



Je fais les gâteaux comme maman*

Receptenboekje

*Ik maak gebakjes net als mama

bamix®
of Switzerland

Inhoudsopgave

A. VOORWOORD	4
B. UW BAMIX LEREN GEBRUIKEN	5
1. Hoe gebruik je best de Bamix?	5
2. De Hulpstukken en accessoires van uw Bamix	7
C. RECEPTEN	8
1. GEBAK	8
a. Citroenkoek	8
b. Pannenkoekendeeg	8
c. Wafelbeslag Ingrediënten (voor 14 wafels):	9
d. Zomertaart op zijn kop	9
e. Fijne Cake	10
f. Kaastaart met noten	10
g. Warme Kaneelbroodjes	11
h. Brooddeeg	11
i. Tiramisu	12
2. LEKKERE DRANKJES	13
a. Notendrankje Ingrediënten:	13
b. Weense Koffie	13
c. Watermeloenijs	14
d. Ijsthee	14
e. Marokaanse avocado milkshake	15
f. Banaancrème	15

A. VOORWOORD

Koken met kinderen zorgt vaak voor onvergetelijke momenten. Iedereen beleeft er plezier aan. Natuurlijk moet je met enkele dingen rekening houden. Zo zal je keuken er iets rommeliger uitzien dan wanneer je alleen kookt en het zal net iets langer duren dan gewoonlijk. Maar het is des te leuker. We geven je alvast enkele tips over hoe je koken met kinderen het beste aanpakt.

Enkele tips vooraf:

- Doe het lange haar van je kinderen in een staartje, rol de mouwen op en doe iedereen een schort aan
- Was en droog jullie handen
- Hou ovenwanten in de buurt bij de oven, het vuur en de microgolfoven
- Ruim gemorste etensresten meteen op
- Zet het vuur en de oven na gebruik altijd meteen uit
- **LET OP! HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT BIJ HET WISSELEN VAN DE HULPSTUKJES!!!**

Een volwassene moet altijd helpen om:

- De oven, het vuur of de microgolfoven te bedienen
- Het recept te lezen
- Hete pannen, kommen of potten vast te nemen
- Op te letten met heet water
- De Bamix staafmixer te gebruiken
- Eten te snijden met een mes

Maar wat kan je nu zoal maken met je kleintjes?

Liefst maak je dan ook iets wat zij zelf lusten zodat ze er zelf ook lekker van kunnen smullen. In dit boekje vind je dus een paar lekkere receptjes voor de kinderen onder ons (en in ons)



B. UW BAMIX LEREN GEBRUIKEN

1. Hoe gebruik je best de Bamix?

- **Starten**

Laat de Bamix eerst in de massa zakken voor je hem start; meng zeer traag. Stop het toestel voor je het uit de massa haalt, om spatten te vermijden.

- **Snelheid**



Snelheid 2 wordt het meest gebruikt voor harde voedingswaren en grote hoeveelheden. Snelheid 1 wordt voor kleine hoeveelheden (bijvoorbeeld wanneer de vloeistof niet hoger komt dan de beschermende kop) en ook voor lichte en luchtige bereidingen gebruikt.

- **Draaien**



Tijdens het mixen moet je het toestel bij de handgreep vasthouden en traag rondjes laten maken; hef het een beetje op en laat het weer in de massa zakken. De mengduur bepaalt hoe fijn het mengsel wordt.

- **Monteren**



Laat de Bamix enkele seconden rusten op de bodem van de kan. Hou hem vervolgens schuin en laat hem traag naar boven komen langs de rand van de kan. Als de massa niet hoger meer komt, moet je het toestel weer tot op de bodem laten zakken. Herhaal deze handeling tot je een stevige massa bekomt.

- **Reinigen**



De reiniging is heel eenvoudig. Hulpstukken afnemen en schoonmaken. Het is voldoende het verchroomde gedeelte van het apparaat na ieder gebruik onder stromend water te reinigen (apparaat niet inschakelen). Bij hardnekkige etensresten gaat schoonmaken het eenvoudigst als je de Bamix in een kan met heet water laat draaien. Zorg er wel voor dat de schakelaar niet met water in aanraking komt.

Belangrijk: Het apparaat onmiddellijk na gebruik goed schoonmaken. Daardoor verhinder je dat de aandrijfas gaat plakken.

- **Hulpstukken komen los**



Het kan gebeuren dat na verloop van tijd de hulpstukken niet meer zo vast op de aandrijfas zitten. In dat geval moet je met een tangetje de veerlip lichtjes vast knijpen.

- **Onderhoud**

De Bamix blijft langer "fit" als je hem na 2 jaar jaarlijks met olie insmeert. Gebruik daarvoor zuurvrije olie (bijv. vaselineolie die in de apotheker verkrijgbaar is). Houd de Bamix met de beschermkap naar boven, doe 2 à 3 druppels olie op de aandrijfas en schakel het apparaat ca. 2 à 3 minuten lang in. Reinig het apparaat daarna in heet water.



