

**BLACK & DECKER®**

# **Robot-boulangier All-In-One Horizontal<sup>mc</sup>**

*Mode d'emploi et livre de recettes*



*Rien de plus facile pour préparer un pain de ménage délicieux!*

*Modèle B2000*

*Des questions? Prière de nous téléphoner sans frais*

*1 (800) 231-9786*

# Importantes mesures de sécurité



**L**orsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

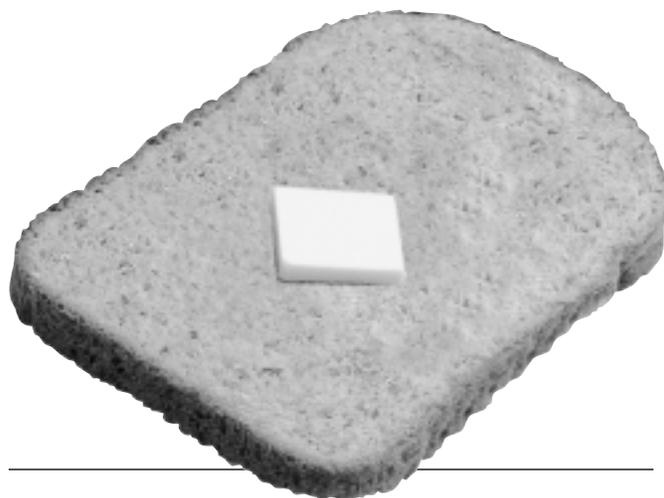
## Lire toutes les directives.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou des mitaines.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'appareil, sauf la lame de pétrissage qui peut être immergée lorsqu'on la sort du plat de cuisson pour la nettoyer.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en enlever des composantes, ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Lorsque la garantie couvre toujours le produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture pour obtenir de plus amples renseignements relatifs à l'examen du produit, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité en service, dans un four réchauffé ni sur un four à micro-ondes.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds.
- Afin de débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas utiliser le robot-boulangier comme espace de rangement ni y insérer d'ustensiles. Cela présente des risques d'incendie et de secousses électriques.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas retirer le plat de cuisson lorsque l'appareil

fonctionne. Enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'on entende un timbre lorsqu'on veut arrêter le fonctionnement.

- Ne pas verser d'ingrédients directement dans le robot-boulangier; il faut les mettre seulement dans le plat de cuisson. Il est essentiel de sortir le plat de cuisson de l'appareil avant d'y verser les ingrédients (sauf lorsqu'on se sert de la fonction d'ajout d'ingrédients; voir à la page 10) afin de ne pas éclabousser la chambre de cuisson de l'appareil.
- Éloigner le robot-boulangier d'au moins 5 cm (2 po) de tout mur afin de permettre à la vapeur de s'échapper des événements.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont recouverts d'un enduit antiadhésif. Voir la section «Entretien et nettoyage» du présent guide.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.
- Afin d'éviter d'abîmer l'appareil, ne pas placer le plat de cuisson ni tout autre objet sur le dessus de l'appareil.
- Utiliser seulement le plat de cuisson compris.

## Conserver ces mesures.



# Importantes mesures de sécurité



## Ce qu'il faut savoir à propos du robot-boulangier

### FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée afin de réduire les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

### VIS INDESSERRABLES

L'appareil est doté de vis indesserrables afin d'empêcher le retrait du boîtier. Pour minimiser les risques d'incendies ou de secousses électriques, **ne pas tenter d'enlever le boîtier de l'appareil**. L'utilisateur ne peut en remplacer aucune pièce. En confier les réparations **uniquement** à du personnel qualifié (l'encart comprend la liste des centres de service Black & Decker et des ateliers d'entretien autorisés).

### CORDON

La longueur du cordon du produit a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser un cordon de rallonge à fiche polarisée. Il faut un cordon de rallonge d'au moins 10 ampères, 120 volts et homologué par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou par l'Association canadienne de normalisation (CSA), selon le pays qu'on habite. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse tirer ou trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée. Éviter de le secouer ou d'y exercer une contrainte au niveau de la prise ou de l'appareil.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

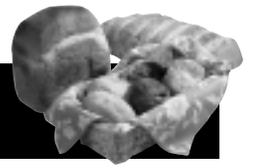
Rien ne vaut l'arôme d'un pain de ménage frais. Grâce au robot-boulangier All-In-One Horizontal<sup>mc</sup> de Black & Decker, on peut, à l'ère électronique, savourer un bon pain à la mode d'antan. Uniquement parce que le robot-boulangier s'occupe de tout. Même si on n'a jamais fait de pain de sa vie, on se gonfle d'orgueil en réussissant tout ce qu'on entreprend avec le robot-boulangier.

Prendre le temps de lire le présent mode d'emploi et livre de recettes, puis le ranger à portée de la main en accordant une attention particulière aux importantes mesures de sécurité incluses à titre préventif. Voir également les conditions de garantie et de service après-vente. Remplir la carte d'enregistrement du propriétaire et la poster.

Déballer le robot-boulangier avec soin et en retirer tout matériel d'emballage. Essuyer le plat de cuisson, la lame de pétrissage et la surface externe de l'appareil avec un linge propre et humide afin d'enlever la poussière pouvant s'être déposée lors de l'emballage. Ne pas utiliser de tampon à récurer ni aucun autre abrasif pour nettoyer le robot-boulangier.



# Table des matières



<i>Importantes mesures de sécurité</i> .....	2
<i>Fiche polarisée</i> .....	3
<i>Vis indesserrables</i> .....	3
<i>Cordon</i> .....	3
<i>Avant la première utilisation</i> .....	3
<i>Familiarisation avec le robot-boulangier</i> .....	5
<i>Conseils pratiques</i> .....	5
<i>Nom des composantes</i> .....	5
<i>Réglages et fonctions du panneau de commande</i> .....	6
<i>Description des différents réglages</i> .....	6
<i>Utilisation du robot-boulangier</i> .....	7
<i>Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients</i> .....	10
<i>Réglage de la minuterie</i> .....	10
<i>Dépannage</i> .....	11
<i>Guide de dépannage</i> .....	12
<i>Tranchage et rangement du pain</i> .....	13
<i>Entretien et nettoyage</i> .....	13
<i>Rangement de l'appareil</i> .....	13
<i>Service ou entretien</i> .....	14
<i>Garantie complète de un an</i> .....	14
<b>LIVRE DE RECETTES</b>	
<i>Ingrédients pour le pain et la pâte</i> .....	16
<i>Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats</i> .....	17
<i>Conseils pratiques pour la préparation de pâte</i> .....	17
<i>Index des recettes</i> .....	18
<i>Recettes</i> .....	19
<i>Besoin d'aide? (Questions et réponses)</i> .....	30

# Familiarisation avec le robot-boulangier



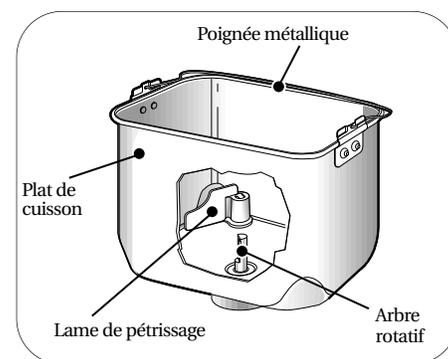
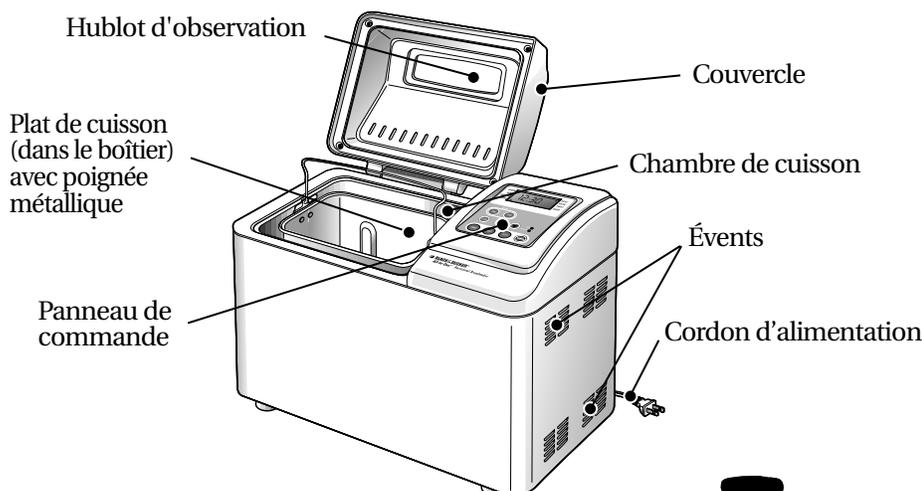
## Conseils pratiques

- Le robot-boulangier sert à faire de grosses miches de 900 g (2 lb).
- L'appareil comporte 6 réglages, dont un pour la préparation de pâte (DOUGH) ou pour la cuisson seulement (BAKE).
- La commande de cuisson super rapide (SUPER RAPID) permet de faire **du pain blanc de base** en 70 minutes. On peut seulement utiliser cette commande pour les recettes qui le demandent (p. 21). **On ne peut pas utiliser la minuterie** avec cette commande. En outre, on ne peut pas préparer de lourdes pâtes (au blé entier par exemple) à ce réglage en raison des cycles de levage raccourcis.
- En fonction de la recette choisie, le réglage pour la préparation de pâte permet de faire de la pâte qui se pétrir pour donner des brioches à la cannelle, de la pizza, de longues miches, des bretzels, et bien plus encore. Consulter les recettes du présent guide.
- La commande de cuisson de la croûte (CRUST) permet de choisir la cuisson de la croûte (ordinaire ou foncée) lorsqu'on se sert des commandes pour pain de base, cuisson super rapide ou pains sucrés. On ne peut pas s'en servir pour les réglages de blé entier ou de pâte.
- Le cycle de maintien de chaleur entre automatiquement en service à la fin de la cuisson. Cette fonction garde le pain au chaud jusqu'à une heure après la fin de la cuisson. Ce cycle se termine au bout de 60 minutes, lorsqu'on débranche

l'appareil ou lorsqu'on enfonce la touche de démarrage.

