

CRÉATIVITÉ ET PASSION  
DANS VOTRE CUISINE



**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.® \*

\*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™



# CREATIVITE ET PASSION DANS VOTRE CUISINE

Ce four KitchenAid® permet d'obtenir des résultats de cuisson jusqu'alors réservés aux professionnels. Il met à votre disposition un grand nombre de fonctions qui vous permettront de réussir des préparations exigeant une cuisson très précise. Elles recréent chez vous les conditions de cuisson des fours des professionnels : la rôtissoire, le four à pain et le four à pâtisserie. Explorez, expérimentez... nous vous garantissons un résultat parfait. Votre cuisine n'aura jamais été aussi maîtrisée, votre table aussi riche et créative.

Nous vous offrons ce livre de recettes et de conseils pour utiliser au mieux votre Speedoven KitchenAid®, et vous familiariser avec les fonctions professionnelles développées pour vous.

Dans ce guide, vous trouverez toutes les indications pour réaliser les préparations de base, et des recettes créatives. Ce n'est que le début... Suivez votre instinct, lancez-vous: vous goûterez à l'aventure de la grande cuisine.



FONCTIONS SPECIALES . . . . .	.7
Encornets rôtis, sauce à l’ail et au yaourt . . . . .	.8
Gigot d’agneau et gelée au Pimm’s et à la menthe . . . . .	.10
FONCTIONS ROTISSOIRE . . . . .	.13
Règles générales . . . . .	.15
Veau/porc . . . . .	.16
Rôti de bœuf . . . . .	.18
Poulet rôti . . . . .	.20
Rôti de porc aux agrumes et au gingembre . . . . .	.22
Gigot d’agneau . . . . .	.24
FONCTIONS BOULANGERIE . . . . .	.25
Pain traditionnel . . . . .	.26
Pain complet . . . . .	.28
Pizza à pâte épaisse . . . . .	.30
Pizza à pâte fine . . . . .	.32
Focaccia . . . . .	.34
Grissini . . . . .	.36
Pissaladière . . . . .	.38
FONCTIONS PATISSERIE . . . . .	.41
Pâte brisée . . . . .	.42
Génoise . . . . .	.44
Pâte à choux pour choux et profiteroles . . . . .	.46
Croissants . . . . .	.48
Biscuit marbré . . . . .	.50
Tiramisu de fruits rouges et noisettes . . . . .	.52



## FONCTIONS SPECIALES / BASSE TEMPERATURE

### Une touche de créativité et la rigueur des grands maîtres

Préparer des yaourts de manière artisanale, sécher les meilleurs fruits et légumes, exalter et préserver les qualités d'ingrédients choisis avec soin.

En cuisine plus qu'ailleurs, ce sont les petits détails qui font les grands résultats.

Et ce n'est pas tout: grâce à sa technologie de pointe, le four KitchenAid permet de réaliser des cuisson lentes à feu doux pour les viandes, les poissons, les légumes... avec des résultats inégalables en termes de moelleux et de saveur.

Les plus grands chefs reviennent aujourd'hui à ces principes traditionnels.

Les fonctions spéciales du four KitchenAid permettent le contrôle précis et rigoureux de ces procédés, ouvrant de nouveaux horizons à votre passion pour la cuisine.



**KitchenAid**<sup>®</sup>  
FOR THE WAY IT'S MADE.<sup>®</sup>

# ENCORNETS ROTIS AVEC UNE SAUCE A L'AIL ET AU YAOURT

Une recette solaire, un hors-d'œuvre de grand effet qui enferme les parfums des produits de la Méditerranée. Avec la fonction spéciale cuisson lente du four KitchenAid, le calamar ou même le poulpe deviendront fondants et la sauce, discrète mais présente, en exaltera la fragrance. Inspirée de la tradition grecque du yaourt, que nous retrouvons dans le classique tsatziki, la sauce légèrement aillée fait un clin d'œil aux provençaux et aux catalans.

## Ingrédients (doses pour 6 personnes)

### Pour la sauce

- 1,5 kg de très gros encornets
- 15 cl de vin blanc
- 3 cuil. à soupe huile d'olive
- sel et poivre blanc

### Pour la sauce

- 125 g de yaourt
- 2-3 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 12 cl huile d'olive
- sel

1. Rincez et séchez les encornets. Placez-les dans un plat en verre, arrosez d'un filet d'huile d'olive et du vin blanc. Salez et poivrez.  
Enfournez sur le niveau conseillé à l'écran en sélectionnant les commandes **Fonct. Spéciales – Cuis. Lente Poisson**. Au bout de 5 heures les encornets seront tendres au point de pouvoir être découpés avec une cuillère. Ce résultat est comparable à celui d'une cuisson sous vide dans l'eau à 70°C.
2. Retirez du four, coupez les encornets en morceaux, faites-les réduire et dorer dans une poêle sans ajouter de corps gras.
3. Pendant ce temps, réduisez l'ail en purée dans un mixer, ajoutez le jaune d'œuf, salez et poivrez et montez en mayonnaise en versant l'huile d'olive en filet. Incorporez délicatement le yaourt. Corrigez l'assaisonnement en sel et en poivre.
4. Versez un peu de sauce dans le fond de chaque assiette. Recouvrez-la des calamars rôtis pour la cacher et créer la surprise. Servez le reste de la sauce à part.



# GIGOT D'AGNEAU ET GELEE AU PIMM'S ET A LA MENTHE

L'inspiration de ce plat est cosmopolite: elle ajoute au traditionnel gigot de sept heuses du Sud de la France le mariage très britannique de la viande d'agneau et de la menthe. La gelée de Pimm's apporte une note créative, elle rafraîchit le palais sans envahir le plat et reste subtile, à peine surprenante.

## Ingrédients

(doses pour 6-8 personnes)

### Pour l'agneau

- 1 gigot d'agneau
- 2 gousses d'ail en chemise
- quelques brins de thym frais
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

### Pour la gelée de Pimm's

- 200 ml de Pimm's
- une dizaine de très fines tranches de concombre
- un bouquet de menthe fraîche
- 1/2 cuillère à café d'agar-agar en poudre

1. Arrosez le gigot d'un filet d'huile et massez-le soigneusement; frottez-le avec le thym frais ; placez-le dans un plat recouvert d'un peu d'huile d'olive; ajoutez le verre de vin blanc et l'ail. Salez. Enfourez sur le niveau conseillé à l'écran, démarrez les commandes **Fonct. Spéciales – Cuis. Lente Viande** et laissez cuire le temps indiqué.
2. Entre-temps, préparez la gelée. Ciselez les feuilles de deux brins de menthe. Chauffez le Pimm's dans une petite casserole. À la première ébullition, éteignez le feu et ajoutez la menthe hachée. Couvrez. Laissez infuser 15 minutes. Portez à nouveau à ébullition. Hors du feu, filtrez et ajoutez l'agar-agar. Mélangez et laissez refroidir. Lorsque la gelée commence à épaissir, remplissez des moules individuels à mi-hauteur. Disposez deux tranches de concombre et complétez avec le reste de la gelée. Laissez prendre complètement au réfrigérateur.

Démoulez sur assiette pour accompagner l'agneau qui sera extrêmement moelleux et tendre et décorez de brins de menthe.





# FONCTIONS ROTISSOIRE

## La science du rôti

C'est la fonction royale d'un four. Elle est généralement peu connue et ce type de cuisson, parmi les plus anciens, n'est souvent pas utilisé au maximum de ses possibilités. Avec votre four KitchenAid® et ses fonctions rôtissoire, vous maîtriserez cette science difficile et précise et vous obtiendrez des résultats parfaits, absolument professionnels. Vous n'avez qu'à sélectionner le type de viande, le four combinera les paramètres idéaux des cycles de température et d'humidité pour que votre rôti soit doré, tendre et succulent.



**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.®



# REGLES GENERALES

## Opérations préliminaires pour toutes les viandes rôties

1. Il est préférable de sortir la viande du réfrigérateur au moins 1 heure avant de la cuisiner. Cela lui garantit une température homogène et permet de mieux contrôler sa cuisson. Il est également conseillé de la lier avec de la ficelle de cuisine afin qu'elle conserve sa forme et sa fermeté. Une fois cuite, on pourra la couper en tranches régulières.
2. Assaisonnez le rôti uniformément en le frottant de sel, cela va contribuer à former une croûte savoureuse tout en assurant la pénétration du sel dans la viande. Poivrez. Badigeonnez de beurre la surface du rôti après l'avoir préalablement amolli et lissé avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit doux et crémeux.
3. Le four est équipé d'une sonde de température qui doit être utilisée en même temps que la fonction Rôtissoire Pro – rôti pour faciliter l'arrêt de la cuisson au moment où le cœur du rôti atteint le bon degré de cuisson. Assurez-vous que la sonde est placée dans la partie la plus épaisse du rôti, sans toucher aucune partie grasse ni aucun os. Veillez à insérer la plus grande partie de la sonde à l'intérieur du rôti.

## La touche finale

Pour un résultat optimal, sortez le rôti du four une fois la cuisson terminée, enveloppez-le dans une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer sur un plat pendant au moins une demi-heure avant de le servir. La chaleur reflue vers l'extérieur, les fibres se détendent et se relâchent, vous obtenez une viande uniformément colorée à l'intérieur et d'un moelleux incomparable.

# VEAU/PORC

Les viandes blanches, comme le veau ou le porc, nécessitent une cuisson exacte et rigoureuse pour être juteuses. Le four KitchenAid® est conçu de façon à gérer cette opération de la manière la plus précise, pour un résultat toujours parfait, et jamais trop sec.

## Ingrédients (pour 8-10 personnes)

- de 1,2 à 1,5 kg de viande de veau ou de porc (longe, carré de porc, sous-noix ou noix de veau)
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de beurre
- 10 g de sel, poivre du moulin
- 15 cl d'eau, de vin blanc ou de bouillon

Effectuez les opérations préliminaires décrites dans les Règles générales (voir p. 15).

1. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Rôtissoire Pro - Veau-Porc**. Versez l'huile dans le fond du plat et placez-y le rôti. Enfournez au premier niveau.
2. Installez la sonde à cœur et commencez le cycle de cuisson. La fonction **Rôtissoire Pro - Veau-Porc** du four KitchenAid® est conçue pour réaliser automatiquement la phase classique de rissolage, avec un contrôle continu de l'opération et une précision parfaite dans la cuisson. Il n'est donc pas nécessaire de faire revenir le rôti avant de l'enfourner.
3. Après 20 minutes environ, le four vous signale le terme de cette première phase. Versez 15 cl d'eau bouillante, de vin ou de bouillon dans le plat et continuez la cuisson en appuyant sur la touche OK. Laissez cuire environ 40 minutes.  
Terminez la préparation en suivant l'opération décrite dans les Règles générales.