2. De Hulpstukken en accessoires van jouw Bamix

- Het **Multimesje**



De kampioen in elke klasse. Hij maalt, hakt en pureert, zelfs ijsblokjes en diepgevroren voedingswaren. Je kunt hem ook rechtstreeks in een kookpot gebruiken, om dat vervelende overgieten te vermijden.

Toepassingen: soepen, tapenades, guacamole, ijsroom, sorbets, compotes, smoothies, milkshakes,...

- De **Klopper**



Een doorslaggevend argument. Hiermee kun je eiwitten opkloppen en slagroom maken, naast béchamel- en hollandaisesaus, milkshake, flan, sabayon of tiramisu. Verder kun je er sauzen mee kloppen en allerlei luchtige bereidingen maken.

Toepassingen: opgeklopt eiwit, crème chantilly, slagroom, sabayon, chocolademousse, tiramisu, milkshake, bearnaisesaus, omelet,...

- De **Menger**



Een onklopbare klopper. Met de menger kun je een smeuïge puree maken en mayonaise kloppen. Hij is ook geschikt voor alle sauzen en dikke crèmes; dankzij de speciale vorm worden die namelijk licht en luchtig. Verder kun je er nog pannenkoekenbeslag mee maken.

Toepassingen: groentepuree, mayonaise, cocktailsaus, pannenkoekenbeslag,...

- Het **vleesmesje** (optioneel verkrijgbaar)



Een wereld van mogelijkheden gaat voor u open. Werk als een echte chef-kok. Vezelachtige substanties worden zacht en romig.

Toepassingen: rauw vlees (rundstartaar), gebakken vlees, rauwe vis (zalmmosse...), gebakken vis, draderige groenten (peren, asperges, selder,...), confituur (rabarber),...

- De **Processormolen**



Met de processormolen maal je ingrediënten in luttele seconden,

Toepassingen: droge groenten en fruit, chocoladesnippers, specerijen, kruiden, hardgekookte eieren, babyvoeding, parmezaanschilfers, poedersuiker...

C. RECEPten

1. GEBAK

a. Citroencake

Ingrediënten:

- 250 gr boter
- 250 gr suiker
- 3 Citroenen
- 250 gr bloem
- ½ pakje bakpoeder
- Poedersuiker



Werkwijze:

Met het *multimesje* vermeng je 250gr boter, 250gr suiker en het sap van 2 citroenen tot een goed vermengd geheel.

Vervolgens voeg je 250gr bloem en een half pakje bakpoeder toe.

Plaats dit alles in een bakvorm van 22cm in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 50 minuten.

Nadien de koek bestrijken met een mengsel van het sap van halve citroen en 2 eetlepels poedersuiker.

Dit kan je tenslotte versieren met enkele schuifjes citroen.

b. Pannenkoekendeeg

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 eieren
- 3 kopjes melk
- 4 kopjes bloem
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel suiker



Werkwijze:

Alle ingrediënten goed vermengen met de *menger* en halfuurtje even wegzetten in de koelkast.

Zo, het deeg is klaar voor gebruik!

c. Wafelbeslag

Ingrediënten (voor 14 wafels):

- 125 gr boter
- 125 gr suiker
- 300 gr bloem
- 3 eieren
- ½ theelepel maïzena
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snuifje zout



Werkwijze:

Laat de boter zacht worden en voeg dan alle ingrediënten toe.

Goed mengen met het *multimesje*.

Wafels kan je bestrooien met al dan niet op smaakgebrachte poedersuiker opdienen. (Kaneel, citroen, sinaaszesten in de *processormolen* met suiker vermalen)

d. Zomertaart op zijn Kop

Ingrediënten:

- 225 gr boter
- 250 gr lichtbruine suiker of cassonade
- 2 nectarines in schijfjes gesneden
- 4 eieren
- 200 gr bloem
- 150 gr blauwe bessen of braambessen
- 1 limoen
- 1 theelepel gemalen kardemom of koekenkruiden
- 1 snuifje zout



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 150° C.

Bestrijk de bodem van een lage ovenschaal (20 X 35 cm) met 2 eetlepels gesmolten boter en strooi er 50gr lichtbruine suiker over.

Verdeel het fruit over de suiker en rasp de groene schil van de limoen erboven.

Pers de limoen uit.

Klop met de *menger* 200gr boter met 200gr lichtbruine suiker en het limoensap tot een luchtige massa in een kom.

Klop er dan de eieren door, daarna ook de bloem, kardemom en een snuifje zout.

Blijf kloppen tot een luchtig beslag ontstaat.

Strijk het beslag over het fruit uit.

Bak de taart ca. 50 minuten in de oven goudbruin.

Keer de taart uit de oven om op een rechthoekige schaal.