- Un timbre avertisseur se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des ingrédients (comme des fruits ou des noix) aux recettes lorsqu'on se sert de tous les réglages, sauf la commande de cuisson super rapide. Le timbre se fait entendre avant la fin du pétrissage. Ainsi, les noix et les fruits demeurent entiers. (Voir la rubrique relative à l'ajout d'ingrédients à la page 10 pour obtenir de plus amples renseignements.) Lorsqu'on se sert de la minuterie (TIMER) pour retarder la cuisson, les ingrédients peuvent être incorporés d'un seul coup en ignorant cette fonction; par contre, les noix et fruits peuvent être triturés et mêlés au pain.
- Ne pas couvrir le robot-boulangier avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des événements. Il convient d'éloigner le robot-boulangier à plusieurs centimètres des armoires lorsqu'on s'en sert en raison de la vapeur qui s'en échappe.
- Ne placer aucun objet sur le dessus du robot-boulangier.
- **IMPORTANT : Toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Pour optimiser les résultats, il est essentiel de mesurer les ingrédients avec précision.** Ne pas mettre des quantités plus grandes que celles recommandées dans le plat de cuisson. Cela peut nuire aux résultats et endommager le robot-boulangier.

## Nom des composantes



# Réglages et fonctions du panneau de commande



**NOTE :** Lorsqu'on utilise les commandes à effleurement, bien appuyer sur la commande jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

## 1. Affichage numérique

- La flèche noire sur le côté droit de l'affichage indique le réglage choisi pour le pain. La flèche du côté gauche indique le réglage pour la pâte (DOUGH) ou pour la cuisson seulement (BAKE) et les réglages de couleur de la croûte.
- Une fois réglée, l'horloge à affichage numérique indique soit l'heure, soit, si le robot-boulangier est en fonction, le temps restant avant la fin du processus de panification en fonction des réglages choisis.
- Indique le compte à rebours minute par minute.
- Affiche des messages d'erreur (consulter le guide de dépannage à la page 11).

## 2. Touche CLOCK (Horloge)

À utiliser pour régler l'heure du jour.

- La touche CLOCK est utilisée avec les flèches «Haut» et «Bas» pour régler l'horloge.

## 3. Touche TIMER (Minuterie)

À utiliser pour le réglage de la minuterie pour la cuisson retardée.

- La touche TIMER est utilisée avec les flèches «Haut» et «Bas» afin de régler l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt (jusqu'à 13 heures de délai).

## 4. Touche START/RESET (Démarrage/Remise à zéro)

- Enfoncer cette touche pour démarrer le fonctionnement et pour afficher l'heure à laquelle le pain sera prêt en fonction du réglage choisi.
- Enfoncer et maintenir jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne et que l'appareil émette le signal sonore. (NE PAS appuyer sur cette touche pour vérifier simplement le processus de cuisson du pain, sous peine d'annuler le programme).

## 5. Voyants lumineux

- Le voyant rouge OPERATION indique que le processus de panification est en cours. À la fin du cycle, ce voyant clignote pendant 60 minutes durant le cycle de maintien au chaud. Lorsqu'on ne sort pas le pain au bout des 60 minutes, l'indicateur reste allumé pour signaler que l'appareil est toujours sous tension.
- Le voyant vert TIMER indique que la fonction de la minuterie est activée. Lorsque le processus de panification commence, le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume.

# Description des différents réglages

**NOTE :** Le nombre entre parenthèses suivant chacune des descriptions représente le temps total de cuisson.

**Chaque réglage débute par une période de réchauffage qui retarde le cycle de pétrissage jusqu'à l'obtention de la température voulue dans la chambre de cuisson.**

**La période de réchauffage ne rajoute pas de temps au réglage pour le pain.**

## **PAIN BLANC DE BASE à croûte ordinaire (REGULAR) ou à croûte foncée (DARK) (3 h 50)**

Ce réglage est utilisé pour faire du pain principalement

constitué de farine blanche. Il se peut toutefois que certaines recettes contiennent un peu de farine de blé entier. Aux É.-U., s'assurer d'utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada, on peut utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie. Bien respecter les recettes. Les miches obtenues à ce réglage (croûte ordinaire) donnent de bons résultats lorsqu'on se sert de fromage, de noix ou de farine de maïs car ces ingrédients brunissent facilement. Choisir le réglage de pain de base à croûte foncée (BASIC/DARK) pour obtenir un pain à croûte foncée sans modifier le temps de cuisson.

## Description des différents réglages



### **PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE et à croûte ordinaire ou à croûte foncée (1 h 10)**

Ce réglage sert *uniquement* pour faire certaines recettes rapidement avec une croûte ordinaire ou foncée. *Voir le livre de recettes pour avoir la liste complète des pains qui peuvent être faits à ce réglage.* Celui-ci ne convient pour aucune autre sorte de pain en raison du cycle de levage raccourci.

### **PAIN SUCRÉ à croûte ordinaire ou à croûte foncée (3 h 50)**

Choisir ce réglage pour les recettes qui utilisent du jus de fruits, d'importantes quantités de sucre ou de fromage, ou d'autres ingrédients sucrés ajoutés tel que des raisins secs, d'autres fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est abaissée afin d'éviter de brûler le pain.

### **PAIN DE GRAINS (4 h 10)**

Ce réglage sert à la confection de pains contenant d'importantes quantités de farine de blé entier, de seigle, d'avoine ou de son. Ce réglage comporte un cycle de levage supplémentaire permettant au blé et aux grains lourds de se dilater. Habituellement, les pains de blé entier ou multigrains sont plus courts et plus denses que les pains blancs ou sucrés. *On ne peut pas se servir de la commande de réglage de la cuisson de la croûte* pour faire ce type de pain.

### **PÂTE (2 h)**

On utilise ce réglage pour préparer de la pâte. On peut ensuite modeler la pâte pour en faire de la pizza, des petits pains, des bâtonnets, de longs pains ou des pains tressés qui doivent être cuits au four.

### **CUISSON (de 30 min à 1 h 30)**

Ce réglage sert à la confection de pains à préparation rapide (sans levure). On peut également s'en servir pour préparer certaines recettes de gâteaux en diminuant de 10 °C (50 °F) le réglage de température recommandé par le fabricant et en augmentant le temps de cuisson. Il faut peut-être tenter quelques expériences avant de réussir. La température peut être réglée de 154 °C à 216 °C (300 °F - 420 °F). La lame de pétrissage n'est pas nécessaire. Ce réglage convient aux pâtes congelées et dégelées.



## Utilisation du robot-boulangier

**A**ux réglages pour le pain, l'appareil mêle les ingrédients, pétrit la pâte et permet de faire automatiquement le pain du début à la fin.

Le réglage pour la pâte (DOUGH) prépare la pâte pour permettre de réaliser plusieurs recettes, mais il faut lui donner la forme voulue et la faire cuire dans un four.

On peut programmer la minuterie afin que le pain soit préparé la nuit pendant le sommeil ou le jour lorsqu'on est au travail. (Voir la rubrique relative à l'utilisation de la minuterie à la page 10.)

Les recettes du présent guide ont été essayées à fond dans les cuisines de Black & Decker afin d'en optimiser les résultats au Canada comme aux États-Unis. Il existe une grande différence entre les types de farine, de farine de maïs et quelques autres ingrédients qu'on retrouve dans chacun de ces deux pays.

**NOTE :** Le terme «farine tout usage», par exemple, désigne deux types distincts de farine selon qu'on l'achète au Canada ou aux États-Unis. Au Canada, on obtient de bons à d'excellents résultats en utilisant de la farine tout usage dans le robot-boulangier. Mais ce n'est pas le cas avec la farine tout usage achetée aux États-Unis.

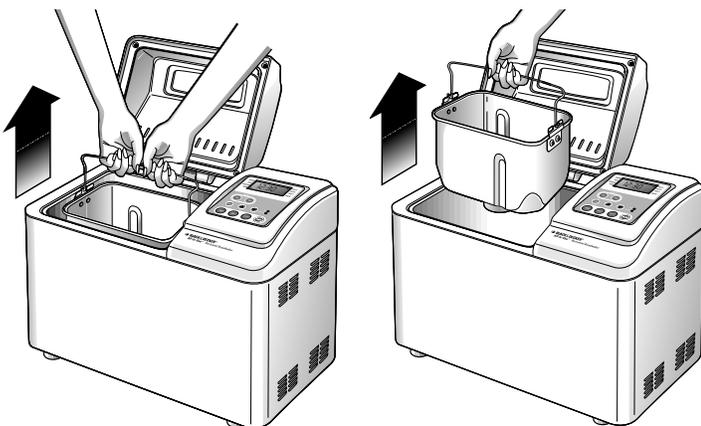
La plupart des grandes marques de farine et de levure retrouvées en Amérique du Nord donnent de bons résultats. Nos conseillers en économie domestique ont conçu ces recettes spécialement pour le robot-boulangier et celles-ci ne donneront pas nécessairement de bons résultats si on utilise un autre robot-boulangier semblable.

# Utilisation du robot-boulangier



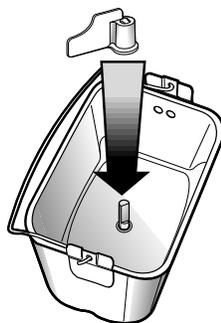
## Faire ce qui suit pour tous les RÉGLAGES (y compris celui pour pâte).

**1** Ouvrir le couvercle et retirer le plat de cuisson en saisissant la poignée métallique à deux mains, puis en le tirant en ligne droite vers le haut. Il est important de



retirer le plat de cuisson de l'appareil plutôt que de verser les ingrédients directement dans le plat lorsqu'il est dans l'appareil afin d'éviter de renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson.

**2** Fixer la lame de pétrissage à l'arbre situé à l'intérieur du plat de cuisson en alignant le côté plat de la lame sur le côté plat de l'arbre. Insérer la lame fermement sur l'arbre.



