat et à la Crème de Chocolat

Ingrédients

Pour la pâte :

110 g de beurre

35 g de sucre

90 g sucre de canne

20 g de noix de coco en poudre

1 cuillère à café de levure chimique

125 g de farine 00

110 g de chocolat fondant

Sel

Pour la crème au chocolat :

250 g de lait

5 g de gélatine

425 g de chocolat au lait

30 g de beurre de cacao

50 g de crème fraîche

Le goût enivrant et éternel du chocolat, dans deux déclinaisons différentes : ce sera difficile de résister à la tentation et de ne pas se laisser aller au plaisir de saveurs authentiques que l'on adore.

Instructions

BISCUIT

Mélangez dans le bol du Robot sur socle Artisan le beurre, le sucre et le sucre de canne en vous aidant du batteur plat. Faites fondre le chocolat au micro-ondes et versez-le en filet sur le beurre. Ajoutez la farine tamisée et le sel. Donnez aux biscuits la forme souhaitée.

CUISSON : Fonction Professionnelle Pâtisserie - mode Pâte Brisée, température 160°C pendant 12 minutes.

CRÈME

Faites fondre le chocolat au micro-ondes.

Portez le lait à ébullition, puis retirez-le du feu et ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.

Versez peu à peu le lait sur le chocolat et mélangez grâce au Mixeur-plongeant jusqu'à ce que l'émulsion devienne parfaitement brillante. Ajoutez toute la crème en une seule fois.

Étalez la crème au chocolat sur le biscuit et servez, en accompagnant le tout de petits fruits.

Index
Recettes



Recette



Pas
à Pas



Vidéo



Biscuit au Chocolat et à la Crème de Chocolat



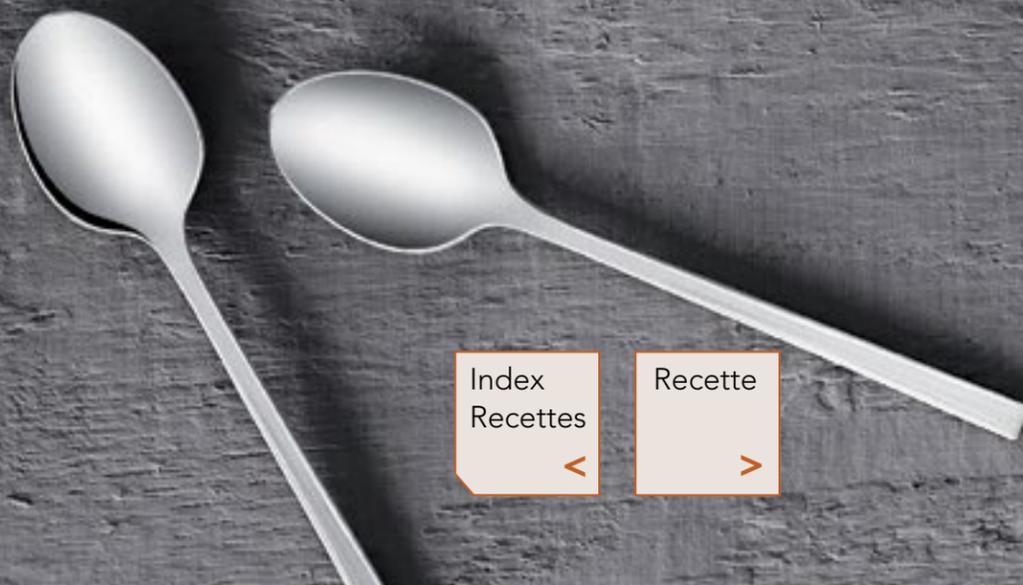
Index
Recettes <

Recette <

Pas
à Pas >

Vidéo >

Fraises Gratinées au Sabayon



Index
Recettes



Recette



Fraises Gratinées au Sabayon

Ingrédients pour 4 personnes

8 jaunes d'œufs

100 g de sucre

250 g de vin doux aromatique (muscat)

100 g de fraises

Dans ce gratin voluptueux, le sabayon mousseux rencontre les fraises succulentes et parfumées. Cachées sous une couche délicate à peine arrosée de blanc, amusez-vous à les chercher une par une.