Serveer lauwwarm of koud. Lekker met vanille-ijs erbij!

e. Fijne Cake

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 250 gr suiker
- 200 gr boter
- 500 gr bloem
- 125 ml melk
- 1 citroen



Werkwijze:

Maal de suiker met Citroensap en zeste fijn met behulp van de *processormolen*.

Doe vervolgens alle ingrediënten in een grote schaal.

Maak alles fijn met het *multimesje*. Trek met de Bamix het deeg langzaam omhoog, (gedurende ongeveer 2 minuten)

Verwarm de voor op 180°C

Doe het deeg in een ingevette bakblik en laat een vijftigtal minuten bakken.

Bestrooi achteraf met kokosschilfers of chocoladekorrels.

f. Kaastaart met noten

Ingrediënten:

- 250 gr speculaaskoekjes
- 125 gr boter
- 500 gr verse volle kaas
- 250 gr fijne suiker
- 100 gr gepelde noten
- 2 eetlepels bloem
- 3 eieren
- 25 Cl room
- Citroensap



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een springvorm met bakpapier.

Leg enkele noten apart en maal de rest van de noten in de *processormolen*.

Laat de boter smelten (niet kleuren) en vermeng in een kom de noten, boter en verkruidelde koekjes. Druk deze pasta uit op de bodem van de vorm.

Klop de kaas op met de *klopper*, samen met 150gr fijne suiker, de bloem en de eieren.

Voeg er de room aan toe en roer mooi glad. Schep vervolgens deze crème op de koekjesbodem.

Plaats de taart in de oven en laat een dertig- à veertigtal minuutjes bakken.

Verwarm de rest van de suiker met 1 eetlepel water, laat lichtjes karamelliseren en blus met enkele druppels citroensap. Schep er de hele noten door.

Ontvorm de taart en werk af met gekarameliseerde noten.

Laat afkoelen en ... smakelijk!

g. Warme Kaneelbroodjes

Ingrediënten (6 à 8 stuks):

- ½ pak broodmix
- 6 theelepels kaneel
- ½ eetlepel geraspte citroenschil
- 75 gr gesmolten boter
- 100 gr rozijnen
- 100 gr bruine suiker
- 11 gr bloemsuiker



Werkwijze:

Meng in een kom de broodmix met 2 theelepels kaneel, de citroenschil, 2 eetlepels gesmolten boter, en 125ml lauw water dooreen met de *menger*.

Laat dit deeg onder vershoudfolie ca. 10 minuten rijzen.

Meng ondertussen in een kom de rozijnen, bruine suiker, 2 theelepels kaneel en de rest van de boter door elkaar. Druk het deeg uit tot een lap van 15 X 25 cm en ca. 1 cm dik.

Verdeel het rozijnenmengsel erover, laat de randen aan de korte kant vrij.

Rol de lap op, begin aan een korte kant en snijd de rol in 6 à 8 stukken.

Zet de rolletjes op een ingevette bakplaat en laat ze onder vershoudfolie nog ca. 15 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de kaneelbroodjes in de oven ca. 15 minuten goudbruin.

Laat ze iets afkoelen. Roer intussen in een kommetje de bloemsuiker met de laatste theelepels kaneel en een scheutje water tot een glad en glanzend glazuur. Strijk het glazuur over de broodjes warm of lauwwarm.

De broodjes zijn klaar!

h. Brooddeeg

Ingrediënten:

- 20 gr verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- 500 gr bloem (tarwe, volkoren, ...)
- 600 ml lauw water
- ½ eetlepel zout



Werkwijze:

Los met het *multimesje* de gist op in het lauwe water. Doe de bloem en het zout erbij en kneed met het *multimesje* tot u een elastisch deeg krijgt. Laat het deeg 1 ½ à 2 uur rijzen op een warm plekje. Kneed nog even door met de hand. Deeg in een ingevette broodvorm ongeveer 45 minuten laten rijzen. Verwarm de oven voor op 230 °C. Snij de bovenkant van het deeg in met een scherp mes (ca. 1 cm). Plaats het deeg op de onderste richel en laat 20 minuten bakken. Zet ook een ondiepe pan met water in de oven om de luchtvochtigheid te verhogen. Wanneer de 20 minuten om zijn, haal je het water uit de oven en laat je het deeg nog 10 minuten verder bakken. Tenslotte stelt u de temperatuur in op 200°C en laat je het nog een kwartier afbakken.

i. Tiramisu

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 2 eierdooiers
- 2 eiwitten
- 50 gr suiker
- Citroenzest
- 300gr mascarpone
- 2 dl koffie met 1 soeplepel suiker
- 1 koffielepel suiker
- 2 soeplepels Amaretto
- 150 gr lange vingers



Werkwijze:

Klop de eierdooiers en de suiker met de *Klopper* tot je een helder mengsel bekomt. Voeg de citroenzeste en mascarpone toe. Klop de eiwitten op met de *Klopper* en meng ze voorzichtig onder de massa. Leg een laag koekjes in een vorm en overgiet ze traag met het koffie- en amarettomengsel. Bedek alles met de helft van de crème. Leg een tweede laag koekjes, overgiet ze weer en doe er de rest van de crème over. Laat alles minstens 6 uur rusten in de koelkast, bestrooi met cacao alvorens op te dienen.