**3** Choisir une recette dans le livre de recettes du présent guide. Pendant la préparation, faire ce qui suit.

- **Toujours ajouter les ingrédients dans le plat de cuisson selon l'ordre établi.**

- **Mesurer les ingrédients avec précaution et précision. Utiliser une tasse à mesurer transparente pour mesurer les liquides et vérifier la quantité à la hauteur des yeux.**

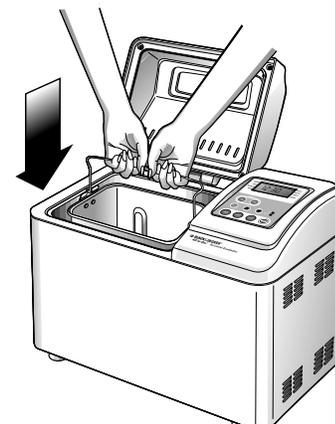
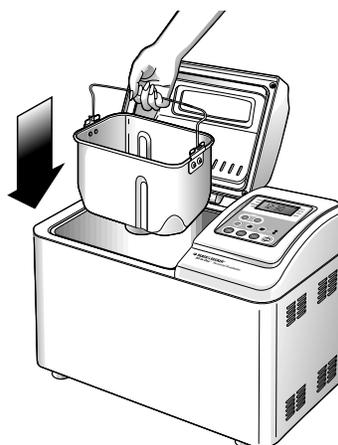


- **Pour mesurer les ingrédients secs, bien remplir une tasse ou une cuillère à mesurer et l'égaliser à l'aide d'un couteau à lame droite ou d'une spatule métallique. Une mesure à peine imprécise peut changer les résultats.**

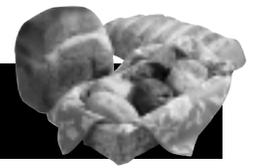


- **La levure doit être ajoutée en dernier. S'assurer que la levure ne touche pas aux ingrédients liquides, au sel ni au shortening.**

**4** Déposer le plat de cuisson tout droit au fond de l'appareil jusqu'à ce qu'il repose fermement.



# Utilisation du robot-boulangier



**5** Refermer le couvercle et brancher le cordon de l'appareil dans une prise (de 120 volts). Deux flèches apparaissent sur l'affichage pour indiquer le réglage de pain blanc (BASIC) et de croûte ordinaire (REGULAR). De plus, la mention «12:00 AM» clignote sur l'affichage. Lorsqu'on veut retarder la cuisson à l'aide de la minuterie (TIMER), il faut d'abord régler l'heure du jour. Il n'est toutefois pas nécessaire de régler l'horloge (CLOCK) lorsqu'on veut se servir sans tarder de l'appareil.

**6** Il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) pour préparer un pain blanc à croûte ordinaire. On peut cependant choisir un autre réglage pour la recette en appuyant sur la touche MENU. La flèche se déplace sur l'affichage chaque fois qu'on appuie sur la touche MENU (c.-à-d., de RAPID à SWEET, et ainsi de suite). Lorsqu'il faut régler l'appareil à BASIC, RAPID ou SWEET, on peut choisir la couleur de la croûte en appuyant sur la touche CRUST jusqu'à ce que la flèche indique le choix voulu : ordinaire ou foncé (REGULAR ou DARK).



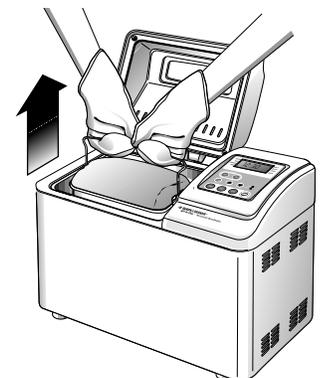
**7** Appuyer à une reprise sur la touche de démarrage jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et que le voyant lumineux rouge (OPERATION) s'allume. La mention «12:00 AM» clignotante est remplacée par 3:50 (par exemple) lorsqu'on choisit le réglage du pain blanc (peu importe la couleur de la croûte). Le compte à rebours se fait en multiples de une minute (3:49, 3:48, et ainsi de suite) jusqu'à la fin de la préparation. À la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs signaux sonores afin de signaler la fin du processus et le voyant lumineux rouge se met à clignoter. De plus, la mention «12:00 AM» clignote de nouveau sur l'affichage.



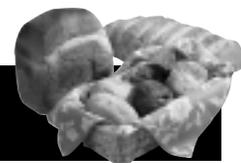
**8** L'appareil est doté d'une fonction de **maintien au chaud** qui démarre automatiquement à la fin de la cuisson. Le voyant rouge OPERATION continue de clignoter pendant un maximum de 60 minutes après la fin de la cuisson et le pain est gardé au chaud pendant ce temps. Au bout de l'heure, le cycle de **maintien au chaud** prend fin. Le voyant arrête de clignoter et il reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours branché. Il faudrait alors sortir le pain dans les meilleurs délais afin d'éviter qu'il ne devienne pâteux. On peut retirer le plat de cuisson de l'appareil en tout temps pendant le cycle de **maintien au chaud**. Pour arrêter le cycle de **maintien au chaud** avant la fin de la période de 60 minutes, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et de la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage disparaisse. **NOTE :** Le cycle de **maintien au chaud** ne fonctionne pas lorsqu'on prépare de la pâte (DOUGH) car ce cycle ne comporte aucune cuisson. Si on laisse de la pâte trop longtemps dans l'appareil, elle peut trop lever et donner des résultats médiocres. Afin d'optimiser le rendement, retirer la pâte à la fin de la préparation et suivre les directives de la recette relatives au façonnage, au levage et à la cuisson.

**9** L'appareil est doté d'un hublot d'observation des plus pratiques permettant de suivre les étapes de la préparation du pain. Il arrive parfois que des gouttelettes de vapeur se forment sur le hublot pendant le processus. Le cas échéant, on peut ouvrir le couvercle pour surveiller les étapes de mélange et de pétrissage. **IL NE FAUT TOUTEFOIS PAS OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LE CYCLE DE CUISSON** (pendant environ la dernière heure) afin d'éviter l'effondrement du pain. Les gouttelettes de vapeur devraient disparaître pendant le cycle de cuisson.

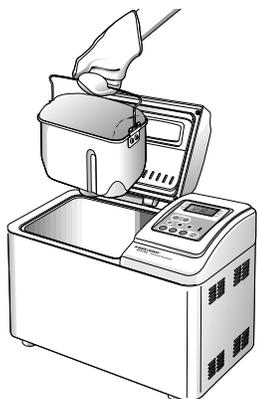
**10** Mettre des mitaines ou prendre des poignées pour sortir le plat de cuisson de l'appareil. En saisir la poignée métallique des deux mains et sortir le plat en le tirant vers le haut. Abaisser et enclencher la poignée du plat. Déposer le plat de cuisson sur le côté et l'agiter pour démouler le pain sur une grille de refroidissement. Le plat de cuisson et la lame de pétrissage ont un revêtement antiadhésif afin de faciliter le démoulage du pain. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le pain car ils peuvent égratigner le revêtement antiadhésif. Si le pain ne sort pas du plat,



# Utilisation du robot-boulangier



faire glisser une spatule plate en plastique ou en caoutchouc le long de la paroi du plat. Retourner le plat de cuisson et l'agiter pour démouler le pain. Laisser le pain refroidir avant de le trancher. Si la lame de pétrissage est coincée dans le pain, laisser refroidir le pain puis utiliser une



cuillère en plastique ou une spatule en caoutchouc pour l'en sortir. Ne pas utiliser un couteau ou tout autre objet métallique tranchant pour retirer la lame du pain car cela peut égratigner le revêtement de la lame.



cuillère en plastique ou une spatule en caoutchouc pour l'en sortir. Ne pas utiliser un couteau ou tout autre objet métallique tranchant pour retirer la lame du pain car cela peut égratigner le revêtement de la lame.

## Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients

**1** Tous les réglages, sauf celui de la cuisson rapide, comportent une fonction intégrée d'ajout d'ingrédients qui indique à l'aide d'un timbre sonore le moment d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix. Le signal sonne avant la fin du pétrissage. Le moment auquel se fait entendre le timbre peut varier d'un maximum de 5 minutes de l'heure indiquée au tableau selon la température ambiante au début de la préparation. Utiliser le tableau suivant à titre de référence:

Réglage	Minutes écoulées du cycle	Heure affichée au timbre sonore
Pain de base	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain sucré	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain de grains	De 37 à 42 minutes	Entre 3:28 et 3:33
Pâte	De 40 à 45 minutes	Entre 1:15 et 1:20

**2** Cette fonction permet d'ajouter des ingrédients de sorte qu'ils ne soient pas triturés par la lame de pétrissage et mélangés dans la pâte. Lorsqu'on se sert de la MINUTERIE pour programmer la cuisson (lorsqu'on est absent ou qu'on dort), on peut oublier cette fonction en ignorant le signal et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Toutefois, il se peut que ces

aliments soient hachés au cours de la préparation.

**3** Pour ajouter des ingrédients, soulever le couvercle et verser délicatement les ingrédients dans le plat de cuisson.  
**MISE EN GARDE : Il est essentiel de prendre garde de ne pas renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson du robot-boulangier.**

## Réglage de la minuterie (TIMER) (Pour programmer la cuisson.)

On se sert de la minuterie pour programmer la préparation du pain ou de la pâte à une heure ultérieure. Cette fonction permet de reporter le temps de cuisson à un maximum de 13 heures. On peut ainsi régler la minuterie à 19 h un soir de façon à obtenir un pain frais à 8 h le lendemain matin. **NOTE : On ne peut pas utiliser la minuterie avec la commande de cuisson super rapide.**

### Régler la minuterie comme suit.

**NOTE : Bien se conformer aux étapes 1 à 6 de la rubrique précédente sur l'utilisation du robot-boulangier lors de la préparation des ingrédients dans le plat de cuisson et choisir un réglage à l'aide de la touche MENU. Il est déconseillé d'utiliser la minuterie pour des recettes comportant des aliments frais qui peuvent se gâter comme des œufs, du lait frais, du babeurre ou du fromage.**

**1** Pour se servir de la minuterie (TIMER), il faut d'abord régler l'horloge à l'heure réelle. Pour modifier la mention «12:00 AM» clignotante, il faut d'abord appuyer sur la touche de l'horloge (CLOCK). **Lorsque l'heure clignote, enfoncer immédiatement** les flèches «Haut» et «Bas» pour la modifier en multiples de une heure. S'assurer que la mention AM ou PM appropriée est affichée. **Lorsque l'heure réelle clignote**, appuyer de nouveau sur la touche de l'horloge afin de passer aux minutes. Lorsque l'heure cesse de clignoter avant d'avoir modifier les minutes, appuyer à deux reprises sur la touche de l'horloge. **Lorsque la mention «00» clignote**, on peut modifier les minutes à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». On peut enfoncer la touche et la maintenir enfoncée afin de faire avancer les minutes en multiples de 5 minutes, ou on peut l'enfoncer et la relâcher pour modifier une minute à la fois.