# ROTI DE BŒUF

De toutes les viandes rôties, c'est le bœuf qui nécessite le moins de cuisson. En règle générale, plus la pièce est de qualité, plus elle peut être servie saignante. Avec le four KitchenAid®, vous pouvez contrôler avec une extrême précision la totalité du cycle de cuisson et obtenir un rôti parfumé et doré à l'extérieur tout en conservant l'intérieur tendre et succulent

Ingrédients  
(pour 6-10 personnes)

- environ 1 à 1,5 kg de filet de bœuf
- 30 g de beurre
- 10 g de sel, poivre du moulin
- 30 cl d'eau

Effectuez les opérations décrites dans les Règles générales.

1. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Rôtissoire Pro – Rôti** à point ou saignant selon votre préférence. Placez ensuite la viande sur la grille placée sur la lèchefrite et enfournez-la au premier niveau.
2. Mettez en place la sonde à cœur. Après 12 minutes, le four signale la fin de l'étape de rissolage. Versez 30 cl d'eau chaude dans la lèchefrite de façon à maintenir une humidité constante durant la cuisson.
3. Rallumez le four et laissez cuire pendant environ 25 à 35 minutes.  
Terminez la préparation en suivant l'opération décrite dans les Règles générales.



# POULET ROTI

Outre la délicatesse de leur chair, c'est la forme même des volailles qui fait de leur rôtissage une véritable science. Le four KitchenAid® possède une fonction spécifique qui garantira des résultats surprenants, dignes des plus grandes tables.

## Ingrédients (pour 4-6 personnes)

- un beau poulet de 1,2 à 1,5 kg, vidé et bridé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de beurre
- 1 cuil. à café de sel (5 g), poivre du moulin
- 15 cl d'eau, de vin blanc ou de bouillon

1. Supprimez la pointe des ailes de la volaille. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur
2. Préchauffez le four en sélectionnant la fonction **Rôtissoire Pro – Poulet**. Versez l'huile dans un plat à four. Placez-y la volaille et badigeonnez-la de beurre ramolli.
3. Enfourez ensuite sur la grille au premier niveau. Si vous souhaitez utiliser la sonde à coeur, introduisez-la au centre de la partie la plus charnue de la volaille (voir mode d'emploi).
4. Après 20 minutes, le four vous signale la fin de la première phase de cuisson. Ajoutez l'eau bouillante, le vin blanc ou le bouillon. Continuez la cuisson pendant environ 50 minutes en appuyant sur la touche OK.



# ROTI DE PORC AUX AGRUMES ET AU GINGEMBRE

La douceur du porc se marie avec le parfum intense et exotique du gingembre et des épices. Les agrumes font exploser les saveurs avec la force du soleil, dans une harmonie de fragrances exquises.

Ingrédients  
(pour 8-10 personnes)

- 1 rôti de porc (côtes désossées ou filet) de 1,2 à 1,5 kg.
- 2 gros citrons non traités
- 1 orange
- 3 gousses d'ail en chemise
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym frais
- 1 morceau de racine de gingembre frais de 3 cm environ
- 1 clou de girofle
- 1/2 bâton de vanille Bourbon
- 1 bâton de cannelle
- 2 pincées de noix de muscade
- 20 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 30 g de sucre de canne
- 10 cl de vin blanc sec
- sel, poivre du moulin
- 15 cl d'eau.

1. Placez le rôti dans un plat à four. Versez l'huile, ajoutez les gousses d'ail non pelées, le laurier, le thym et le gingembre frais râpé. Versez dans une casserole 15 cl d'eau, le vin, l'écorce des citrons taillée en julienne, l'orange pelée et taillée en tranches fines, le sucre et les épices. Portez à ébullition sur feu vif et faites réduire d'un tiers.
2. Continuez en suivant le point 3 de la recette du rôti de porc en ajoutant le contenu de la casserole après la phase de rissolage (au lieu de l'eau, du vin ou du bouillon prévus par la préparation de base).
3. Après 30 minutes, arrosez le rôti de son jus de cuisson. Reprenez la cuisson durant 30 minutes et répétez l'opération. Servez le rôti avec son jus de cuisson.



# GIGOT D'AGNEAU

Le programme spécial de cuisson du four KitchenAid® donnera à cette grosse pièce de viande sa saveur. Il faut cependant bien l'assaisonner de sel et de poivre pour qu'elle exhale tout son arôme. Vous pouvez aussi piquer des gousses d'ail dans la chair, son goût s'adoucit pendant la longue cuisson du gigot. Lorsque vous versez l'eau chaude, pourquoi ne pas ajouter du thym et du romarin ou d'autres herbes de Provence.

Ingrédients  
(pour 8-10 personnes)

- un gigot d'agneau de 2 à 2,5 kg
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de beurre
- 10 g de sel, poivre du moulin
- 15 cl d'eau, de vin blanc ou de bouillon

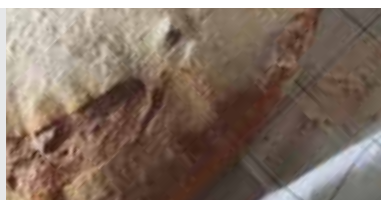
Effectuez les opérations décrites dans les Règles générales (voir p. 15).

1. Préchauffez le four en utilisant la fonction **Rôtissoire Pro – Gigot d'agneau** à point ou bien cuit. Versez l'huile dans un plat à four et mettez-y la viande. Enfourez ensuite sur la grille au premier niveau.
2. Installez la sonde à cœur et commencez le cycle de cuisson. La fonction **Rôtissoire Pro – Gigot d'agneau** à point ou bien cuit du four KitchenAid® est conçue pour réaliser automatiquement la phase classique de rissolage, avec un contrôle continu de l'opération et une précision parfaite dans la cuisson.
3. Après environ 20 minutes, le four vous signale la fin de la première phase de cuisson. Ajoutez l'eau chaude, le vin blanc ou le bouillon. Continuez la cuisson pendant environ 55 à 65 minutes en appuyant sur la touche OK. Terminez la préparation en suivant l'opération décrite dans les Règles générales.

# FONCTIONS BOULANGERIE

## Une nouvelle dimension du plaisir culinaire

Le pain est un aliment symbolique, presque magique. Son parfum à la sortie du four est réconfortant. Avec le four KitchenAid®, vous disposez à présent d'un outil parfait pour contrôler sa cuisson. Vous pourrez ainsi créer dans votre cuisine différents types de pain et de pizzas, de délicieuses foccacias et des grissini croquants. Une nouvelle dimension du plaisir s'ouvre à vous et votre table devient unique.



**KitchenAid**®  
FOR THE WAY IT'S MADE.®

# PAIN TRADITIONNEL

Voici la recette du pain à base de farine, d'eau et de levure de bière. À partir de ces ingrédients, vous pourrez expérimenter des variations illimitées selon vos goûts et vos envies.

Ingrédients  
(pour 20 pains)

- 1,2 kg de farine blanche type 55 ou pour boulangerie et pâtisserie
- 80 cl d'eau
- 50 g de levure de bière
- 10 g de sel

## La pâte

Formez une fontaine avec la farine. Incorporez la levure que vous aurez dissoute dans l'eau tiède (sa température ne doit jamais excéder 36°C), prélevée sur la quantité totale. Ajoutez le sel. Pétrissez énergiquement la pâte à la main ou, si vous disposez du robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, travaillez la pâte avec le crochet à vitesse basse (2-5) jusqu'à ce qu'elle soit lisse et satinée ou se ramasse en boule autour du crochet. Placez la pâte dans un saladier et couvrez-la d'un linge humide.

## Le levage

Faites lever une première fois 1 heure dans un endroit chaud. Après cette première étape, retirez la pâte et façonnez à la main des pains d'environ 100 g chacun. Avec un couteau effilé, faites des entailles sur la surface des pains. Huilez une plaque et déposez-y les pains. Couvrez les pains et faites-les lever une seconde fois pendant 30 minutes.

## La cuisson

Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Boulangerie Pro – Pain classique** et faites cuire les pains sur le deuxième niveau pendant 35 minutes environ.



# PAIN COMPLET

La farine complète, c'est-à-dire obtenue à partir du grain entier sans retirer le son, a non seulement d'excellentes vertus diététiques et nutritives, mais aussi de grandes qualités gustatives. Le pain complet se marie à merveille avec les délicates saveurs iodées des fruits de mer, avec des fromages au goût rustique ou encore des saucissons fumés au goût vigoureux.

## Ingrédients (pour 2 pains)

- 300 g de farine type 55
- 200 g de farine complète
- 40 g de levure de boulanger ou un sachet de levure fraîche lyophilisée (selon les marques, suivez les indications au dos du sachet)
- 30 cl d'eau tiède (30 °C)
- 20 g de beurre mou ou 1,5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de sel fin
- farine pour le travail de la pâte

**La veille**, préparez un levain: dans un bol, délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Ajoutez 100 g de farine blanche et éventuellement un peu d'eau pour obtenir, sans pétrir, une pâte mollette. Couvrez de film plastique et laissez lever.

**Le lendemain**, dans le bol du robot, mélangez le reste de la farine blanche et la farine complète. Versez peu à peu le reste de l'eau tiède. Commencez à pétrir avec le crochet pétrisseur (vitesse 1) jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse.

- Incorporez le levain, plus pâle, et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit d'une couleur unie.
- Ajoutez le beurre et le sel. Pétrissez 3 minutes encore. Saupoudrez de farine. Couvrez le bol d'un linge, laissez lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (2 heures).
- Reprenez la pâte. Tranchez-la en deux au couteau. Formez deux pains ronds et placez-les sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de farine. Couvrez et laissez lever à température ambiante 30 minutes encore.
- Préchauffez le four sur la fonction spéciale pain complet.
- Au couteau ou avec une lame de rasoir, pratiquez 3 entailles sur la surface des pains, Enfournez et laissez cuire 30 minutes environ.
- Retirez du four, retournez les pains sur la plaque sur et laissez-les refroidir.



# PIZZA A PATE EPAISSE

C'est la plus traditionnelle et elle est très simple à préparer. Sa réalisation exige cependant des ingrédients de grande qualité et une grande précision dans le levage et la cuisson de la pâte.

## Ingrédients (pour 1 plaque)

### Pour la pâte

- 450 g de farine pour boulangerie et pâtisserie
- 26 cl d'eau
- 25 g de levure de bière
- 20 g de sel
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra

### Pour la garniture de base

- 175 g de purée de tomates, assaisonnée avec une pincée de sel et 2-3 cuil. à café d'huile d'olive vierge extra
- 250 g de mozzarella de bufflonne coupée en petits dés
- origan

## La pâte

Disposez la farine en puits sur une planche à pâtisserie. Incorporez la levure dissoute dans de l'eau tiédie (sa température ne doit jamais excéder 36°C), l'huile, le sel et le sucre.

Pétrissez énergiquement. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, réglez-le sur une vitesse moyenne-basse (2-5) en utilisant le crochet à pâte. Terminez le pétrissage à la main, en donnant à la pâte la forme d'une boule.

Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un linge humide.

## Le levage

Laissez lever pendant 1 heure dans un endroit chaud. Étalez la pâte sur la plaque de four légèrement huilée. Laissez lever à nouveau une heure. Ajoutez la purée de tomate, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

## La cuisson

Préchauffez le four en activant la sélection **Boulangerie Pro – Pizza épaisse** et faites cuire pendant 15 minutes au deuxième niveau. Sortez du four et garnissez de cubes de mozzarella, versez à nouveau un filet d'huile d'olive et parsemez généreusement d'origan. À ce stade, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour varier la recette: jambon, champignons, légumes, par exemple. Remettez au four pendant encore 18-20 minutes.