2. LEKKERE DRANKJES

a. Notendrankje

Ingrediënten:

- 15 gekraakte walnoten
- 15 Cl melk of yoghurt
- Honing / ahornsiroop of agavesiroop naar believen



Werkwijze:

De gekraakte walnoten je (de bruine schilletjes hoeven niet te worden verwijderen) in de **processormolen** vermalen.

Vervolgens de melk of yoghurt bijvoegen en verder vermengen/fijnmalen met behulp van het **multimesje** tot je een smoothie-drank hebt. Kan voorts op smaak gebracht worden met een scheutje honing, ahorn- of agavesiroop.

b. Weense Koffie

Ingrediënten:

- 1 deel oploskoffie voor 2 delen water
- Bloemsuiker
- Room of gecondenseerde melk



Werkwijze:

In een hoge kan giet je 1 deel oploskoffie en 2 delen water (daarvoor kan je een paar ijsblokjes fijn hakken met het **multimesje** en daar de nodige hoeveelheid water aan toevoegen).

Zorg dat de kan niet meer dan 1 vijfde gevuld is (m.a.w. de grootte van de kan aanpassen aan de gewenste hoeveelheid ijskoffie). Klopp dit met de **klopper** op tot een dikke romige massa door van onder naar boven te werken. Voeg naar eigen smaak bloemsuiker toe, alsook volle room of gecondenseerde volle melk om het geheel terug wat meer vloeibaar te maken. Om het dessert een nog feestelijker tintje te geven kunt u het afwerken met een scheutje cognac of likeur (Amaretto, Tia Maria, Grand-Marnier,...) of met Rum. Enkel voor de volwassenen natuurlijk.

C. Watermeloenijss

Ingrediënten (1liter):

- 750 gr vruchtvlees van een rijpe watermeloen
- 275 gr suiker
- ½ citroen
- 1 eiwit
- 1 eetlepel extra bittere chocolade (geraspt)



Werkwijze:

Snijd de watermeloen in plakken, haal de pitten er uit met een lepeltje.

Doe de stukken watermeloen samen met de suiker in een hoge kom en pureer het fijn met het *multimesje*. Voeg vervolgens de citroen toe en meng door een.

Voeg naar smaak nog wat suiker toe. Doe het mengsel in de ijsmachine. Klop ondertussen het eiwit stijf met wat suiker. Met uw *klopper* is deze klus in 1,2,3 geklaard. Doe het eiwit voorzichtig mee in de ijsmachine. Belangrijk is wel dat het watermeloenmengsel bijna ijs is geworden. Anders komt het eiwit bovenrijven.

Rasp in de *processormolen* de chocolade en doe deze mee bij het ijs.

Zonder ijsmachine kan je ook genieten van deze zomerse lekkernij:

Doe de puree in een bakje (liefst metaal voor de geleiding van de koude lucht) en plaats dit in de diepvriezer. Roer elk half uur het ijs om, zodat er zich geen ijskristallen vormen.

d. Ijsthee

Ingrediënten (1liter):

- 1 liter Earl Grey thee
- 2 nectarines in blokjes gesneden
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 eetlepel honing
- 1 citroen



Werkwijze:

Zet 1 liter geurige Earl Grey thee en laat 4 minuten trekken.

Verwijder de theezakjes en laat afkoelen.

Doe de vanillesuiker, de honing en het citroensap bij de thee en meng goed door een met de *menger*.

Schep hier de nectarines bij en laat in de koelkast door en door koud worden.

Voeg vlak voor het serveren veel ijsblokjes toe.

Je kan ook gemalen ijsblokjes gebruiken. Maal de ijsblokjes hiervoor fijn in jouw *processormolen*.

e. Marokkaanse avocado milkshake



Ingrediënten:

- 250 ml koude magere melk
- 1 rijpe avocado
- 1 snufje kaneel
- 4 eetlepels suiker
- 1 eetlepel oranjebloesemwater
- muntblaadjes

Werkwijze:

Trek de schil van de avocado, halveer deze en haal de pit eruit.

Pureer alle ingrediënten met behulp van het *multimesje* en of de *menger* zeer fijn tot je een smeuïge massa krijgt.

Serveer deze aparte shake met wat ijsblokjes en een plukje munt.

f. Banaancrème



Ingrediënten:

- 1 rijpe banaan
- 1 eetlepel suiker
- Koffiemelk of volle melk
- 1 citroen

Werkwijze:

De banaan in stukjes in een kom doen, wat suiker aan toevoegen en een beetje koffiemelk of volle melk zodat de stukjes banaan en de suiker onderstaan.