**2** Lorsque l'heure du jour est réglée, on peut régler aisément la minuterie de la même façon. Ainsi, pour se réveiller à 8 h 30 à l'arôme du pain frais, il faut enfoncer et maintenir enfoncée la touche de la minuterie TIMER

# Utilisation du robot-boulangier



jusqu'à ce que la mention TIMER apparaisse et que l'heure clignote comme il est mentionné à la rubrique précédente.

**Lorsque l'heure clignote**, enfoncer les flèches «Haut» et «Bas» pour atteindre le chiffre 8 (en s'assurant que la mention AM est affichée). Pour passer au réglage des minutes, appuyer sur la touche de la minuterie **lorsque l'heure réglée clignote**. Lorsque l'heure cesse de clignoter avant d'avoir modifier les minutes, enfoncer la touche de la minuterie et la maintenir enfoncée. Lorsque l'heure clignote de nouveau, enfoncer immédiatement la touche de la minuterie afin de régler les minutes. **Lorsque la mention «00» clignote**, on peut modifier les minutes jusqu'à 30 à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». Lorsque le chiffre 30 ne clignote plus et que l'heure réelle est affichée, la minuterie est réglée.

**3** Pour actionner la minuterie, enfoncer la touche TIMER. Le temps de la préparation clignote **brèvement**, puis l'heure du jour réapparaît et le voyant lumineux vert TIMER s'allume. Il n'est pas nécessaire d'enfoncer la touche de démarrage (START/RESET). Lorsque le voyant lumineux vert ne s'allume pas et que la mention «13 Hr [TIMER] [ERR]» est affichée, la minuterie a été réglée au-delà du délai maximal de 13 heures. Enfoncer la touche TIMER jusqu'à ce que l'heure clignote afin de régler de nouveau la minuterie. On peut modifier le réglage à l'aide des flèches «Haut» et «Bas». Lorsque le voyant lumineux vert ne s'allume pas et que la mention «0 Hr [TIMER] [ERR]» est affichée, la minuterie a été réglée en-deçà du délai réel (ainsi, le réglage SWEET correspond à 3 h 50). Régler de nouveau la minuterie en indiquant un délai plus long.

**4** Pour annuler la fonction de minuterie, enfoncer la touche TIMER et le voyant lumineux vert s'éteint.

**5** Pour vérifier le temps qu'il reste lorsque le voyant lumineux vert est allumé, appuyer à deux reprises sur la touche TIMER.

**6** Le voyant lumineux vert TIMER s'éteint lorsque le processus de panification commence. Le voyant lumineux rouge OPERATION s'allume alors et le temps de préparation (3 h 50 pour le réglage SWEET) est affiché. Le compte à rebours se fait à intervalles de une minute. À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un signal sonore et le pain est prêt. Le voyant lumineux rouge se met alors à clignoter pour indiquer que le cycle de maintien au chaud d'une durée de 60 minutes est automatiquement actionné.

## Dépannage

La rubrique «Besoin d'aide?» (à la page 30) expose des questions précises relatives au fonctionnement du robot-boulangier ainsi qu'aux recettes et aux ingrédients.

- Lorsque l'appareil fonctionne mal, le message «-:-» est affiché. Ce message signifie qu'il y a un problème de fonctionnement. **NE PAS SE SERVIR DE L'APPAREIL**. Débrancher alors l'appareil et communiquer avec le centre de service de la région pour le faire réparer. Composer le numéro sans frais indiqué sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker de la région.
- Si, lorsqu'on appuie sur la touche de démarrage (START/RESET), le mot HOT apparaît dans la fenêtre d'affichage, l'appareil n'a pas eu le temps de refroidir suffisamment après la cuisson pour être réutilisé immédiatement. Ouvrir le couvercle, retirer le plat de cuisson et laisser refroidir l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, on remet immédiatement l'appareil en mode de panification en appuyant sur la touche de démarrage (START/RESET).
- En cas de problèmes spécifiques relatifs aux résultats obtenus pour du pain ou de la pâte, consulter le guide de dépannage suivant.



# Guide de dépannage



**NOTE:** La principale cause des résultats médiocres consiste en la mesure inappropriée des ingrédients (voir à la page 8). Le tableau suivant offre plusieurs solutions possibles. Essayer une solution à la fois et n'apporter qu'un seul changement par pain. Lorsque les résultats ne s'améliorent pas après le premier réglage, essayer une autre solution.

RÉSULTATS →		Gonfle puis tombe Forme un cratère	Débordement Forme un champignon	Levée insuffisante	Pain plat, peu levé ou pas levé	Croûte trop foncée	Pas ou pas assez cuit	Pas ou peu mêlé	Surface irrégulière	Mie lourde et dense	Réglage en raison de l'altitude élevée	
SOLUTIONS POSSIBLES												
MESURES	FARINE	↑										
		↓		2 c. à table					2 c. à table	2 c. à table		
	EAU OU LAIT	↑			2 c. à table				2 c. à table			
		↓	2 c. à table	2 c. à table				2 c. à table			2 c. à table	
	SEL	↑	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								
		↓			1/4 c. à thé							
	SUCRE OU MIEL	↑			1 c. à thé						1 c. à thé	
		↓		1 c. à thé			1 c. à thé					
	LEVURE	↑			1/4 c. à thé						1/4 c. à thé	
		↓	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								1/4 c. à thé
	INGRÉDIENTS	EAU OU LAIT	Pas assez d'eau ou de lait			✓				✓	✓	
			Liquide trop chaud ou froid				Voir page 17					
FARINE		Périmée			✓	✓						
		Faible teneur en gluten			Voir page 16	Voir page 16						
		Trop fine	Voir page 16		Voir page 16				Voir page 16			
LEVURE		Oubliée				✓						
		Périmée				Voir page 16						
		Fraîche (mauvais type)		Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17	Voir pages 16 et 17				Voir pages 16 et 17		
SEL		Oublié		✓								
		Trop			✓	✓						

↑ Augmenter la quantité

↓ Diminuer la quantité

# Utilisation du robot-boulangier



## Tranchage et rangement du pain

Pour optimiser les résultats, déposer le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. On peut se servir d'un couteau électrique (comme le couteau électrique Slice Right™ de Black & Decker, modèle EK300) pour découper des tranches égales. Sinon, utiliser un couteau tranchant à dents de scie. Pour avoir des tranches carrées, placer le pain sur le côté et le trancher.

Ranger le pain inutilisé dans un sac ou un contenant étanche à la température ambiante pour un maximum de trois jours. Lorsque la température est chaude et humide, réfrigérer le

pain. Pour le conserver longtemps (jusqu'à un mois), placer le pain au congélateur dans un récipient étanche. Lorsque le pain est réfrigéré, le laisser reposer à la température ambiante avant de le servir. Puisque le pain de ménage ne contient aucun agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement qu'un pain de fabrication commerciale.

On peut trancher les restants de pain légèrement durcis en cubes de 1,27 cm (1/2 po) ou de 2,54 cm (1 po) et s'en servir pour préparer des croûtons, du pouding au pain ou de la farce.

## Entretien et nettoyage

**Mise en garde :** Afin de prévenir les risques de secousses électriques, débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Pour optimiser les résultats et garder l'appareil en bonne condition, nettoyer le robot-boulangier après usage comme suit.

### Corps de l'appareil et chambre de cuisson

Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. Enlever à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide toute accumulation de farine, de miettes ou d'ingrédients de la chambre de cuisson.

### Couvercle

Le couvercle de l'appareil est amovible pour en faciliter le nettoyage. Ouvrir le couvercle à moitié et le tirer hors de l'appareil vers soi. L'essuyer avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. **NE PAS IMMERGER LE COUVERCLE.**

Nettoyer le hublot d'observation avec un chiffon doux et humide (pas avec un essuie-tout), puis bien l'assécher.

**MISE EN GARDE :** NE PAS nettoyer le hublot avec un nettoyeur à vitres commercial.

Lorsqu'on remet le couvercle en place, s'assurer que les fentes du couvercle sont bien insérées dans les tiges de la charnière du robot-boulangier. On évite ainsi d'endommager le couvercle lorsqu'on le referme. Lorsqu'on sent de la résistance en tentant de refermer le couvercle, arrêter immédiatement et le remettre en place. Le couvercle devrait se refermer facilement sans avoir à le forcer.



### Plat de cuisson et lame de pétrissage

La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont tous deux recouverts d'un enduit antiadhésif. Ne pas utiliser de puissants produits nettoyants ni d'ustensiles sur ces pièces au risque de les égratigner. Avec le temps, l'aspect de l'enduit antiadhésif peut changer en raison de l'humidité et de la vapeur. Cette situation est normale et n'affecte en rien l'utilisation de l'appareil ni la qualité des résultats.

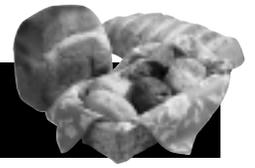
Retirer le plat de cuisson et la lame de pétrissage de la chambre de cuisson avant de les nettoyer. Essuyer l'extérieur du plat de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Prendre soin de ne pas endommager le joint en caoutchouc sous l'arbre. **NE JAMAIS IMMERGER LE PLAT DE CUISSON AU COMPLET.** On peut laver à la main l'intérieur du plat de cuisson avec de l'eau savonneuse. Il faut retirer la lame de pétrissage de l'arbre et il faut nettoyer le creux sous la lame. Lorsqu'il est difficile de retirer la lame de pétrissage du plat de cuisson après s'en être servi, remplir le plat de cuisson d'eau chaude et laisser tremper de 30 à 60 minutes. Puis, vider le plat, le renverser et secouer la lame pour la dégager tout en retenant le raccord à oreilles au fond du plat. Enlever toute trace de pâte du trou de la lame à l'aide d'un cure-dents ou d'une brosse douce pour la cuisine.

**MISE EN GARDE :** Aucune pièce du robot-boulangier ne va au lave-vaisselle. NE PAS nettoyer le plat de cuisson, le couvercle amovible ni la lame de pétrissage au lave-vaisselle.

### Rangement de l'appareil

Bien assécher le robot-boulangier et toutes ses composantes avant de les ranger; ne pas oublier d'essuyer l'humidité accumulée sur le hublot. Pour éviter de perdre la lame de pétrissage, on peut l'installer sur l'arbre. Refermer le couvercle et ne rien ranger sur le couvercle de l'appareil.