Instructions

Au bain-marie : battre les jaunes avec le sucre et le vin doux, jusqu'à ce que le composé soit compact et solide (après 15 minutes environ, le fouet peut "écrire" sur la crème). Divisez le sabayon dans des assiettes creuses ou des bols et couchez sur le dessus les fraises coupées en lamelles.

CUISSON : Fonction Twelix-Gril - Moyenne, pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré en surface.

Servez immédiatement après la cuisson et saupoudrez éventuellement de sucre glace.

Index
Recettes



Recette



FONCTIONS SPECIALES

UNE TOUCHE DE CREATIVITE AVEC LA RIGUEUR DES GRANDS MAITRES

Préparer un yaourt chez soi, faire sécher les meilleurs fruits et légumes, pourquoi pas ceux de son propre jardin, exalter et préserver les qualités d'ingrédients sélectionnés avec soin.

Cela pourrait être des détails insignifiants, mais en cuisine plus qu'ailleurs, ce sont très souvent ces petits détails qui font la différence et produisent de grands résultats. Et ce n'est pas tout : le four KitchenAid, grâce à sa technologie avancée, recrée les conditions des longues cuissons à feu doux des viandes et des poissons, avec des résultats inégalables en matière de saveur et de tendreté.

Les plus grands chefs du monde tendent aujourd'hui à respecter ces principes traditionnels, de grande valeur gastronomique.

Les fonctions spéciales du four KitchenAid permettent d'avoir un contrôle précis et rigoureux de ces procédés, et ouvrent de nouveaux horizons à tous les passionnés de cuisine.

Index
Recettes



Joue de Porc aux épices



Joue de Porc aux épices

Ingrédients pour 4 personnes

4 joues de porc

Sel

Poivre

*Épices (anis étoilé, coriandre,
cannelle, clous de girofle)*

Moutarde, carottes, oignon

30 g de vin blanc

Bouillon végétal

Anis étoilé, coriandre, cannelle, clous de girofle...

Un mélange d'épices à l'arôme chaleureux et envoûtant, avec une note de finesse pour contraster et souligner le goût prononcé de la viande de porc. Il faut beaucoup de patience et de longs temps de cuisson pour réussir ce plat, mais le résultat est un festival de saveurs.

Instructions

Salez et poivrez les joues. Faites-les rissoler dans une poêle à feu vif. Mettez ensuite la viande dans une casserole haute pouvant aller aussi au four et baissez le feu. Ajoutez les épices, une moitié d'oignon coupée en petits morceaux, de la moutarde et des carottes.

Arrosez de vin blanc et couvrez avec le bouillon végétal. Refermez le couvercle et enfournez.

CUISSON : Fonction Cuisson Lente, mode Viande, température 90°C pendant 8 heures. Faites bouillir ensuite le liquide de cuisson et réduisez-le de moitié.

Servez la joue de porc coupée en tranches et accompagnée de sa sauce.

Index
Recettes



Recette



*Fenouils
Cristallisés*



Index
Recettes



Recette



Fenouils Cristallisés

Ingrédients

3 fenouils

Pour le sirop :

750 g d'eau

500 g de sucre

Une préparation surprenante : des fenouils parfumés coupés en lamelles, plongés dans un sirop de sucre et déshydratés jusqu'à les rendre croquants comme des chips. Excellents pour un encas ou en garniture de plats sucrés ou salés, comme par exemple la brandade de morue ou un croûton de beurre et anchois.

Instructions

Coupez finement les fenouils (épaisseur à peine inférieure au millimètre).

Faites bouillir le sucre avec l'eau pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir un sirop à verser sur les fenouils coupés en lamelles. Lorsque le sirop sera refroidi, égouttez les fenouils et placez-les sur la grille de déshydratation, que vous protégerez avec une feuille de papier cuisson afin d'éviter que le sucre ne colle les fenouils à la grille.

CUISSON : Fonction Spéciale, Déshydratation, pendant 6/8 heures.

Index
Recettes



Recette



Photo: Francesco Majo

Art Direction: Carlo Magnoli (MMG)

® KitchenAid is a registered commercial trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2011. All exclusive rights reserved.