Met het *multimesje* tot een gladde substantie verwerken.

Dan pas een scheutje citroensap bovenopbrengen en onmiddellijk zeer kort met *multimesje* vermengen (enkel aan/uit).

Heerlijk op een banaan, een stukje cake of ijsroom.

bamix®
of Switzerland
DUALIT®



B.V.B.A. **bodart** & C°
IMPORT & SERVICE HOUSE: BAMIX - DUALIT - JURA

bamix® of Switzerland



Je fais les gâteaux comme maman

Livret de Recettes

bamix®
of Switzerland

Table des matières

A. PRÉFACE	20
B. APPRENDRE A UTILISER VOTRE BAMIX.....	21
1. Comment utiliser le Bamix?.....	21
2. Les embouts et accessoires de votre Bamix	23
C. RECETTES	24
1. PATISSERIE.....	24
a. Cake au citron.....	24
b. Pâte à crêpes	24
c. Pâte à gaufres Ingrédients (Pour 14 gaufres):.....	25
d. Tarte tatin au nectarines	25
e. Cake	26
f. Cheesecake au noix.....	26
g. Petits Pains à la cannelle	27
h. Pâte à pain.....	27
i. Tiramisu	28
2. Boissons et autres délices.....	29
a. Boisson au Noix Ingrédients:.....	29
b. Café Viennois	29
c. Glace à la pastèque	30
d. Thé Glacé	30
e. Milkshake marocain à l' avocat.....	31
f. Crème à la banane	31

D. PRÉFACE

Cuisiner avec des enfants vous apporte des moments inoubliables. C'est un vrai plaisir pour tout le monde. Il faut naturellement tenir compte de certaines choses. Votre cuisine sera inévitablement un peu plus sale et un peu moins rangée que d'habitude et tout durera un peu plus longtemps que lorsque vous cuisinez seul(e). Mais c'est si amusant.

Voici quelques astuces pour bien s'y prendre.

Quelques conseils:

- Attachez les long cheveux de vos enfants en une queue de cheval, retrousser leurs manches et donnez-leur un tablier.
- Lavez- et séchez-vous bien les mains.
- Gardez des mitaines à portée de main près du four, du micro-ondes et de la cuisinière.
- Nettoyez immédiatement les restants de nourriture.
- Éteignez immédiatement la cuisinière et le four.
- **ATTENTION! DÉBRANCHEZ LA PRISE LORSQUE VOUS CHANGEZ LES PIÈCES DU BAMIX !!!**

Un adulte doit aider l'enfant pour:

- Utiliser le four, le micro-ondes ou la cuisinière.
- Lire la recette.
- Déplacer les casseroles et récipients chauds.
- Travailler avec de l'eau chaude.
- Utiliser le Bamix.
- Couper les ingrédients.

Mais que peut-on préparer avec les enfants?

De préférence quelque chose qu'ils aiment beaucoup et qu'ils pourront donc déguster avec autant de plaisir par après.

Dans ce livret vous trouverez quelques idées de bonnes recettes pour les enfants parmi nous et en nous)



E. APPRENDRE A UTILISER VOTRE BAMIX

1. Comment utiliser le Bamix?

o Encienchement

Si vous devez travailler des aliments liquides, plongez-y le Bamix avant de l'enclencher pour éviter les éclaboussures.

o Vitesse



La 2nde vitesse est surtout utilisée pour les aliments durs et les grandes quantités. La première vitesse est utilisée pour le petites quantités et pour les préparations légères.

o Rotation



Tenez le Bamix par la hanse et faites lentement des petits cercles; levez-le un peu et replongez-le ensuite dans la masse. La durée d'emploi déterminera la finesse du mélange.

o Monter



Laissez reposer le Bamix quelques secondes au fond du récipient. Tenez-le ensuite légèrement incliné et remontez le lentement le long du bord. Lorsque la masse ne remonte plus, replongez le Bamix et recommencez jusqu'à ce que vous obtenez une masse consistante.

- **Nettoyage**



Nettoyez votre Bamix dès que vous avez fini de vous en servir afin d'éviter l'encrassement de la tige métallique. Pour nettoyer l'appareil à fond, maintenez-le dans un récipient d'eau chaude additionnée d'un peu de produit pour la vaisselle et enclenchez-le quelques secondes.

Important: Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation. Cela prévient que l'axe d'entraînement reste coller.

- **Les embouts ne tiennent pas**



Il se peut que les embouts se desserrent un peu après un certain temps. Dans ce cas-là il suffit de resserrer légèrement l'embout à l'aide d'une petite pince.

- **Entretien**

Votre Bamix tiendra plus longtemps si vous l'enduisez chaque année d'un peu d'huile. Utilisez pour cela de l'huile non-acide (p.ex. de l'huile de vaseline disponible dans toute les pharmacies). Maintenez le Bamix avec le capot protecteur en l'air et faites couler 2 à 3 gouttes d'huile sur l'axe. Enclenchez ensuite l'appareil 2 à 3 minutes et rincez abondamment sous l'eau chaude.