# PIZZA A PATE FINE

C'est celle que l'on trouve dans la plupart des pizzerias italiennes. Elle offre une alternative appétissante et savoureuse à la version épaisse. Avec sa base fine et croquante, elle se prête aux garnitures les plus riches.

## Ingrédients (pour 3 pizzas)

### Pour la pâte

- 400 g de farine type 55 ou pour boulangerie et pâtisserie
- 225 ml d'eau
- 25 g de levure de bière
- 15 g d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de sel

### Pour la garniture de base

- pour chaque pizza : 80 g de purée de tomates, assaisonnée avec une pincée de sel et une cuil. à café d'huile d'olive vierge extra
- 60-70 g de mozzarella de bufflonne coupée en petits dés

## La pâte

Disposez la farine en puits sur une planche à pâtisserie. Mélangez la levure dissoute dans de l'eau tiède (à une température inférieure à 36°C), l'huile et le sel. Pétrissez énergiquement. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, travaillez la à la vitesse moyenne-basse (2-5) en utilisant l'accessoire à crochet. Terminez le pétrissage à la main, pour former une boule. Placez la pâte dans un récipient et couvrez-la d'un linge humide.

## Le levage

Laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure. Séparez-la en plusieurs morceaux d'environ 200 g chacun. Couvrez d'un linge humide et remettez-les à lever 1 heure. Huilez un plat à four. Étalez chaque morceau de pâte à rouleau à pâtisserie en lui donnant la forme ronde classique de 25 cm de diamètre environ. Garnissez chaque pizza de purée de tomates, recouvrez de dés de mozzarella. Versez un filet d'huile d'olive et parsemez d'origan.

## La cuisson

Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Boulangerie Pro – Pizza fine**, puis enfournez les pizzas pendant 10 minutes.



# FOCACCIA

Typiquement méditerranéenne, la focaccia italienne, originaire de Gênes, a conquis le monde avec son charme latin moelleux et appétissant. Elle se déguste seule ou à l'apéritif, trempée dans l'huile d'olive vierge extra parfumée de romarin, avec des olives ou garnie à votre goût.

Ingrédients  
(pour 1 plaque)

- 850 g de farine
- 40 g de levure de bière
- 0,5 l d'eau
- 4 cuil. à soupe rases d'huile d'olive vierge extra
- 25 g de sel
- 1 cuil. à soupe rase d'extrait de malt (il aide à obtenir un levage parfait et donne une belle couleur dorée à votre focaccia, vous le trouvez dans les magasins bio)

## La pâte

Tamisez la farine et ajoutez le malt. Formez un puits. Versez l'eau tiède (à une température inférieure à 36°C) dans laquelle vous aurez délayé la levure de bière. Ajoutez le sel et l'huile et pétrissez énergiquement.

Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, la pâte se réalise encore plus facilement à l'aide du crochet à pétrir. Choisissez une vitesse basse (2-5) et actionnez jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule autour du crochet. Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un linge humide.

## Le levage

Pour la première phase de levage, laissez la pâte dans un saladier. Couvrez-le et laissez lever pendant 1 heure dans un endroit chaud.

Étalez la pâte grossièrement sur une plaque badigeonnée d'huile d'olive vierge extra en la faisant adhérer aux bords de la plaque. Avec la pointe des doigts, formez de petites alvéoles sur toute la surface de la focaccia pour lui donner son aspect authentique. Laissez à nouveau lever une heure.

## La cuisson

Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Boulangerie Pro – Focaccia**. Faites fondre 15 g de sel dans 5 dl d'eau et, au pinceau, badigeonnez toute la surface. Badigeonnez une deuxième fois avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra. Vous pouvez alors effectuer toutes les variations souhaitées, en ajoutant des brins de romarin ou en ajoutant des olives dans la pâte... laissez libre cours à votre imagination! Enfournez au deuxième niveau et faites cuire pendant 35 minutes environ.

À la fin de la cuisson, patientez au moins 10 minutes avant de déguster une focaccia parfumée et moelleuse.



# GRISSINI

Les grissini sont un autre grand classique de la cuisine italienne, connus et exportés dans le monde entier. Ils se prêtent aux utilisations les plus créatives: simples tuteurs autour desquels on enroule une lanière de jambon de Parme ou versions parfumées aux graines de sésame, de pavot, aux herbes... En partant de cette recette de base, expérimentez librement, surprenez-vous et surprenez ceux que vous aimez.

## Ingrédients

(pour 2 plaques de grissini)

- 500 g de farine
- 1 cuil. café de sel
- 20 g de levure de bière
- 75 g de beurre
- 22,5 cl d'eau
- 1,5 cuil. à soupe d'huile d'arachide ou d'olive vierge extra

## La pâte

Formez un puits avec la farine tamisée, ajoutez le sel et la levure dissoute dans de l'eau tiède (sa température ne doit pas excéder 36° C). Pétrissez énergiquement jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, vous obtiendrez une pâte parfaite en utilisant le crochet à pétrir et en sélectionnant une vitesse basse (2-5). C'est à cette étape que vous pouvez ajouter des herbes aromatiques, par exemple.

Retirez la pâte du robot, pétrissez-la à la main et formez une boule. Mettez la pâte dans un saladier et couvrez-la avec un linge humide.

## Le levage

Laissez lever la pâte dans un saladier pendant 90 minutes environ.

Étalez la pâte en lui donnant une épaisseur d'1/2 cm environ. Taillez des bandes de pâte larges de 1 cm et longues de 15 cm.

À la main, façonnez-les en cylindre.

Placez ces grissini sur la plaque de cuisson légèrement huilée et laissez lever pendant 30 autres minutes.

### La cuisson

Préchauffez le four en activant les commandes **Boulangerie Pro - Grissini**. À ce stade, ajoutez par exemple des graines de sésame, de pavot ou un peu de fleur de sel. Enfourez au deuxième niveau et faites cuire pendant 25 minutes.



# PISSALADIÈRE

Depuis l'Antiquité, la pissaladière est une spécialité de Nice et de la Côte d'Azur (où l'on ne met ni herbes ni laurier). Les saveurs et les parfums sont ceux de la Méditerranée. Cette recette possède de nombreux points communs avec la focaccia ligure. À partir de la recette de base de la focaccia, vous pouvez réaliser cet amuse-bouche parfumé, idéal pour accompagner un apéritif.

## Ingrédients (pour 1 plaque)

### Pour la focaccia

- 425 g de farine 55 ou «pour tous usages»
- 20 g de levure de bière (dite «levure du boulanger»)
- 2 cuil. à soupe rases d'huile d'olive vierge extra
- 2 cuil. à café rases de sel
- 25 cl d'eau
- 5 g d'extrait de malt (il aide à obtenir un levage parfait et donne une belle couleur dorée à votre focaccia, vous le trouvez dans les magasins bio)

### Pour la garniture aux oignons

- 3 à 5 gros oignons blancs
- 2 feuilles de laurier, 1 brin de thym, 1 brin de romarin, 1/2 cuil. à café d'origan
- filets d'anchois à l'huile égouttés
- petites olives noires
- 20 cl d'eau
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- sel, poivre du moulin

Préparez la pâte pour la focaccia en suivant la recette de base (voir p. 34) et en laissant lever une fois seulement.

Pendant ce temps, émincez les oignons. Placez-les dans une cocotte, versez 20 cl d'eau et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez. Laissez cuire sur feu très doux 1 heure, sans les laisser colorer. Ils doivent être tendres et il ne doit plus rester de liquide dans la cocotte. Parfumez avec le thym, l'origan et le laurier et laissez refroidir. Cette opération peut s'effectuer à l'avance ou même la veille.

Étalez la pâte de façon à recouvrir complètement une plaque à pâtisserie. Répartissez les oignons sur la surface et décorez avec les filets d'anchois et les olives. Saupoudrez encore une fois d'origan.

Effectuez un second levage.

Faites cuire selon les instructions. Les oignons auront pris une belle couleur dorée. La pissaladière se sert tiède, découpée en carrés.





# FONCTIONS PATISSERIE

## Fantaisie créative et précision technique

L'art de la pâtisserie est celui qui nécessite le plus de rigueur technique parmi toutes les disciplines culinaires. C'est une science exacte. Votre four KitchenAid® dispose de fonctions de cuisson d'une grande précision. Vous pourrez ainsi obtenir une pâte brisée, une pâte à choux, des biscuits marbrés ou des génoises irréprochables qui seront la base de vos créations les plus imaginatives. Pas de limites à vos envies de douceurs, la technologie KitchenAid est là avec sa précision et sa fiabilité.



**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.®

# PÂTE BRISEE

La pâte brisée est utilisée dans les desserts de tous les pays, c'est est une base de la pâtisserie. En voici une version sûre et irratable, à utiliser pour confectionner toutes sortes de desserts mais aussi des plats salés.

## Ingrédients

(pour un moule à tarte de 24 cm de diamètre)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli à température ambiante
- 3 pincées de sucre
- 3 pincées de sel
- 1 cuil. à soupe de rhum, de cognac ou de whisky
- 3 cuil. à soupe d'eau froide

## La pâte

- Pétrissez rapidement du bout des doigts ou au robot Artisan™ KitchenAid® équipé du crochet à pâte, le beurre et la farine pour obtenir la consistance d'une grosse semoule.
- Incorporez le rhum et l'eau, en travaillant très peu la pâte qui doit être lisse et satinée sans coller aux doigts.
- Enveloppez-la de film transparent et placez-la au moins 1/2 heure au réfrigérateur pour qu'elle se raffermisse et puisse être facilement aplatie au rouleau à pâtisserie.

## La cuisson

1. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur régulière de 0,5 cm environ.  
Garnissez le moule de pâte, puis recoupez l'excédent en passant le rouleau à pâtisserie sur les bords.  
Avec les chutes, vous pourrez réaliser des décors. Vous pouvez alors cuire la pâte ou la garnir, selon votre recette.
2. Si vous cuisez la pâte à blanc : avant de la garnir, piquez le fond avec une fourchette et recouvrez-le de haricots ou de billes de métal réservées à cet usage. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Pâtisserie Pro - Pâte brisée**, enfournez la tarte au premier niveau et faites cuire 10 minutes seulement.  
Une fois garnie, prévoyez 20 min de cuisson supplémentaire.

**Notes :** cette recette convient aussi bien aux tartes salées (quiches par exemple) que sucrées (fruits très doux comme la figue, confiture...). L'alcool n'est pas indispensable, mais il rend la pâte plus croustillante.



# GENOISE

La génoise est à la base des gâteaux à étages et elle peut paraître difficile à réussir. Ses secrets résident dans le montage à chaud des œufs avec le sucre et la cuisson dans un four dont les paramètres sont calibrés avec précision et parfaitement adaptés à ce type de préparation délicate. Avec votre four KitchenAid®, vous verrez qu'il est très facile de réussir parfaitement une génoise.