# Service ou entretien



Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

## **Garantie complète de un an**

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Communiquer toute question relative à la garantie et au service à l'adresse ou au numéro de téléphone suivant.

## **Aux États-Unis ou au Canada**

Consumer Assistance & Information  
Applica Consumer Products Inc.  
6 Armstrong Road  
Shelton, Connecticut 06484  
1 800 231-9786

120 V, 60 Hz, c.a. seulement, 600 watts

Homologué pour une utilisation au Canada et aux États-Unis par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.* et l'Association canadienne de normalisation (CSA).  
Copyright ©1998-2000 Applica Consumer Products, Inc.  
Publ. n° 174598-01-RV01  
Imprimé en République populaire de Chine

\*  **BLACK & DECKER**® Marque de commerce de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

**BLACK & DECKER®**

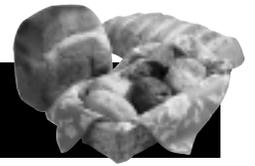
# Recettes de pain



**Pour le robot-boulangier de Black & Decker**

**Modèle B2000**

# Ingrédients pour le pain et la pâte



De nombreux ingrédients sont différents selon qu'ils proviennent du Canada ou des États-Unis; entre autres, le fromage, le sucre à glacer et la farine de maïs. Mais la différence la plus marquée se retrouve dans la farine.

## Farines

Les *farines au Canada* proviennent de blé dur; on peut ainsi utiliser indifféremment de la *farine tout usage* ou de la *farine de boulangerie* des grandes marques nationales et obtenir de bons résultats. Par ailleurs, la farine tout usage vendue aux États-Unis donne des résultats médiocres et ne devrait pas être utilisée avec l'appareil. Aux États-Unis, il est essentiel d'utiliser de la *farine de boulangerie* pour avoir de grandes miches à texture uniforme.

- La *farine de boulangerie* est un produit de blé dur et c'est une farine riche en un type de protéines, appelé gluten. Lorsqu'on mélange et pétrir la pâte, le gluten s'étire et incorpore des bulles d'air ce qui donne une texture légère et délicate. La résilience élastique du gluten en fait la farine la plus tolérante aux températures élevées, à l'altitude ou aux régions très humides.
- On trouve facilement la *farine tout usage au Canada* et celle-ci a été bien testée avec les recettes pour le Canada en donnant de bons résultats. On peut également réussir les recettes en utilisant de la farine de boulangerie provenant du Canada.
- Les *farines de blé entier et de céréales* renferment le son et le germe de la céréale. Même si leur teneur en fibres est plus élevée, ces farines comportent moins de gluten que la farine de boulangerie. La farine de seigle ne renferme aucun gluten et doit, par conséquent, être utilisée avec d'autres farines. Les pains faits avec les farines de blé entier, de seigle et de céréales sont normalement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Les farines de blé entier diffèrent grandement selon qu'elles proviennent des États-Unis ou du Canada, et d'une marque à l'autre. Les recettes ont été conçues et essayées en utilisant des marques de farine retrouvées à l'échelle nationale.

## Corps gras

- Le *beurre et la margarine ou le shortening végétal* peuvent facilement être interchangeables dans la plupart des recettes de pain. On ne devra remplacer le shortening, le beurre ou la margarine par de l'huile végétale (les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût). *Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent*

*servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.*

## Sel

- En infimes quantités, le *sel* rehausse la saveur et agit sur l'effet de la levure, uniformisant la levée de la pâte. Dans les régions en très haute altitude, il peut être nécessaire d'ajouter du sel pour améliorer les résultats. Il faut toutefois se rappeler qu'un surplus de sel peut empêcher le pain de lever.

## Liquide

- Le *lait* (entier, partiellement écrémé à 1 % ou à 2 %, écrémé, de babeurre ou un mélange de lait en poudre et d'eau) constitue le liquide le plus utilisé dans la préparation du pain. Le lait lui donne une belle texture tout en ramollissant la croûte. Lorsque la recette demande du lait en poudre et qu'on préfère utiliser du lait frais, il suffit de remplacer les quantités d'eau et de poudre par du lait. L'eau seule durcit la croûte.

## Édulcorants

- Les édulcorants naturels, comme le sucre blanc ou brun, le miel et la mélasse, stimule l'action de la levure. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne lève pas et il en va de même pour le pain. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure joue un rôle important dans la préparation du pain. Les édulcorants rehaussent le goût du pain et en améliorent le processus de brunissement. On peut remplacer le sucre par un autre édulcorant, mais les résultats obtenus peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé.

## Levure

- La *levure* est une plante sensible à la chaleur qui se nourrit du sucre dans la pâte. Un excès de chaleur la tue, mais un manque de chaleur en ralentit le processus. Vérifier la date d'expiration du sachet pour s'assurer de la fraîcheur de la levure. Les recettes du présent guide ont été essayées avec de la levure sèche traditionnelle, mais on peut également utiliser de la levure pour robot-boulangier. Voir le test pour vérifier la fraîcheur de la levure à la page suivante.

# Ingrédients pour le pain et la pâte



\* Effectuer le test suivant pour déterminer la fraîcheur de la levure.

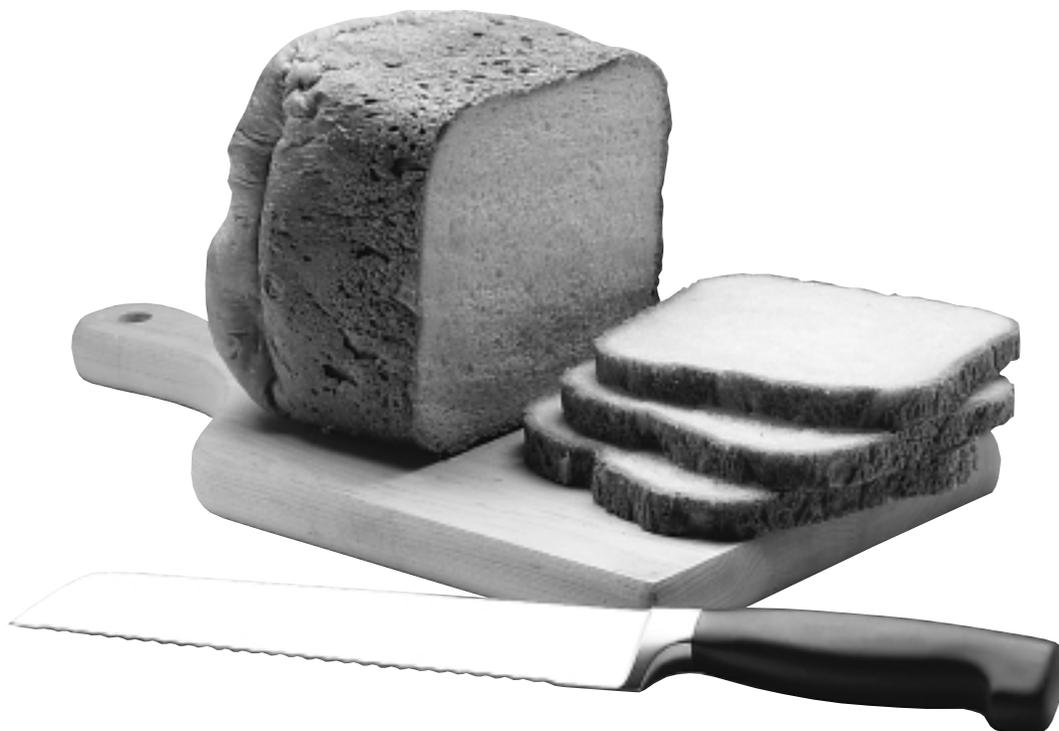
- A) Verser 1/2 tasse d'eau tiède dans une petite tasse ou dans un petit bol.
- B) Incorporer 1 c. à thé de sucre dans l'eau puis saupoudrer 2 c. à thé de levure sur la surface de l'eau.
- C) Placer la tasse ou le bol dans un endroit chaud et laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
- D) Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Lorsque ce n'est pas le cas, il faudrait se procurer de la levure fraîche.

## Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats

- N'utiliser que des ingrédients frais.
- Aux É.-U. : Utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada : Utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie.
- Utiliser de l'eau tiède; jamais de l'eau froide.
- Mesurer les ingrédients avec précision et niveler les ingrédients secs à l'aide du rebord droit d'un couteau ou d'une spatule métallique. (Voir les techniques de mesure à la page 8.)

## Conseils pratiques pour la préparation de pâte

- Lorsque la recette demande l'utilisation d'une surface légèrement enfarinée, étendre une ou deux cuillères à table de farine sur la surface. Enfariner également les doigts ou le rouleau à pâte pour faciliter la manipulation de la pâte.
- Dans les recettes qui mentionnent un bol graissé ou huilé, il faut enduire le fond et les parois internes de ce bol d'environ une cuillère à table d'huile ou de shortening végétal amolli. On peut également utiliser un enduit antiadhésif végétal en vaporisateur afin de réduire l'apport en gras et en calories.
- Lorsqu'on laisse la pâte reposer et lever selon la recette, la placer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Afin d'optimiser les résultats, couvrir la pâte de papier ciré et d'une serviette sèche et propre. Si la pâte ne double pas de volume, le pain peut ne pas être moelleux.
- La pâte peut être emballée dans du plastique et placée au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de s'en servir.