2. Les embouts et accessoires de votre Bamix

- **Le Couteau étoile**



Notre champion toutes catégories. Il broie, hache et réduit en purée littéralement tout, même les glaçons et surgelés. Vous pouvez aussi l'utiliser directement dans la casserole, ce qui vous dispense de la tâche fastidieuse de transvaser.

Utilisation: soupes, tapenades, guacamole, crème glace, sorbets, compotes, smoothies, milkshakes,...

- **Le Disque fouet**



Un argument percutant. Inégalé pour la légèreté des sauces et frappés. Vous obtiendrez comme par magie une mousse de lait légère et volumineuse pour votre cappuccino.

Utilisation: Blanc d'œuf battu en neige, crème chantilly, crème fraîche, sabayon, mousse au chocolat, tiramisu, milkshake, sauce béarnaise, omelette,...

- **Le Mélangeur**



Un batteur qui en abat. Un véritable magicien de la mayonnaise. Qui réussit aussi à la perfection des pâtes et puddings merveilleusement légers.

Utilisation: purée de légumes, mayonnaise, sauce cocktail, pâte à crêpes,...

- **Le Couteau à viande** (en option)



Des possibilités insoupçonnées s'ouvrent à vous. Travaillez comme un grand chef. Les substances fibreuses deviennent moelleuses et crémeuses.

Utilisation: viande crue (steak haché), viande cuite, poisson cru (mousse de saumon...), poisson cuit, légumes fibreux (poires, asperges, céleri,...), confiture (rhubarbe),...

- **Le Moulin processeur**



Broyez vos fines herbes fraîches, pulvérisez le chocolat ou émiettez en douceur les exquis fromages à pâte dure en un tour de main.

Utilisation: fruits et légumes séchés, chocolat, épices, fines herbes, œufs dur, parmesan, sucre en poudre...

F. RECETTES

1. PATISSERIE

a. Cake au Citron

Ingédients:

- 250 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 3 Citrons
- 250 gr de farine
- ½ paquet de levure
- Sucre impalpable



Procédé:

Mélangez à l'aide du *couteau étoile* 250gr de beurre, 250gr de sucre et le jus de 2 citrons. Ajoutez ensuite à ce mélange 250gr de farine et un demi paquet de levure (2 à 3 cuillères à café).

Verses ceci dans un moule à pâtisserie de 22cm et placez le tout dans un four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes.

Tartinez ensuite le cake du mélange du jus d'un demi citron et 2 cuillères de sucre impalpable.

Et décorez le tout avec quelques rondelles de citron.

b. Pâte à Crêpes

Ingédients (pour 4 personnes):

- 4 œufs
- 3 tasses de lait
- 4 tasses de farine
- 1 cuillère à Café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre



Procédé:

Mélangez tous les ingrédients à l'aide du *mélangeur* et placez le tout une demie heure au frigo. Voilà, la pâte est prête!

c. Pâte à gaufres

Ingédients (Pour 14 gaufres):

- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 300 gr de farine
- 3 œufs
- ½ cuillère à café de maïzena
- 1 cuillère à Café de levure
- 1 pincée de sel



Procédé:

Faites fondre légèrement le beurre et ajoutez tous les ingrédients.

Mélangez ceci avec le *couteau étoile*.

Vous pouvez saupoudrer les gaufres de sucre impalpable assaisonné avec de la cannelle, des zestes de citron ou d'oranges dans le *moulin processeur*

d. Tarte tatin au nectarines

Ingédients:

- 225 gr de beurre
- 250 gr de cassonade
- 2 nectarines coupées en rondelles
- 4 œufs
- 200 gr de farine
- 150 gr de myrtilles ou mûres
- 1 limon
- 1 cuillère à café de cardamome ou épices pour biscuit
- 1 pincée de sel



Procédé:

Préchauffez le four à 150° C.

Etalez 2 cuillères de beurre fondu au fond et sur les parois du moule à gâteaux et saupoudrez de 50gr de cassonade.

Répartissez les rondelles de nectarines uniformément au fond du moule et râpez la pelure du limon au dessus des fruits.

Pressez le limon.

Battez avec le *mélangeur* 200gr de beurre avec 200gr de cassonade et le jus du limon dans un bol jusqu'à obtenir une masse légère.

Ajoutez-y ensuite les œufs, puis la farine, la Cardamome et une pincée de sel.

Battez le tout jusqu'à ce que vous ayez une pâte légère.

Étalez cette pâte au dessus des fruits.

Faire cuire au four pendant 50 minutes.

Retournez la tarte sur une assiette plate ou un plat.