## Ingrédients

(pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre)

- 115 g de farine
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 4 œufs entiers
- 125 g de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de farine + 1 cuil. à café de sucre pour le moule
- le zeste d'un demi citron

## Montage à chaud

1. Dans un cul-de-poule ou un récipient arrondi pouvant supporter la chaleur, cassez les œufs entiers et ajoutez le sucre. Commencez à fouetter avec un batteur à main ou électrique.
2. Installez le cul-de-poule dans une casserole d'eau chaude posée sur un feu doux et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume. À ce stade, le mélange atteint 40°C, soit une température supportable quand on y plonge le doigt. Retirez du feu après 3-4 minutes et fouettez 5-6 minutes jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. La consistance finale doit être relativement ferme et mousseuse.

## La pâte

Incorporez la farine et la fécule tamisées ensemble, en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule.

### La cuisson

1. Beurrez un moule à manqué de 26 cm de diamètre saupoudrez l'intérieur de farine et de sucre mélangés.  
Versez la pâte jusqu'au 2/3 de la hauteur, lissez si nécessaire.
2. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Pâtisserie Pro – Génoise**. Enfourez au premier niveau et laissez cuire durant 30 minutes. N'ouvrez pas la porte du four pendant les 20 premières minutes pour éviter que la génoise ne s'effondre.  
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.



# PÂTE À CHOUX POUR CHOUX ET PROFITEROLES

Un classique de la pâtisserie, base de très nombreuses préparations, que vous réaliserez très facilement avec votre four KitchenAid®.

Ingrédients  
(pour 20 gros choux ou 30 petits)

- 150 g de farine tamisée
- 4 œufs moyens
- 100 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 1/2 cuil. à café de sel

1. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition et ajoutez le beurre et le sel. Réduisez le feu et ajoutez la farine en une seule fois. Tournez énergiquement, puis régulièrement, avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache complètement des bords et du fond de la casserole pour se ramasser en boule autour de la cuillère. Cette opération prend environ 3 minutes.
2. Retirez du feu, laissez tiédir puis, incorporez les œufs un par un (la température de la préparation ne doit pas cuire les œufs), toujours en mélangeant à la cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse et souple.
3. Remplissez de pâte une poche équipée d'une douille. Beurrez légèrement la plaque de cuisson. Déposez sur la plaque, en les espaçant, de petites sphères – 1,5 cm pour les profiteroles, 2,5 cm pour les choux et 3,5 cm pour les choux à la crème. Aplatissez les « pointes » au sommet des choux du bout de votre doigt que vous aurez trempé dans l'eau.
4. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **Pâtisserie Pro – Pâte à choux**, puis enfournez la plaque au deuxième niveau et faites cuire les choux 35 à 40 minutes, selon leur taille.



# CROISSANTS

Pour un petit déjeuner, un brunch ou un goûter raffinés, quel plaisir de sortir du four les spécialités réservées jusqu'ici aux seuls professionnels. Grâce à la fonction viennoiserie de votre four KitchenAid®, vous pourrez déguster de délicieux croissants dorés et croustillants qui fondent dans la bouche.

Ingrédients  
(pour 2 plaques de 8  
croissants chacune)

Vous pouvez façonner les croissants et les surgeler sans problème pour les cuire plus tard.

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 œufs entiers
- 40 g de sucre
- 5 cl de lait
- 25 g de levure de bière
- 1 cuil. à café rase de sel

## Préparation du levain

Faites dissoudre la levure de bière dans le lait tiédi à 36°C. Ajoutez 85 g de farine et amalgamez de façon homogène. Si vous utilisez un robot de cuisine Artisan™ KitchenAid® et son crochet à pétrir, sélectionnez une vitesse basse (2-5). Lorsque la pâte se ramasse en boule autour du crochet, placez-la dans un récipient et couvrez d'un linge humide. Faites lever pendant 1 heure dans un endroit chaud.

## Préparation de la pâte

Formez un puits avec le reste de la farine (165 g) et travaillez-la avec le sucre, les œufs et le sel, en incorporant le beurre par petites quantités pour obtenir une pâte homogène.

## Nouveau pétrissage

1. Réunissez le levain et la pâte et pétrissez-les jusqu'à ce que le mélange forme une boule autour du crochet si vous utilisez le robot Artisan™ KitchenAid®, ou soit lisse et souple, sans coller aux doigts si vous pétrissez à la main. Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un linge humide. Faites lever 30 minutes.
2. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 5 mm. Recoupez les côtés pour obtenir un grand rectangle et détaillez-le en triangles de 10 cm à la base sur 15 cm de hauteur. Badigeonnez la surface des triangles avec de l'œuf battu. Enroulez la pâte en partant de la base du triangle pour obtenir la forme caractéristique d'un croissant et dorez à nouveau. Si vous souhaitez préparer des croissants farcis,

la confiture ou les autres ingrédients devront être placés au centre, vers la base du triangle. Les proportions sont de 10 g (une cuillère à café) de confiture pour chaque triangle.

### **La cuisson**

1. Placez les croissants sur une plaque à pâtisserie (sans la graisser) et procédez à un dernier levage de 40 minutes dans un endroit chaud.
2. Préchauffez ensuite le four avec les commandes **Pâtisserie Pro – Croissants** et faites cuire les pendant 25 minutes environ au deuxième niveau. À la sortie du four, placez les croissants sur une grille à pâtisserie et laissez tiédir.



# BISCUIT MARBRE

Cette recette de base se prête à une infinité d'interprétations. Vous pouvez ajouter des fruits frais ou déshydratés. Le secret pour réussir un biscuit marbré résidant dans un mélange régulier, il est particulièrement recommandé d'utiliser un instrument à mouvement planétaire, comme le robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, et de contrôler parfaitement la cuisson.

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 200 g de beurre ramolli
- 20 g de cacao en poudre
- 1/2 sachet de levure en poudre
- le zeste d'un demi citron

1. Faites blanchir le beurre et le sucre à l'aide du robot de cuisine Artisan™ KitchenAid®, ou dans un saladier à l'aide d'un fouet à main ou électrique au maximum de sa puissance. Incorporez un premier œuf, en réduisant la vitesse au minimum. Dès que la pâte redevient lisse incorporez le deuxième et procédez de la même façon pour les deux derniers.

Incorporez la farine et la levure tamisées ensemble en mélangeant avec une spatule. Répartissez la pâte satinée dans deux récipients. Ajoutez le cacao dans l'un des deux et mélangez bien.

2. Beurrez un moule à cake (même s'il a un revêtement anti-adhérent). Remplissez-le avec les deux mélanges en alternant pour donner l'effet marbré. Si nécessaire, utilisez une fourchette.

Préchauffez le four en activant la sélection **Pâtisserie Pro - Gâteau marbré**, enfournez au premier niveau et laissez cuire 1 h 15.



# TIRAMISU DE FRUITS ROUGES ET NOISETTES

Voici une version innovante d'un grand classique: le moelleux de la génoise et la légèreté de la crème du tiramisu se marient à merveille avec l'intensité de couleur et de saveur des fruits des bois. La noisette apporte une note gourmande et croquante.

Ingrédients  
(pour 8-12 personnes)

Pour la génoise  
(la génoise peut être réalisée la veille)

- 115 g de farine
- 4 œufs entiers
- 125 g de sucre semoule
- 15 g de fécule de pomme de terre
- le zeste d'un demi citron