## **Pains de base**

Blanc de base .....	19
Variantes au pain blanc de base .....	19
Pain-muffin au son .....	19
Pain irlandais au bicarbonate de soude .....	20
Pain à la farine de maïs .....	20
Pain au levain pour robot-boulangier .....	20
Pain au levain .....	21

## **Pains à cuisson super rapide**

Blanc de base .....	21
Aux graines de pavot et au citron .....	21
Italien aux fines herbes .....	22

## **Pains sucrés**

Relevé au gingembre .....	22
Aux raisins et à la cannelle .....	23
Au fromage .....	23
Aloha .....	23
Au chocolat .....	23

## **Pains de grains**

De blé entier à 100% .....	24
De blé concassé .....	24
Aux flocons d'avoine et aux noix .....	24
De seigle au cumin .....	25
Pumpernickel savoureux .....	25

## **Pâte**

Focaccia (pain plat italien) .....	26
Bretzels cuits au four .....	26
À pizza .....	27
Sucrée .....	27
Levain traditionnel .....	28

## **Pâte pour la cuisson seulement**

Pain aux bananes et aux noix .....	29
Brioche au caramel .....	29

# Pains de base



**Voici les recettes les plus populaires; à essayer avant toute autre!**

## PAIN BLANC DE BASE

1 1/3 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/2 c. à thé	sel
1 c. à table	sucre
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine blanche*
1 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC) et régler la cuisson de la croûte à régulier (REGULAR) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

## PAIN-MUFFIN AU SON

1 1/4 t	eau tiède
3 c. à table	mélasse
2 c. à thé	sucre
2 c. à table	beurre
2 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
1/2 t	céréale de son
1 1/4 c. à thé	levure

Ajout d'ingrédients : 1/2 t raisins secs

1. Mesurer les sept premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
6. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
7. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
8. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

## VARIANTES AU PAIN BLANC DE BASE

### Pour des bâtonnets de pain

Préparer la recette de pain blanc et régler l'appareil à DOUGH. Diviser la pâte en 24 morceaux égaux. Façonner chacun d'eux en une ficelle étroite de 20 cm (8 po) de longueur. Déposer sur des plaques graissées. Badigeonner de lait et saupoudrer chaque ficelle de flocons d'oignons séchés ou de poudre d'ail. Recouvrir et laisser lever pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four. Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant environ 20 minutes.

### Pour des petits pains croûtés

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut. Diviser la pâte en 16 morceaux égaux. Façonner chacun d'eux en une balle de 5 cm (2 po) de diamètre et les déposer sur une plaque graissée. Recouvrir et laisser lever pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four. Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 17 à 20 minutes.

### Pour des petits pains badigeonnés de beurre

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut. Diviser la pâte en 16 morceaux égaux. Façonner chacun d'eux en un ovale de 7,6 cm (3 po) de longueur. Déposer sur une plaque graissée. À l'aide d'un couteau tranchant, pratiquer une incision de 0,64 cm (1/4 po) de profondeur. Badigeonner de beurre et saupoudrer de farine de maïs. Recouvrir et laisser lever de 50 à 60 minutes. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four. Faire cuire dans un four préchauffé à 191 °C (375 °F) pendant 17 à 20 minutes.

### Pour des petits pains ronds aux graines de pavot

Préparer la recette de pain blanc comme indiqué plus haut. Diviser la pâte en 24 morceaux égaux. Façonner chacun d'eux en une balle de 5 cm (2 po) de diamètre. En tremper le dessus dans du beurre fondu et dans des graines de pavot. Déposer dans une plaque à muffins graissée.

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains de base



## PAIN IRLANDAIS AU BICARBONATE DE SOUDE

1 1/3 t	lait
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à thé	sucre
2 c. à thé	graines de cumin
1/2 c. à thé	sel
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
3 1/3 t	farine blanche*
1 c. à thé	levure

Ajout d'ingrédients : 1/3 t raisins secs

- Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50



Note : Voir la page 28 pour la recette de pain au levain traditionnel qui cuit au four.

## PAIN À LA FARINE DE MAÏS

1 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1/4 t	miel
3 c. à table	beurre ou margarine
1 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
1/2 t	farine de maïs
1 1/4 c. à thé	levure

Ajout d'ingrédients : 1/2 t grains de maïs congelés

- Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les grains de maïs congelés.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

## PAIN AU LEVAIN POUR ROBOT BOULANGER

(À cuire dans le plat de cuisson)

2/3 t	eau tiède**
1 1/2 c. à thé	sel
1 1/2 c. à thé	sucre
3 1/2 t	farine blanche*
1 3/4 t	levain (recette à la page 21)
2 1/2 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de base (BASIC) et régler la cuisson de la croûte à régulier (REGULAR) ou à foncé (DARK).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

\*\* Lorsqu'on utilise de la farine des É.-U., utiliser 1/2 t d'eau au lieu de 2/3 t.

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains de base



## LEVAIN POUR ROBOT-BOULANGER

1 t	lait écrémé
1 t	eau tiède
1 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
2 t	farine blanche tout usage
1/2 t	eau
2 1/4 c. à thé	levure



1. Faire chauffer le lait (ne pas le faire bouillir), et ajouter une tasse d'eau. Laisser tiédir le mélange de liquides. Verser dans un grand bol en verre ou en céramique.
2. Ajouter le sucre, le sel et la farine et pétrir jusqu'à ce que bien mélangé.
3. Recouvrir avec un linge propre et laisser reposer dans un endroit sans courant d'air pendant 3 à 4 jours. (Le mélange devrait bouillonner.)
4. Faire chauffer une demie tasse d'eau jusqu'à environ 43 °C (100 °F) et y dissoudre la levure. Verser le mélange de levure dans le levain et bien mélanger.
5. Recouvrir avec un linge propre et laisser reposer à la température ambiante pendant 5 à 7 jours. Le mélange peut se séparer; le mélanger à chaque jour, au goût.)
6. Ranger le levain au réfrigérateur.
7. Pour s'en servir, le laisser redevenir à la température ambiante et le laisser bouillonner.
8. Pour toujours avoir du levain (à faire après chaque utilisation), ajouter 1 1/2 t de farine tout usage et 1 1/2 t d'eau tiède au levain qui reste. Bien mélanger.
9. Réfrigérer le levain jusqu'à la prochaine utilisation.

**Note :** Ne pas s'inquiéter si le levain ne bouillonne pas beaucoup.  
On peut quand même s'en servir dans le pain et celui-ci aura un léger goût de levain.



# Pains à cuisson super rapide

## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE BLANC DE BASE

1 1/4 t	eau tiède
3 c. à table	lait en poudre
1/2 c. à thé	sel
3 c. à table	sucre
3 c. à table	beurre ou margarine
3 1/4 t	farine blanche*
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START).  
Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 1 h 10

## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

1 1/4 t	eau tiède
1 1/2 c. à thé	jus de citron, fraîchement pressé
2 c. à table	lait en poudre
3/4 c. à thé	sel
2 c. à table	sucre
2 c. à table	beurre ou margarine
3 t	farine blanche*
1/2 c. à thé	muscade
2 c. à thé	zeste de citron, fraîchement râpé
2 c. à table	graines de pavot
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 1 h 10

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains à cuisson super rapide



## PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE ITALIEN AUX FINES HERBES

1 1/3 t	eau tiède
3 c. à table	lait en poudre
1/2 c. à thé	sel
3 c. à table	sucre
3 c. à table	beurre ou margarine
3 2/3 t	farine blanche*
1 1/2 c. à thé	basilic séché
1 1/2 c. à thé	marjolaine séchée
1 1/2 c. à thé	thym séché
4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (RAPID), le réglage pour la miché de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 1 h 10



# Pains sucrés



*Savourez ces recettes en profitant de la vie!*

## PAIN RELEVÉ AU GINGEMBRE

1 t	eau tiède
1	œuf, gros, légèrement battu
1/4 t	cassonade tassée
2 c. à table	lait en poudre
2 c. à table	beurre ou margarine
1 1/2 c. à table	mélasse
3 c. à thé	zeste d'orange râpé
1 1/2 c. à thé	gingembre moulu
1 c. à thé	cannelle
1 c. à thé	sel
3 1/4 t	farine blanche*
3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain sucré (SWEET) et régler la cuisson de la croûte à régulier (REGULAR) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains sucrés



## PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

1	œuf + eau tiède
2 c. à table	cassonade tassée
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine blanche*
1 c. à thé	cannelle
1 1/4 c. à thé	levure

Ajout d'ingrédients : 1/2 t raisins secs

1. Verser l'œuf dans une tasse à mesurer et remplir d'eau tiède jusqu'à la marque de 1 1/4 t.
2. Verser dans le plat de cuisson et y ajouter les 6 prochains ingrédients dans l'ordre indiqué.
3. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
4. Choisir le réglage pour le pain sucré (SWEET), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
5. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
6. Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les raisins secs.
7. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
9. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

## PAIN ALOHA

1 1/4 t	lait
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
1 c. à thé	vanille ou essence de noix de coco
3 1/3 t	farine blanche*
1/2 t	flocons de noix de coco sucrés
1 3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET) et régler la cuisson de la croûte à régulier (REGULAR) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

## PAIN AU FROMAGE

3/4 t	eau tiède
1/2 t	fromage cottage en crème
1/2 t	fromage suisse râpé
3 c. à table	parmesan râpé
2 c. à table	sucre
1 c. à table	beurre ou margarine
1 1/2 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET) et régler la cuisson de la croûte à régulier (REGULAR) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

## PAIN AU CHOCOLAT

1 t	lait
1	œuf, gros, battu
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	sucre
1 c. à table	cacao
1 c. à thé	sel
3 1/3 t	farine blanche*
1/2 t	brisures de chocolat
2 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de base (SWEET), le réglage pour la miche de 1,5 lb et régler la cuisson de la croûte à pâle (LIGHT) ou à foncé (DARK).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 3 h 50

# Pains de grains



## PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

1 1/2 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/2 c. à thé	sel
2 c. à table	miel
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
3 3/4 t	farine de blé entier
1 3/4 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 1,5 lb.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

## PAIN AU BLÉ CONCASSÉ

1 1/4 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	miel
2 c. à table	beurre ou margarine
1 t	farine de blé entier
1 1/2 t	farine blanche*
3/4 t	blé concassé
1 1/4 c. à thé	levure

- Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN).
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

## PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET AUX NOIX

1 1/3 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 1/4 c. à thé	sel
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
1 t	farine de blé entier
2 t	farine blanche*
1/3 t	flocons d'avoine à cuisson rapide
2 c. à thé	levure

Ajout d'ingrédients : 1/2 t noix de Grenoble ou pacanes hachées

- Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 1,5 lb.
- Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Au timbre indiquant l'ajout d'ingrédients, ajouter les noix.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
- Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 4 h 10



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pains de grains

## PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

1 1/4 t	eau tiède
2 c. à table	lait en poudre
1 c. à thé	sel
2 c. à table	cassonade
2 c. à table	mélasse
2 c. à table	beurre ou margarine
3/4 t	farine de blé entier
1 3/4 t	farine blanche*
3/4 t	farine de seigle
1 c. à table	grains de cumin
1 3/4 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 2 lb.
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 4 h 10

## PUMPERNICKEL SAVOUREUX

1 1/4 t	eau tiède
1/3 t	mélasse
2 c. à table	cacao
1 1/2 c. à table	huile végétale
1 c. à table	grains de cumin
1 1/2 c. à thé	café soluble
1 1/2 c. à thé	sel
1 1/2 t	farine blanche*
1 t + 2 c. à table	farine de blé entier
1 t + 1 c. à table	farine de seigle
3 c. à thé	levure

1. Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson l'appareil et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour le pain de grains (GRAIN) et le réglage pour la miche de 1,5 lb.
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil et le renverser doucement hors du plat. (Il se peut que la lame de pétrissage soit coincée dans le pain. La retirer lorsque le pain est refroidi.)
7. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 4 h 10



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.