Servez tiède ou chaud avec un boule de glace vanille.

e. Cake

Ingédients:

- 4 œufs
- 250 gr de sucre
- 200 gr de beurre
- 500 gr de farine
- 125 ml de lait
- 1 Citron



Procédé:

Mélangez dans le *moulin processeur* le sucre, le jus et les zestes de citron.

Versez tous les ingrédients dans un grand bol.

Passez avec le *couteau étoile*. Tirez la pâte avec le Bamix lentement vers le haut pendant plus ou moins 2 minutes

Préchauffez le four à 180°C

Versez la pâte dans un moule graissé et laissez cuire pendant une cinquantaine de minutes.

Saupoudrez le cake de flocons de noix de coco ou granulés au chocolat.

Bon appétit !

f. Cheesecake au noix

Ingédients:

- 250 gr de spéculoos
- 125 gr de beurre
- 500 gr de fromage blanc
- 250 gr de sucre fin
- 100 gr de noix pelées
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 25 Cl de crème fraîche
- Jus d'un citron



Procédé:

Préchauffez le four à 180°C. Tapissez un moule à charnière de papier sulfurisé.

Gardez quelques noix de côté et moulez le restant dans le *moulin processeur*.

Faites fondre le beurre (sans qu'il brunisse !) et mélangez dans un bol les noix, le beurre fondu et le spéculoos en miettes. Étalez cette pâte sur au fond du moule et appuyez.

Battez le fromage blanc, 150gr de sucre fin, la farine et les œufs avec le *disque fouet*.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et mélangez doucement le tout à la main. Versez cette crème sur le fond de biscuit.

Placez la tarte dans le four et faites cuire pendant trente à quarante minutes.

Réchauffez le restant du sucre avec une cuillère à soupe d'eau, laissez caraméliser et ajouter quelques gouttes de jus de citron à la fin. Faites tremper les noix entières dans ce mélange.

Démoulez la tarte et décorez avec les noix caramélisées.

Laissez refroidir ... un pur délice!

g. Petits Pains à la Cannelle

Ingédients (6 à 8 pièces):

- $\frac{1}{2}$ sachet de mix pour pain
- 6 cuillères à café de cannelle
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de zeste de citron
- 75 gr de beurre fondu
- 100 gr de raisin secs
- 100 gr de cassonade
- 11 gr de sucre impalpable



Procédé:

Mélangez dans u bol le mix pour pain, 2 cuillères à café de cannelle, les zestes de citron, 2 cuillères à soupe de beurre fondu et 125 ml d'eau tiède avec le *mélangeur*.

Laissez reposer cette pâte recouvert durant ca. 10 minutes.

Mélangez entre temps dans un bol les raisins secs, la cassonade, 2 cuillères à café de cannelle et le restant du beurre.

aplatissez la pâte jusqu'à obtenir une feuille de pâte de 15 X 25 cm d'une épaisseur de Ca.1 cm.

Répartissez le mélange des raisins en gardant les bords du coté court libres.

Roulez la feuille commençant par le côté court et coupez le rouleau en 6 à 8 pièces.

Placez les morceaux sur une plaque de cuisson graissée et laisser reposer pendant environs 15 minutes. Préchauffez le four à 200°C. Faites cuire les petits pains pendant environs 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez les refroidir un peu. Mélangez entre temps dans un petit bol le sucre impalpable avec le restant de cannelle et un peu d'eau et créez un email brillant. Etalez l'email sur les petits pains.

Voilà, les petits pains sont prêts!

h. Pâte à pain

Ingédients:

- 20 gr de levure fraîche ou 1 paquet de levure en poudre.
- 500 gr de farine
- 600 ml d'eau tiède
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de sel



Procédé:

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède à l'aide du *couteau étoile*. Ajoutez la farine et le sel et mélangez le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte élastique. Laissez reposer la pâte au chaud pendant 1 $\frac{1}{2}$ à 2 heures. Malaxez encore un peu à la main avant de placer dans un moule à pain. Laissez encore reposer pendant environs 45 minutes, faites une encoche (+- 1 cm) à la surface avec un couteau et placez dans un four préchauffé à 230 °C. Placez un bol d'eau dans le four pour augmenter l'humidité et faites cuire pendant 20 minutes. Après ça vous retirez le bol d'eau du four et faites cuire encore 10 minutes. Abaissez la température à 200°C et gardez le pain encore au four pendant 15 minutes.

i. Tiramisu

Ingédients (pour 4 personnes):

- 2 jaunes d'œuf
- 2 blancs d'œuf
- 50 gr de sucre
- Zestes de citron
- 300gr de mascarpone
- 2 dl de café
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 Cuillères à soupe d'Amaretto
- 150 gr de boudoirs



Procédé:

Battez les jaunes d'œuf et le sucre avec le *disque fouet* jusqu'à obtenir un mélange clair. Ajoutez les zestes de citron et la mascarpone. Battez les blancs d'œuf en neige avec le *disque fouet* et mélangez doucement avec le mélange jaune+sucre. Placez une couche de boudoirs dans le fond d'un plat et arrosez le tout d'un mélange de café et d'Amaretto. Versez ensuite la moitié de la crème et placez un seconde couche de boudoirs. Arrosez à nouveau et versez la seconde moitié de la crème. Laissez reposer le tout pendant au moins 6 heures au frigo, saupoudrez de cacao avant de servir.