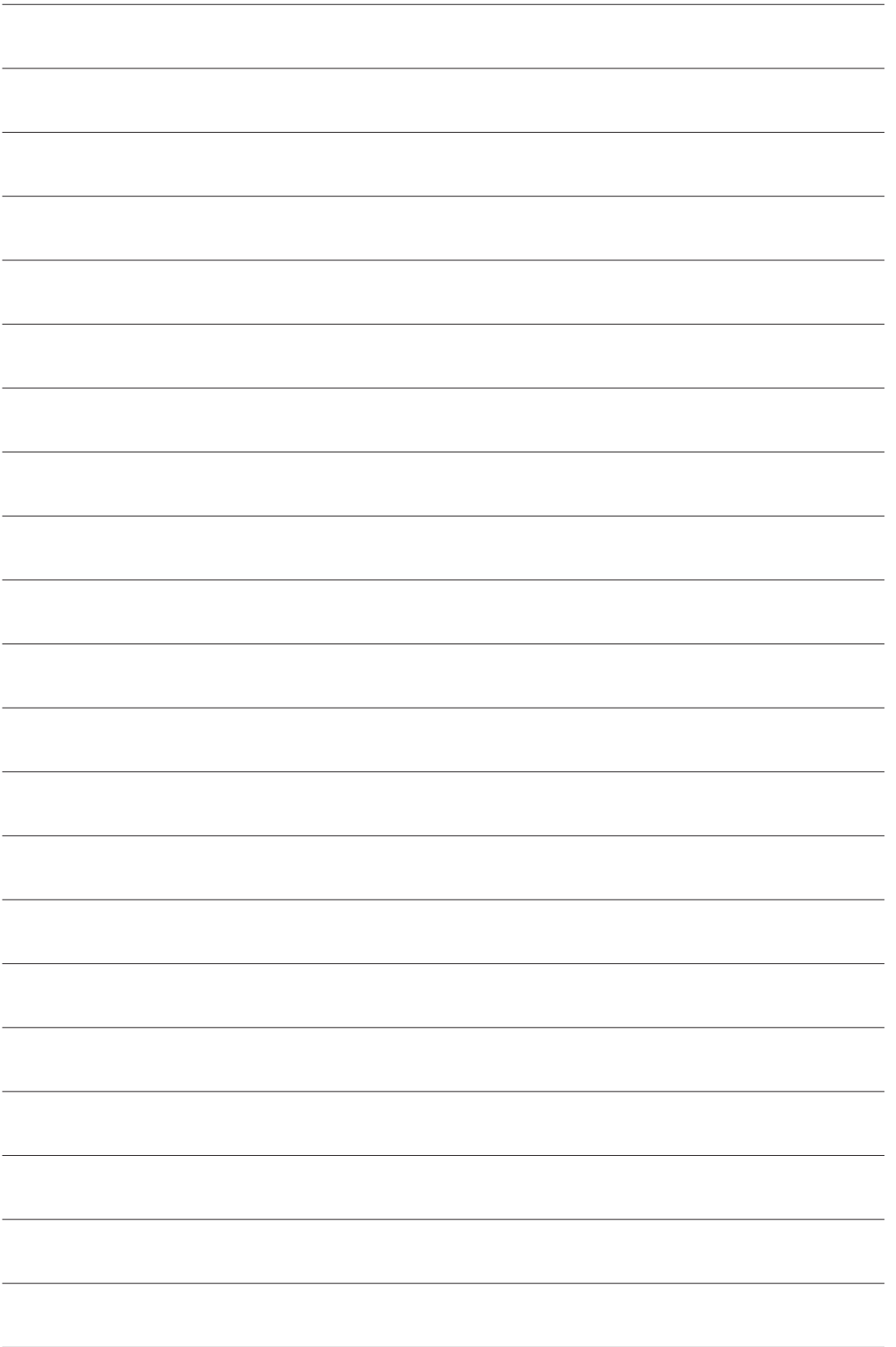
Pour la garniture du tiramisu

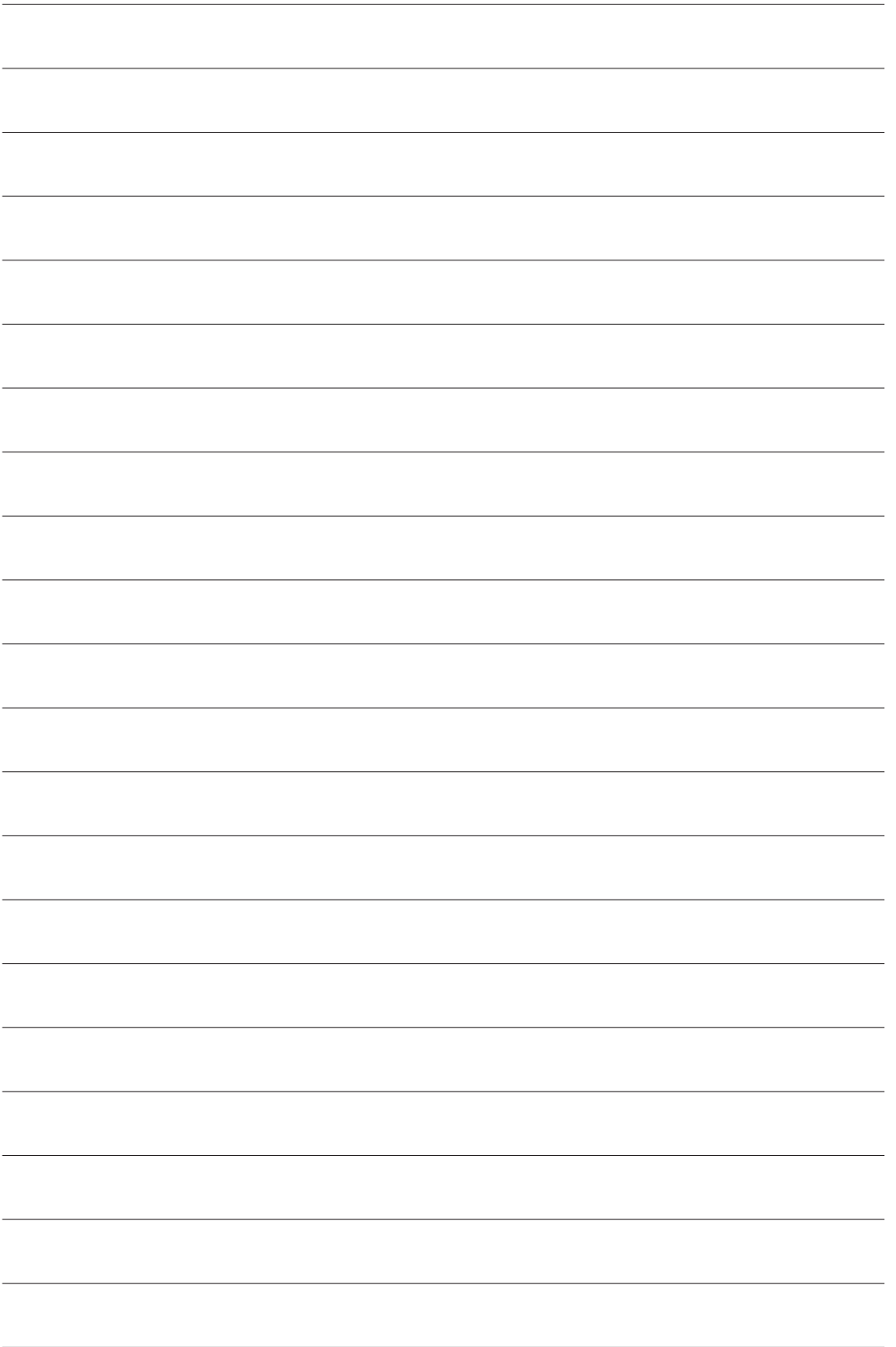
- 500 g de mascarpone
- 12,5 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 25 g de sucre glace
- 500 g de fruits rouges: fraises, fraises des bois, groseilles, framboises
- 5 cl de Grand Marnier ou Amaretto di Saronno
- 80 g de noisettes ou d'amandes effilées légèrement grillées

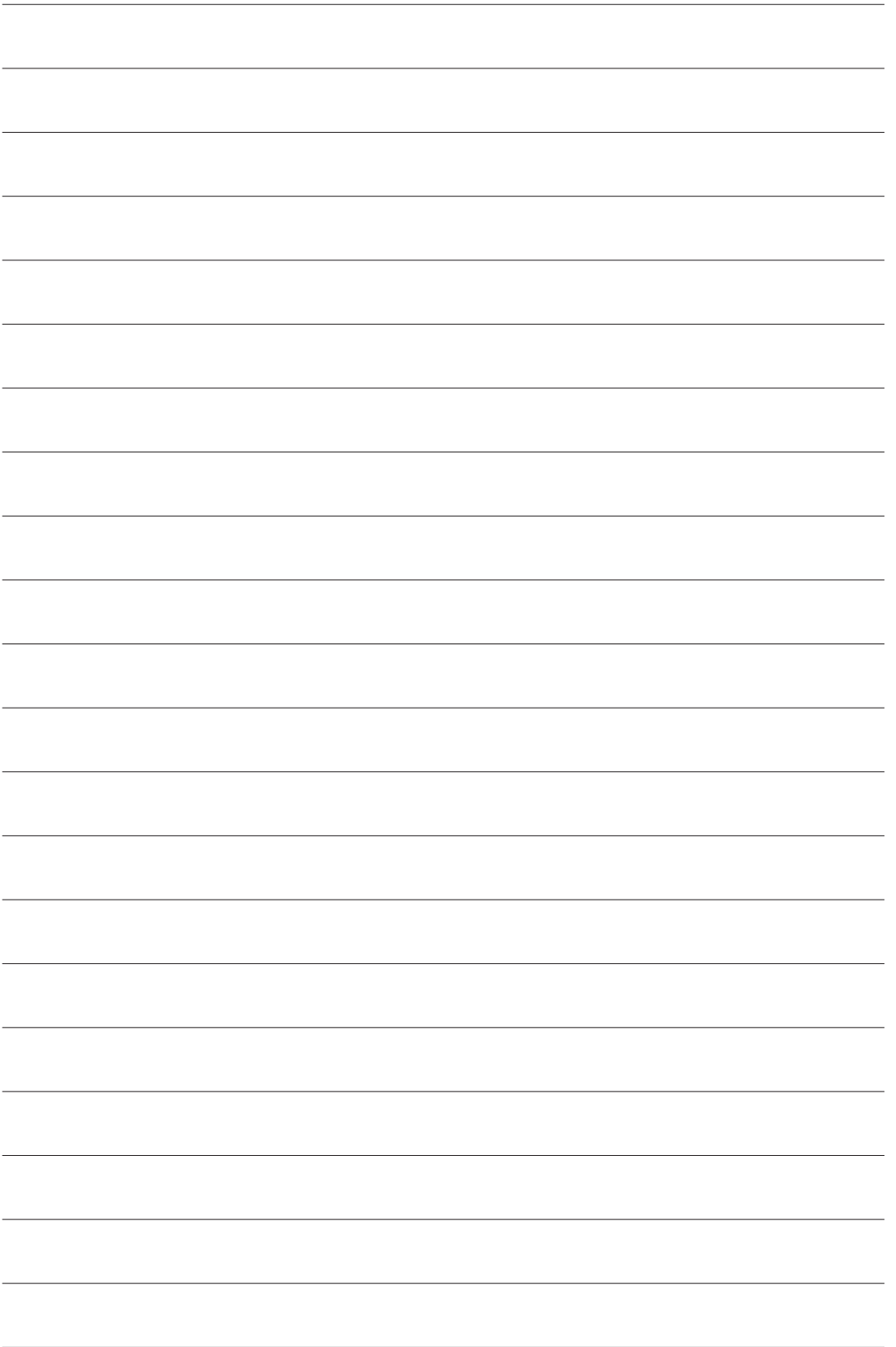
1. Placez les fruits rouges dans un bol, saupoudrez-les de 3 cuillères de sucre et versez le Grand Marnier ou l'Amaretto. Réservez au réfrigérateur et laissez macérer quelques heures.
2. Préparez la génoise en suivant la recette de base (voir p. 37). Lorsqu'elle est cuite et complètement refroidie, découpez-la horizontalement en 3 disques de même épaisseur.
3. Préparez la crème au mascarpone : battez les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez doucement jusqu'à obtenir une préparation uniforme. Fouettez en chantilly la crème liquide très froide. Au dernier moment, ajoutez le sucre glace. Incorporez la délicatement au mélange œuf, sucre, mascarpone. Vous pouvez encore ajouter un peu de Grand Marnier ou d'Amaretto.
4. Posez sur un plat un premier disque de génoise. Arrosez-le d'un peu de jus produit par les fruits rouges pendant la macération. Versez une couche de crème, un quart des fruits rouges, recouvrez de génoise et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de fruits.  
Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Au moment de servir, parsemez votre tiramisu de noisettes grossièrement hachées ou d'amandes effilées légèrement grillées.