# Pâte



## FOCCACIA (pain plat italien)

1 t	eau tiède
1/4 t	basilic frais haché grossièrement
1/4 t	échalotes fraîches hachées grossièrement
2 c. à table	beurre ou margarine
2 c. à table	ail haché
1 c. à thé	sel
3 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure
3 c. à table	huile d'olive, divisé

1. Mesurer les huit premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson (sans l'huile d'olive).
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
4. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
5. À l'aide de mitaines, retirer la pâte de l'appareil et la renverser doucement hors du plat de cuisson dans un bol enduit d'une cuillère à table d'huile d'olive. Faire tourner la pâte pour l'enduire uniformément d'huile.
6. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.
7. Diviser la pâte en deux et placer chaque moitié sur une plaque de 36 cm sur 25 cm (14 po x 10 po). Abaisser en rectangles de 20 cm sur 23 cm (8 po x 9 po). On recherche une épaisseur de 1,27 cm (1/2 po). (On peut également abaisser toute la pâte sur une seule plaque et lui donner la forme voulue.)
8. Badigeonner la pâte avec le reste de l'huile d'olive (on peut en utiliser plus au goût).
9. Faire cuire dans un four réchauffé au préalable à 218 °C (425 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
10. Laisser refroidir pendant 10 minutes et couper en carrés.

Durée : 2 h (pour la pâte)

### Suggestion pour le service

Idéal comme entrée ou pour accompagner le repas!

## BRETZELS CUITS AU FOUR

1 t	bière ou eau
1 c. à table	beurre
2 c. à table	sucre
1 c. à thé	sel
2 3/4 t	farine blanche*
3/4 c. à thé	levure
1	œuf, battu légèrement
1 c. à table	eau
	du gros sel ou des graines de sésame

1. Mesurer les six premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer la pâte de l'appareil et la renverser doucement hors du plat sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
7. Abaisser en un rectangle de 36 cm sur 23 cm (14 po x 9 po).
8. À l'aide d'un couteau tranchant, découper en 18 bandes de 36 cm sur 1,27 cm (14 po x 1/2 po).
9. Étirer délicatement chaque bande pour obtenir un cordon de 40 cm (16 po) de longueur.
10. Pour façonner les bretzels, faire recourber les extrémités de chaque cordon pour former un cercle; croiser les extrémités et les déposer sous le cercle. Déposer les bretzels sur des plaques graissées. Ne pas laisser lever.
11. Mélanger l'œuf et l'eau. Badigeonner les bretzels de ce mélange.
12. Saupoudrer de gros sel ou de graines de sésame.
13. Placer un plat d'eau chaude sur la grille inférieure du four.
14. Faire cuire à 177 °C (350 °F) de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les bretzels soient prêts.

Durée : 2 h (pour la pâte)



\* Au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage; aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie.



## PÂTE À PIZZA

1 1/2 t	bière ou eau
1 1/2 c. à thé	sel
1 c. à table	sucré
2 c. à table	beurre ou margarine
4 1/4 t	farine blanche*
2 c. à thé	levure
<i>ingrédients pour garnir la pizza</i>	

- Mesurer les six premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil.
- Retirer la pâte du plat de cuisson et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.
- Graisser des plaques à pizza de 30 cm (12 po) et les saupoudrer de farine de maïs, au goût. Diviser la pâte en trois.
- Abaïsser un morceau de pâte et le déposer ou l'aplatir dans la plaque.
- Garnir chaque pizza au goût (par exemple, avec de la sauce aux tomates, de la viande, des légumes et du fromage).
- Faire cuire dans un four réchauffé au préalable à 218 °C (425 °F) de 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit prête. La pizza est prête lorsque la croûte est dorée et que le fromage bouillonne.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**

### Variations pour la pâte à pizza

Pour faire des pizzas individuelles, diviser la pâte en huit morceaux égaux. Abaïsser chaque morceau en un cercle de 18 à 20 cm (de 7 à 8 po). Déposer sur une plaque graissée. Garnir au goût et faire cuire de la façon décrite plus haut.



## PÂTE SUCRÉE

1/2 t	lait
1	œuf, battu légèrement
1/4 t	sucré
2 c. à table	beurre ou margarine
1/2 c. à thé	sel
2 1/2 t	farine blanche*
2 1/4 c. à thé	levure

- Mesurer tous les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
- Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
- Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH) et enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
- Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
- À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée.
- Laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
- Façonner au goût et utiliser pour faire une recette préférée avec de la pâte sucrée.

### Pour faire des brioches à la cannelle.

- Abaïsser la pâte en un rectangle de 23 cm sur 36 cm (9 po x 14 po).
- Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle.
- Rouler la pâte en commençant par l'extrémité longue.
- Couper en tranches de 2,54 cm (1 po).
- Déposer dans un plat graissé de 23 cm sur 33 cm (9 po x 13 po).
- Couvrir et laisser lever pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Faire cuire dans un four chauffé au préalable à 177 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement brunie.

**Durée : 2 h (pour la pâte)**



## LEVAIN TRADITIONNEL

### (À cuire au four)

Consulter les pages 20 et 21 pour préparer le pain au levain pour robot-boulangier et le levain.

1/4 t	farine de maïs
1 c. à thé	fécule de maïs
1/2 t	eau

1. Mesurer les ingrédients du pain au levain pour robot-boulangier et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.
2. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
3. Choisir le réglage pour la pâte (DOUGH).
4. Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.
5. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée.
7. Façonner en un grand ovale.
8. Déposer la miche sur une plaque non graissée, saupoudrer de farine de maïs et recouvrir avec une serviette propre.
9. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
10. Réchauffer le four au préalable à 204 °C (400 °F). Verser 0,64 cm (1/4 po) d'eau chaude dans un plat de 23 cm sur 33 cm (9 po x 13 po) et placer celui-ci sur la grille inférieure du four.
11. Dans une petite poêle, mélanger la fécule de maïs et l'eau. Porter à ébullition en remuant fréquemment.
12. Enlever la serviette qui recouvre la miche. À l'aide d'un couteau tranchant, faire des traits en diagonale d'une profondeur de 1,27 cm (1/2 po) sur le dessus du pain.
13. Badigeonner la miche du mélange de fécule de maïs.
14. Faire cuire dans le four chauffé au préalable et badigeonner la miche du mélange de fécule de maïs pendant la cuisson.
15. Faire cuire de 35 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le pain sonne creux lorsqu'on tape dessus.

Durée : 2 h (pour la pâte)



# Cuisson seulement



## PAIN AUX BANANES ET AUX NOIX

1 c. à table	vinaigre blanc
	du lait
3/4 t	sucré
1/3 t	beurre ou margarine
2	bananes mûres, coupées en morceaux de 2,54 cm (1 po)
2 t	farine tout usage*
1 c. à thé	levure chimique
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
1/2 c. à thé	sel
1/2 t	noix de Grenoble

1. Verser le vinaigre dans une tasse à mesurer et y ajouter du lait jusqu'à la marque de 1/4 t. Laisser reposer 5 minutes.
2. Dans un robot culinaire muni d'un couteau, ajouter le sucre, le beurre ou la margarine, et les bananes.
3. Traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter les ingrédients secs et le mélange de lait; traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Arrêter le robot, gratter les parois du bol au besoin et traiter de nouveau pendant 5 secondes.
6. Verser la moitié du mélange dans le plat de cuisson. (Ne pas oublier de retirer la lame de pétrissage puisque les ingrédients sont déjà mélangés.)
7. Verser la moitié des noix sur le mélange. Répéter avec le reste du mélange et des noix.
8. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
9. Choisir le réglage pour la cuisson seulement (BAKE). Puis, indiquer 154 °C (300 °F) pour la température et 1:00 pour la durée de la cuisson.
10. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
11. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et laisser le pain refroidir dans le plat pendant 30 minutes. Renverser ensuite le plat pour sortir délicatement le pain du plat.
12. Laisser le pain refroidir avant de le trancher.

Durée : 1 h

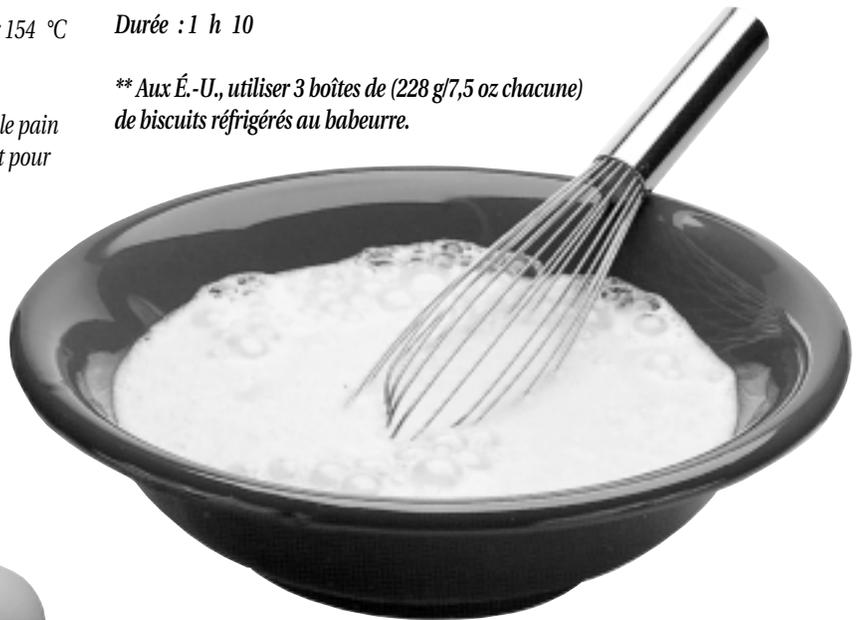
## BRIOCHE AU CARAMEL

1 t	noix de Grenoble ou pacanes hachées
3/4 t	beurre fondu
3/4 t	sucré
2 c. à thé	cannelle
2 boîtes de 340 g chacune (12 oz)	biscuits réfrigérés de campagne, chaque biscuit coupé en quatre**

1. Dans un bol moyen, mélanger les noix de Grenoble ou les pacanes, le beurre, le sucre et la cannelle. Traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Façonner de petites boules avec les morceaux de biscuits et les tremper dans le mélange de beurre (environ 15 à 20 à la fois).
3. Les recouvrir du mélange et les déposer dans le plat de cuisson en les disposant uniformément dans le plat. (Ne pas oublier de retirer la lame de pétrissage puisque les ingrédients sont déjà mélangés.)
4. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits sont disposés dans le plat.
5. Verser le restant de mélange sur les biscuits dans le plat.
6. Insérer fermement le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et refermer le couvercle.
7. Choisir le réglage pour la cuisson seulement (BAKE). Puis, indiquer 154 °C (300 °F) pour la température et 1:10 pour la durée de la cuisson.
8. Le signal sonore indique la fin de la cuisson.
9. À l'aide de mitaines, retirer le plat de cuisson de l'appareil et laisser de 3 à 5 minutes. Renverser ensuite le plat pour sortir délicatement la brioche du plat.
10. Servir chaud.