Bon appétit !



3. Boissons et autres délices

g. Boisson au Noix

Ingédients:

- 15 noix pelées
- 15 Cl de lait ou yaourt
- Miel / sirop d'érable ou d'agave au choix



Procédé:

Broyez les noix pelées dans le *moulin processeur*. (il ne faut pas enlever les peaux brunes) Ajoutez le lait ou le yaourt et mélangez tout avec le *couteau étoile* jusqu'à obtenir une boisson crémeuse. Ajoutez ensuite un peu de miel ou de sirop d'érable ou d'agave pour adoucir tout.

h. Café Viennois

Ingédients:

- 1 dose de café instantané pour 2 doses d'eau
- Sucre impalpable
- Crème ou lait condensé



Procédé:

Versez dans une cruche haute 1 dose de café instantané et deux doses d'eau (vous pouvez pour ceci hacher des glaçons fin à l'aide du *couteau étoile* et y ajouter un peu d'eau). Veuillez à ce que la cruche ne soit pas remplie plus qu'un cinquième (adaptez donc la grandeur de la cruche à la quantité de Caf Viennois désirée) . Battez le tout avec le *disque fouet* jusqu'à obtenir une masse bien crémeuse. Ajoutez de sucre impalpable et un peu de crème ou de lait condensé pour liquéfier le tout.

Pour une touche un peu plus festive vous pouvez ajouter un peu de cognac ou de liqueur (Amaretto, Tia Maria, Grand-Marnier,...) ou du Rhum. Mais uniquement pour les adultes bien-sur !

i. Glace à la pastèque

Ingédients (1litre):

- 750 gr de pastèque bien mûre
- 275 gr de sucre
- ½ citron
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de chocolat fondant (râpé)



Procédé:

Coupez la pastèque en morceaux et enlever les pépins à l'aide d'une cuillère.

Réduisez les morceaux de pastèque et le sucre en compote à l'aide du *couteau étoile*.

Ajoutez ensuite le citron et mélangez doucement le tout.

Sucrez encore un peu si nécessaire et versez le mélange dans une machine à glace. Battez les blancs d'œufs en neige avec un peu de sucre avec le *disque fouet*. Ajoutez ceci petit à petit dans la machine à glace. Il est important qu'à ce moment le mélange de pastèque soit bien gelé sinon le blanc d'œuf viendra flotter à la surface.

Râpez le chocolat dans le *moulin processeur* et ajoutez ceci à la glace.

Mais vous savez préparer ceci aussi sans machine à glacé!!

Mettez le mélange de pastèque et Blanc d'œuf dans un bac (de préférence en métal) et placez dans le congélateur. Mélangez bien toutes les demie heures pour qu'il n'y ait pas de cristaux de glace.

j. Thé Glacé

Ingédients (1litre):

- 1 litre de thé Earl Grey
- 2 nectarines coupées en morceaux
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 citron



Procédé:

Préparez un litre de thé Earl Grey.

Retirer les sachets de thé et laissez refroidir.

Ajoutez le sucre vanillé, le miel et le jus du citron au thé et mélangez le tout avec le *mélangeur*.

Ajoutez maintenant les morceaux de nectarines et gardez bien au frais dans un frigo.

Servez avec quelques glaçons. (éventuellement broyés avec le *moulin processeur*).

K. Milkshake marocain à l'avocat



Ingrédients:

- 250 ml de lait maigre froid
- 1 avocat mûr
- 1 pincée de cannelle
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Feuilles de menthe

Procédé:

Pelez l'avocat, coupez-le en deux et retirez le noyau.

Broyez tous les ingrédients avec le *couteau étoile* ou le *mélangeur* jusqu'à obtenir une masse légère et onctueuse.

Servez ce milkshake particulier avec quelques glaçons et un peu de menthe.

I. Crème à la banane



Ingrédients:

- 1 banane mure
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Crème à café ou lait entier
- 1 citron

Procédé:

Coupez la banane en morceaux dans une cruche, ajoutez un peu de sucre et de crème à café ou lait entier (veuillez que la banane soit juste couverte).

Passez avec le *couteau étoile*.

Ajoutez ensuite un peu de jus de citron et immédiatement mélanger avec le *couteau étoile* (1 à 2 secondes)

Un vrai délice sur une banane, un bout de cake ou de la glace.

bamix®
of Switzerland
DUALIT®



B.V.B.A. **bodart** & C°
IMPORT & SERVICE HOUSE: BAMIX - DUALIT - JURA

bamix® of Switzerland