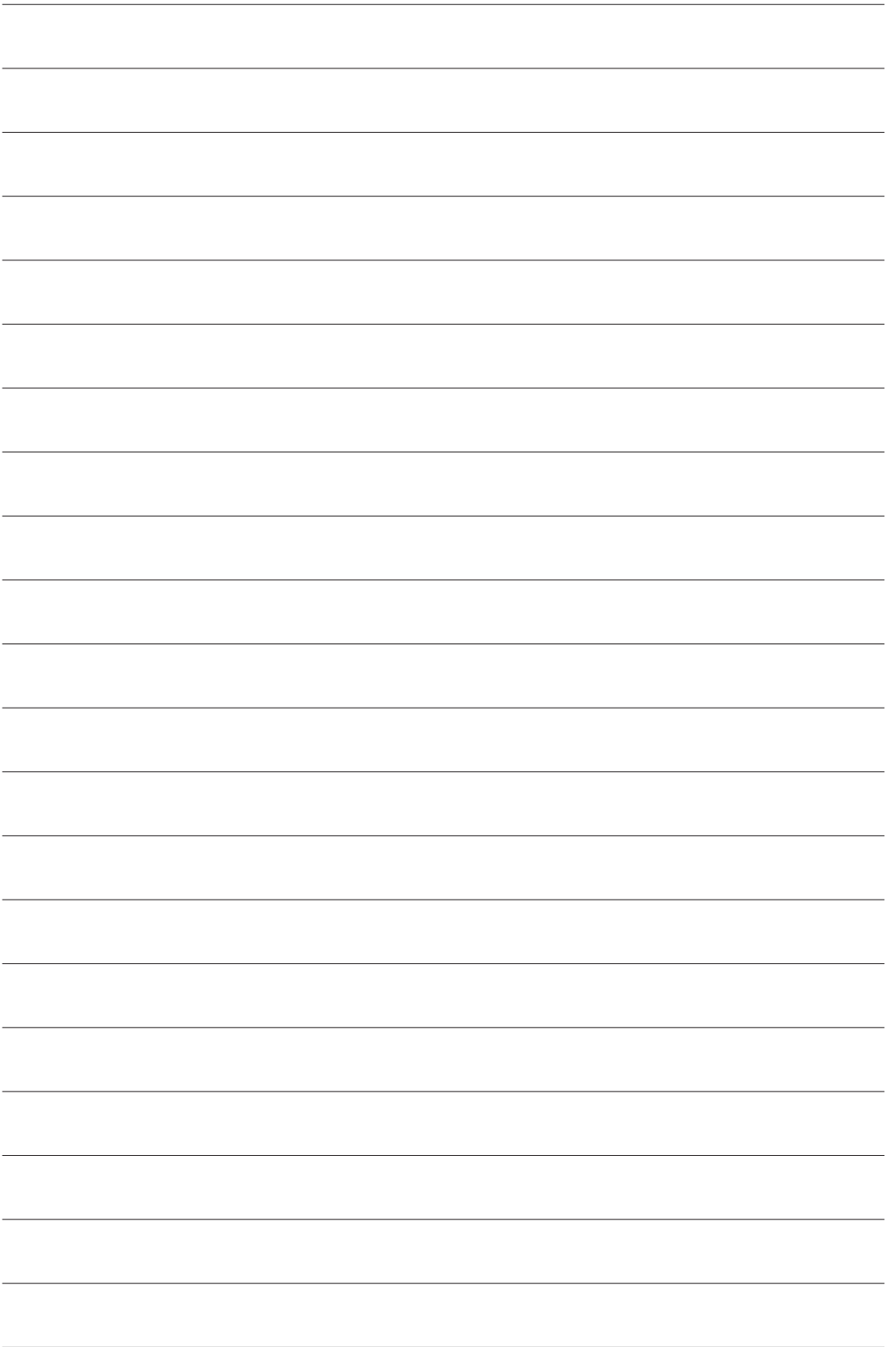


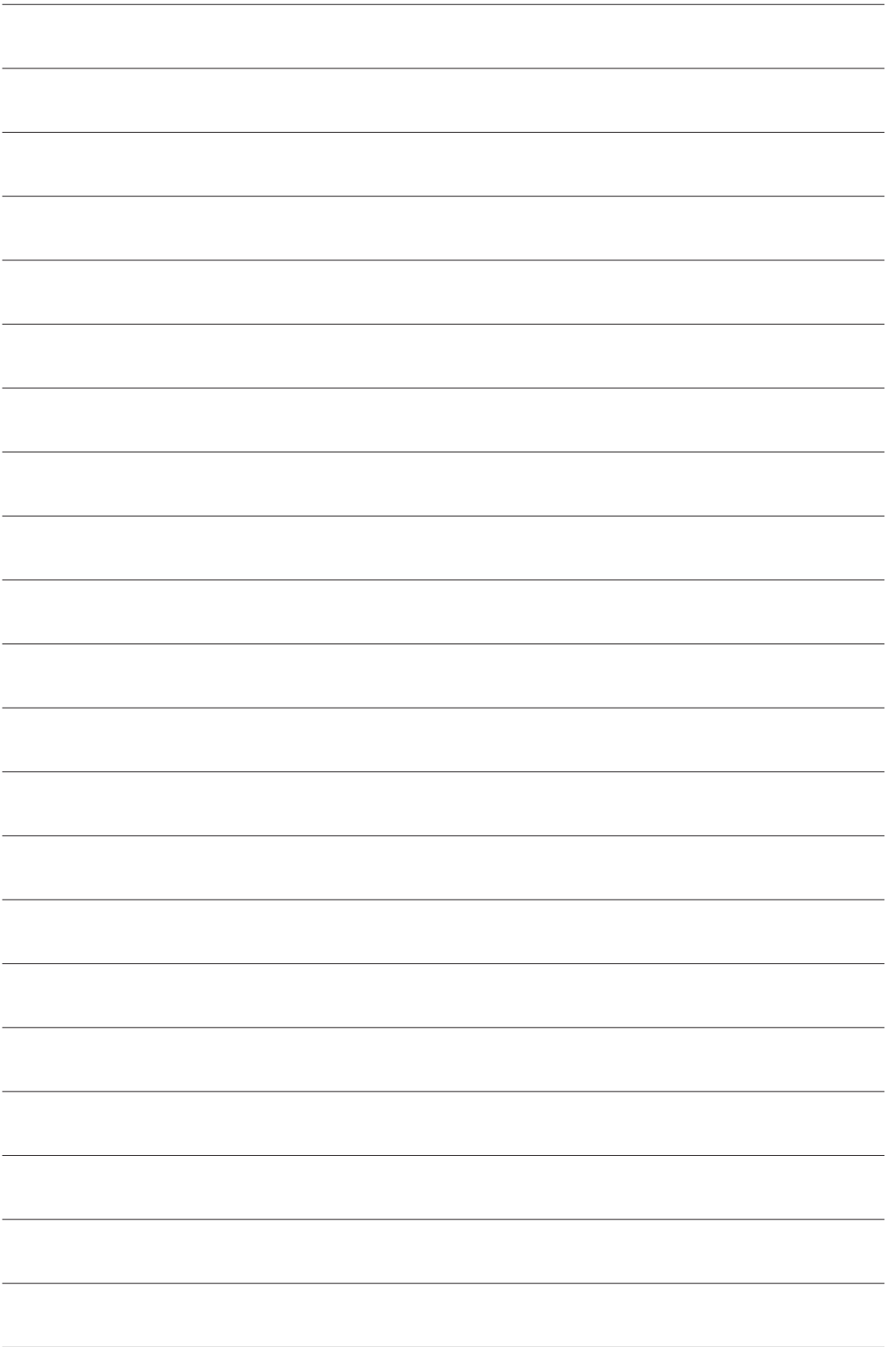


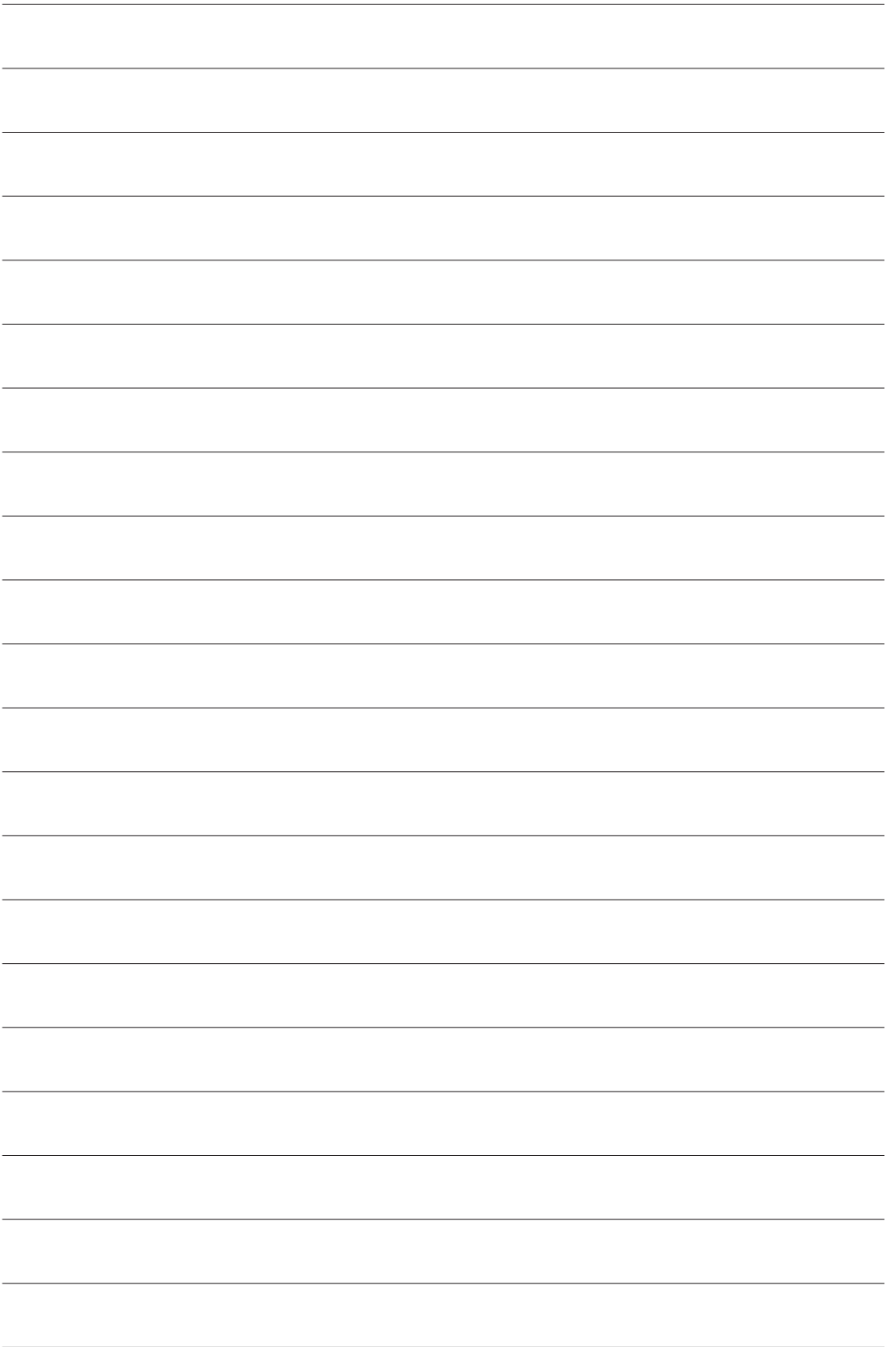


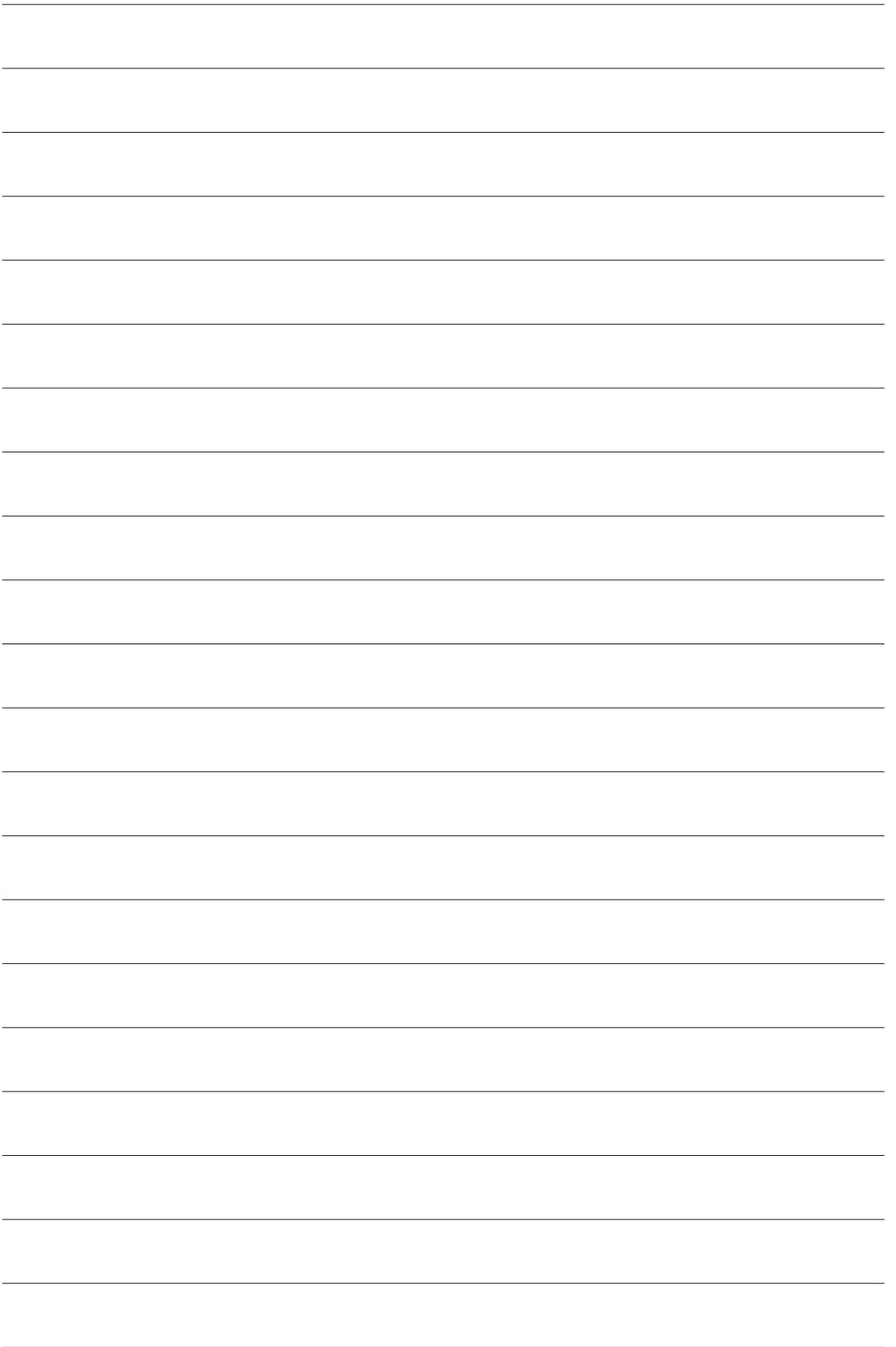


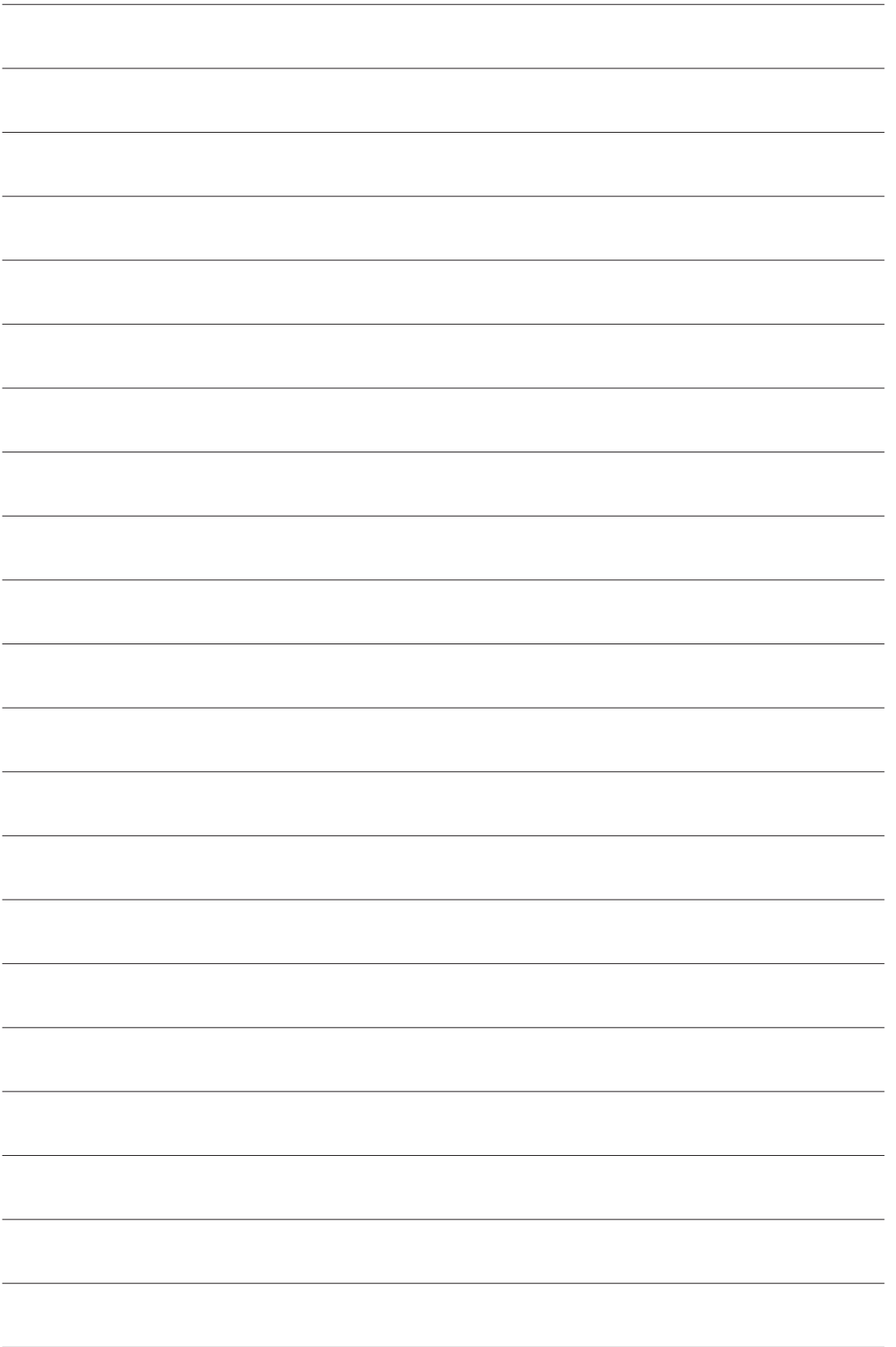


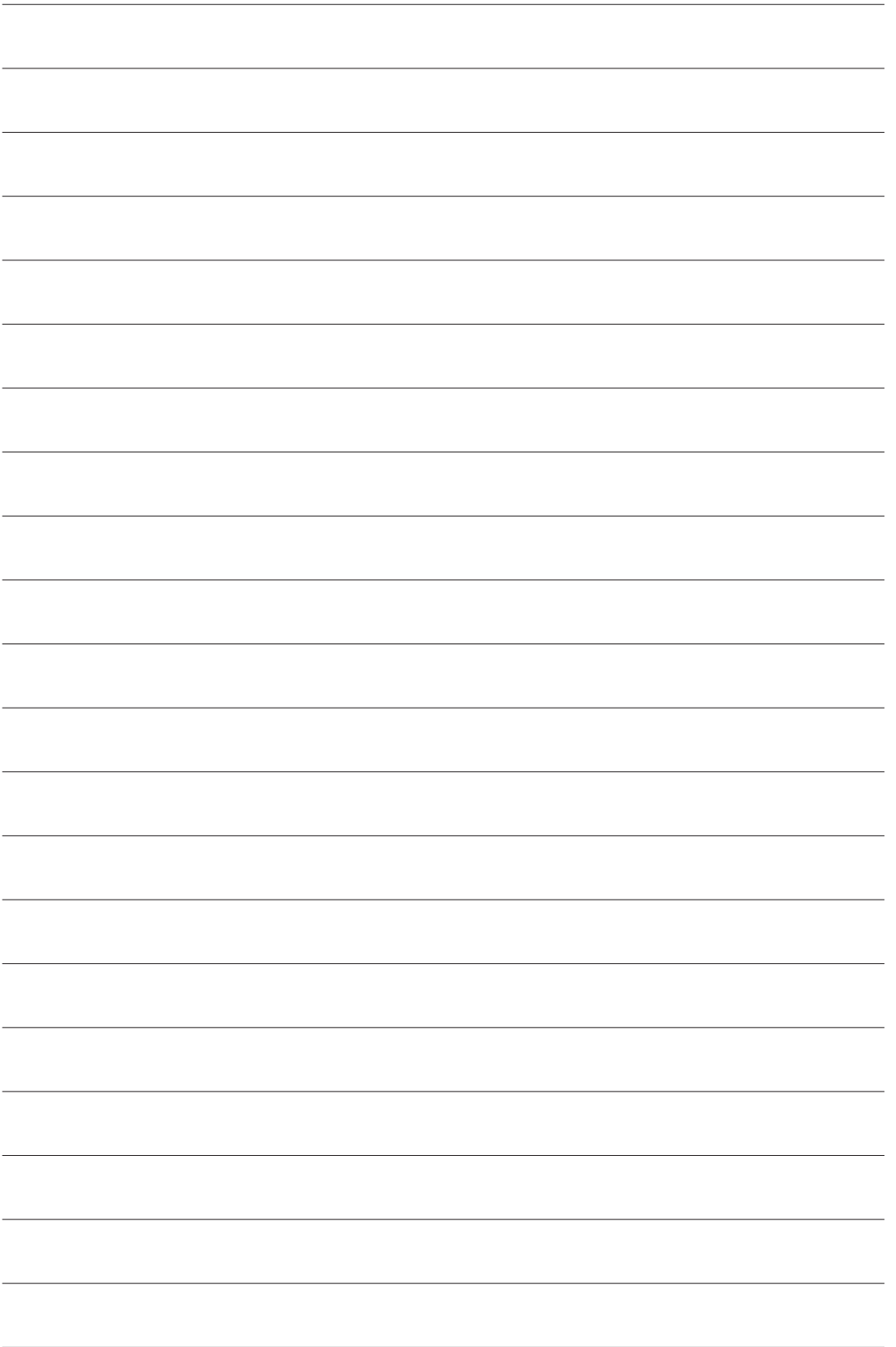


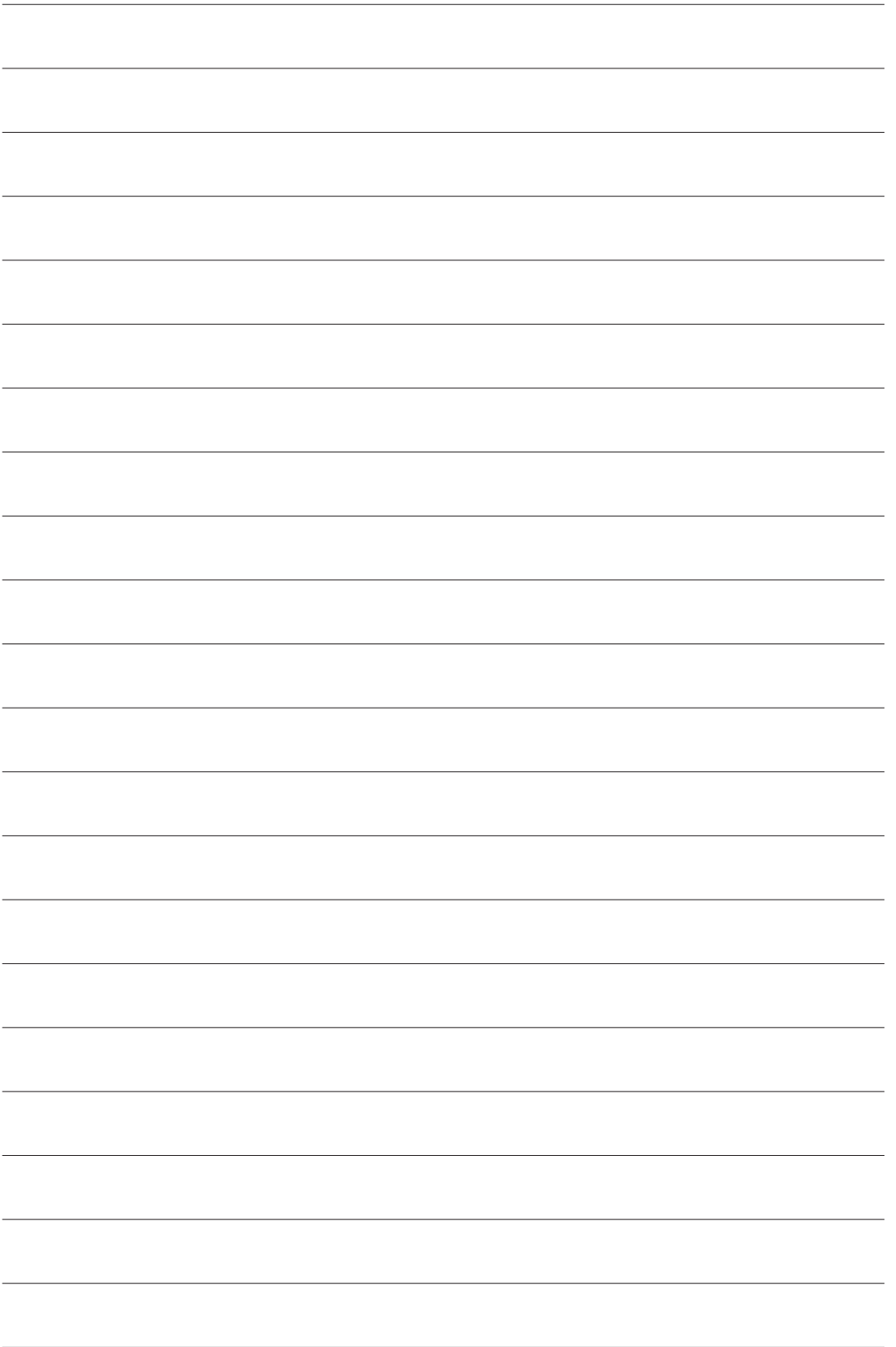


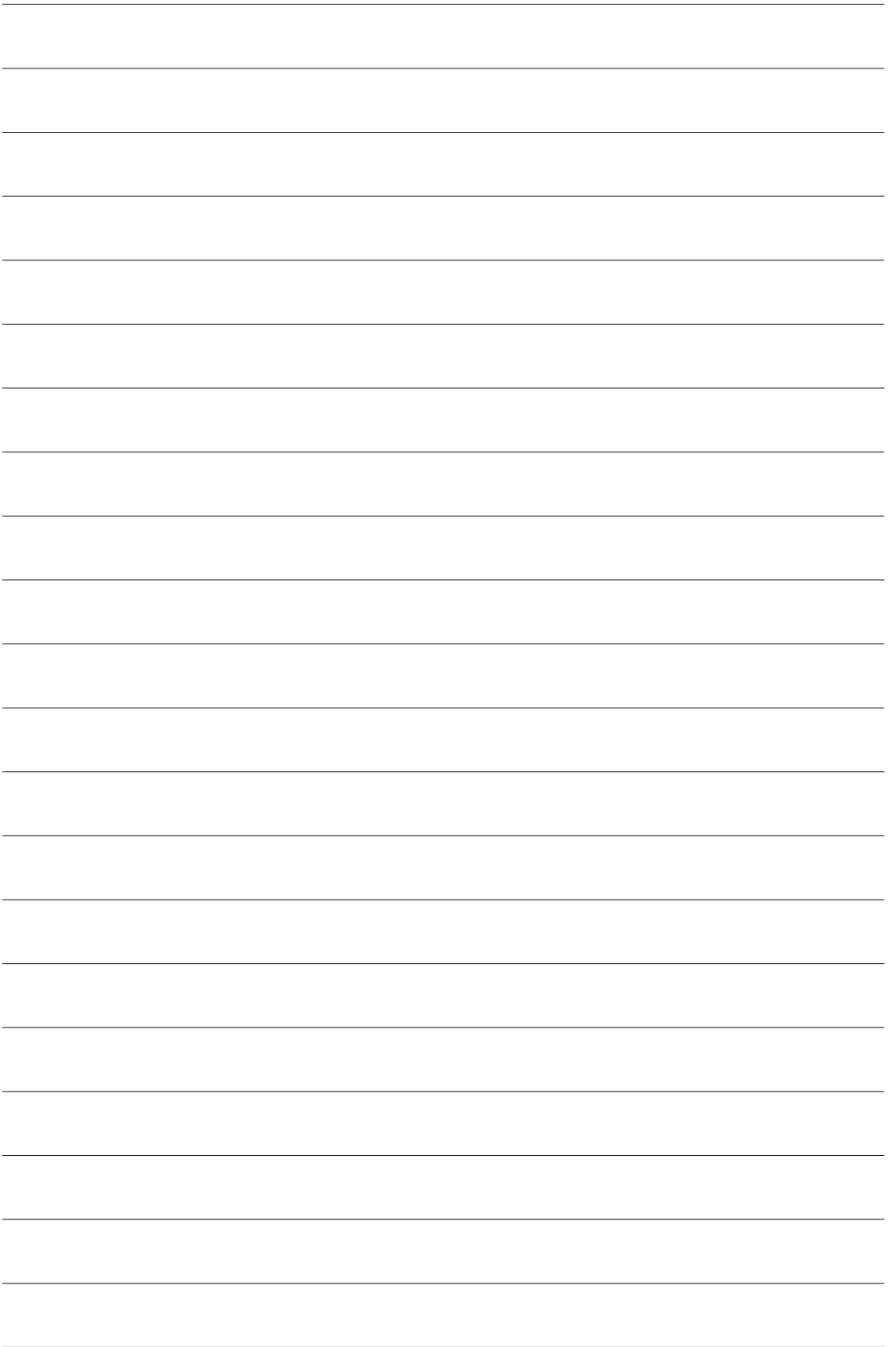


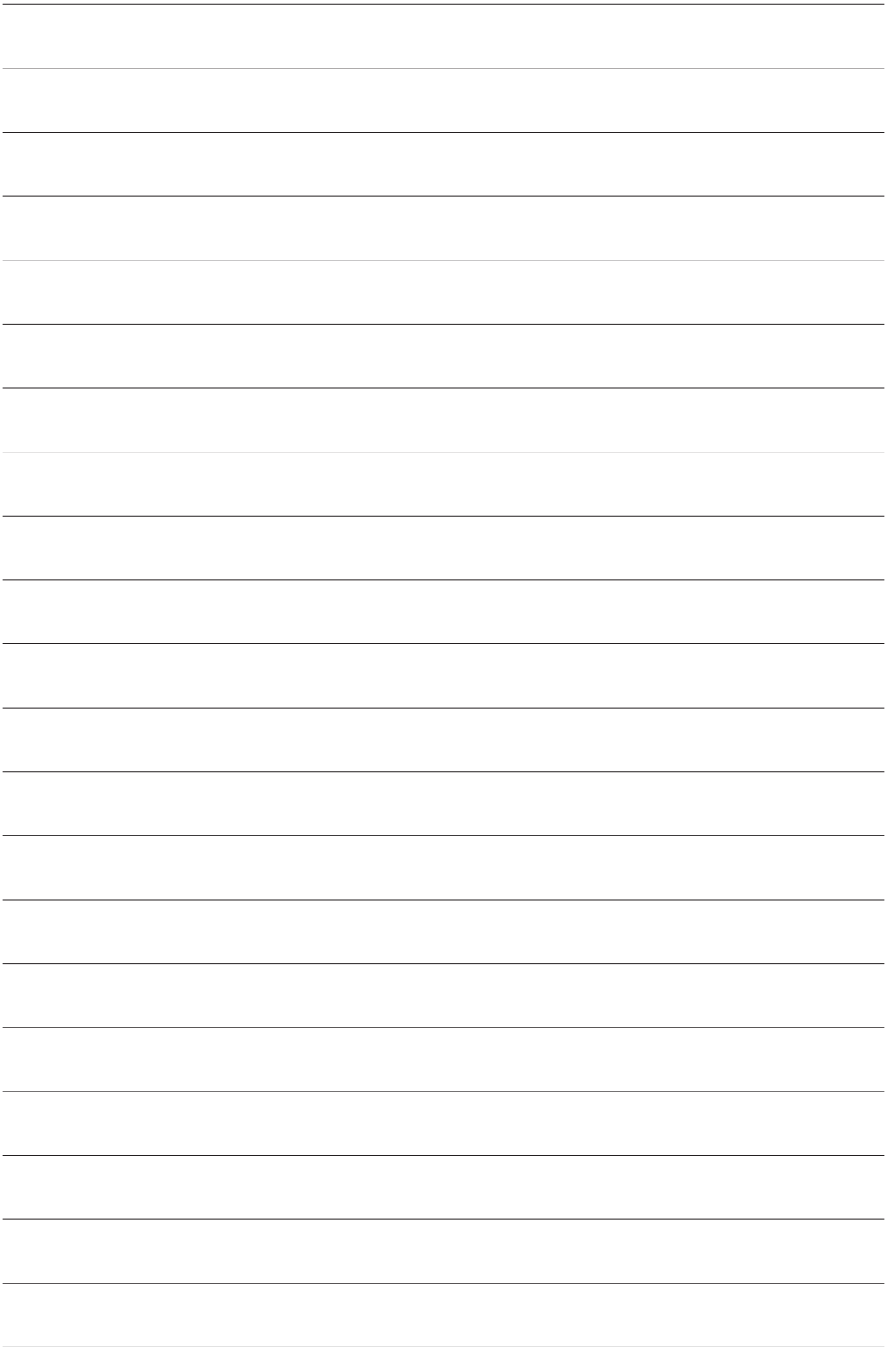















**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.® \*

\*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

© KitchenAid est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A.  
© 2007. Tous droits réservés.

 5019 120 00176