Durée : 1 h 10

\*\* Aux É.-U., utiliser 3 boîtes de (228 g/7,5 oz chacune) de biscuits réfrigérés au babeurre.



\*Au Canada et aux États-Unis, utiliser de la farine tout usage.

# Besoin d'aide?



## Questions relatives au robot-boulangier

**Q1**

**Que faire si la lame de pétrissage reste coincée dans la miche? Est-ce normal? Comment retirer la lame de la miche?**

La lame de pétrissage peut rester coincée dans la miche lorsqu'on retire le pain du plat de cuisson. Cela se produit car la croûte se forme autour de la lame pendant le processus de cuisson. Laisser la miche refroidir avant de tenter d'en sortir la lame de pétrissage (l'intérieur de la miche est BRÛLANT, on risque de se brûler en tentant d'en sortir la lame trop vite). Lorsque la miche est refroidie, se servir d'une cuillère en plastique ou d'une spatule en caoutchouc pour faire sortir la lame de pétrissage. Insérer délicatement la cuillère ou la spatule dans le dessous de la miche et défaire la croûte autour de la lame de pétrissage. Tirer la lame hors du pain. NE PAS utiliser un objet tranchant (comme un couteau ou un ustensile métallique) car celui-ci risque d'égratigner le revêtement antiadhésif de la lame de pétrissage.

**Q2**

**Que faire si lame de pétrissage est difficile à retirer du plat de cuisson après la cuisson?**

Retirer le plat de cuisson de l'appareil et le remplir d'eau chaude. Laisser tremper de 30 à 60 minutes. Ensuite, vider le plat et le renverser en le secouant pour dégager la lame de pétrissage tout en retenant le raccord à oreilles au fond du plat. À l'aide d'un cure-dent ou d'une brosse douce, enlever toute trace de pâte du trou de la lame de pétrissage.

**Q3**

**Y a-t-il des cas où on ne peut pas utiliser la minuterie?**

Oui, lorsque la recette comporte des ingrédients périssables (comme du lait, du fromage, du babeurre ou des œufs). Ces aliments ne doivent pas rester à la température ambiante pendant de longues périodes. Dans certains cas, on peut remplacer le lait par du lait en poudre.

**Q4**

**Peut-on ouvrir le couvercle lorsque le robot-boulangier fonctionne?**

Le robot-boulangier est doté d'un hublot permettant d'observer les différentes étapes de la préparation du pain. On peut vérifier rapidement au tout début du processus et, bien entendu, on peut ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients lorsque le signal sonore l'indique. Il est toutefois déconseillé d'ouvrir le couvercle trop souvent lorsque le robot-boulangier est en service car le changement de température risque de faire affaisser le pain. Éviter d'ouvrir le couvercle après le début du cycle de cuisson (la dernière heure du cycle). Il arrive parfois que de la condensation se forme sur le hublot après le premier cycle de mélange et de pétrissage. Cette condensation disparaît habituellement au début du cycle de cuisson de sorte qu'on peut très bien voir le pain gonfler.

**Q5**

**Où se trouve la touche de mise hors service (OFF)?**

Il n'y a pas de touche de mise hors service puisque le robot-boulangier s'arrête automatiquement à la fin du cycle de préparation du pain ou de la pâte et du cycle de maintien au chaud. Le témoin de fonctionnement reste cependant allumé jusqu'à ce qu'on débranche

l'appareil ou qu'on enfonce la touche de démarrage (START/RESET) et qu'on la maintienne enfoncée.

**Q6**

**Si une panne de courant se produit au milieu du cycle de préparation du pain, est-ce que le robot-boulangier reprend le cycle où il en était lorsque le courant revient?**

Le robot-boulangier reprend au même stade uniquement si le courant revient dans les 20 secondes. Malheureusement, si la panne dure plus de 20 secondes, il faut jeter la pâte commencée et recommencer.

**Q7**

**De combien de temps le cycle peut-il être retardé au minimum et au maximum?**

Vous pouvez retarder la cuisson d'un maximum de 13 heures pour n'importe quel réglage de type de pain, sauf la cuisson rapide. Le réglage de cuisson rapide est conçu pour cuire le pain en moins de 2 heures.

## Questions relatives aux ingrédients et aux recettes

**Q8**

**Quand doit-on ajouter les raisins secs, les noix et autres ingrédients du genre à la préparation?**

Le robot-boulangier est doté d'une fonction d'ajout d'ingrédients qui indique au moyen d'un signal sonore le temps d'ajouter des ingrédients comme des raisins secs, des noix ou des graines de cumin. (NOTE : L'heure du signal varie en fonction du réglage. Consulter le tableau relatif à l'ajout d'ingrédients à la page 10.) Grâce à cette fonction, on minimise le déchetage des ingrédients ajoutés. Lorsqu'on se sert de la minuterie, il est plus commode d'ajouter les ingrédients au début.

**Q9**

**Peut-on utiliser un édulcorant autre que le sucre?**

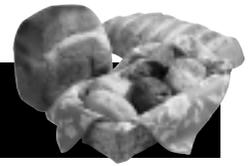
Le sucre est essentiel à la levure pour obtenir une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé. Lorsqu'on utilise un édulcorant artificiel, en choisir un à base d'aspartame plutôt qu'à base de saccharine.

**Q10**

**Peut-on éliminer le sel ou le sucre des recettes?**

Non, ces deux ingrédients jouent un rôle important dans le processus de préparation du pain. Le sel empêche la levure de trop réagir et le pain de trop gonfler. Le mélange de sucre, de sel et de levure est très important dans le processus de préparation du pain. Se rappeler que la quantité totale de sucre et de sel est répartie sur toutes les tranches, ce qui fait que la quantité de sel et de sucre par portion est infime.

# Besoin d'aide?



**Q11**

**La pâte est très collante et difficile à manipuler; peut-on la rendre plus maniable?**

Il arrive que la pâte soit collante à la fin du cycle de préparation de la pâte. Afin d'optimiser les résultats, la laisser tomber du plat de cuisson sur une surface légèrement enfarinée, la recouvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. Enfariner légèrement la surface et les mains lorsqu'on travaille la pâte. Elle devient alors plus facile à façonner et à diviser. Lorsque la pâte est façonnée, il faut la faire cuire dans un four conventionnel.

**Q12**

**Peut-on faire cuire les produits façonnés avec la pâte dans un four à micro-ondes?**

Non, la pâte façonnée doit être cuite dans un four conventionnel.

**Q13**

**Quand sait-on qu'il est temps de faire cuire la pâte?**

La pâte devrait avoir doublé de volume.

**Q14**

**Qu'est-ce que le gluten?**

Le gluten est la protéine de la farine qui rend la pâte élastique et qui lui permet de s'étirer et de prendre de l'expansion. Il fournit la structure du pain. La quantité de gluten varie d'un type de farine à un autre.

**Q15**

**Pourquoi les miches sont-elles de hauteurs et de poids différents? Souvent, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus. Est-ce normal?**

Oui, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus et plus denses que les pains blancs de base. Les farines de blé entier et de seigle sont plus lourdes que la farine blanche. C'est pourquoi ces pains ne gonflent pas autant lors de la cuisson. Bien souvent, ils renferment d'autres ingrédients (comme des flocons d'avoine, du son, des noix ou des raisins) qui contribuent à leur densité.

**Q16:**

**Pourquoi le pain est-il inégal?**

Il arrive parfois à la fin de la préparation que la boule de pâte se trouve d'un côté du plat de cuisson. En effet, dans un robot-boulangier horizontal, la lame de pétrissage peut battre la pâte d'un côté. Lors du cycle de levée, il se peut que la pâte n'ait pas le temps de se répandre uniformément dans le plat. Même si le pain obtenu semble bizarre et que les tranches soient inégales, le pain est délicieux.

**Q17**

**Peut-on se servir du robot-boulangier pour préparer sa recette de pain préférée?**

Oui, mais il faut faire quelques expériences afin de déterminer les proportions appropriées d'ingrédients. Commencer par se familiariser avec le robot-boulangier et faire plusieurs miches de pain avant de faire des expériences. Ne jamais mettre plus de 4 t 1/4 d'ingrédients secs (y compris les farines, l'avoine, la farine de maïs, le son, le blé concassé). Se servir des recettes du présent mode d'emploi pour déterminer le rapport entre les ingrédients secs et les liquides ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de shortening (ou de beurre ou de margarine) à utiliser.

**Q18**

**Pourquoi est-ce qu'il y a de la farine sur les côtés du pain à l'occasion?**

Plusieurs facteurs contribuent au mélange approprié de la pâte.

- La pâte peut être trop sèche (mauvaise mesure des ingrédients).
- La lame de pétrissage n'est pas bien installée dans le plat de cuisson. S'assurer qu'elle est bien enfoncée sur l'arbre.
- Le plat de cuisson est mal inséré dans l'appareil. S'assurer que le plat est bien verrouillé en place.
- Les ingrédients n'ont pas été ajoutés dans l'ordre recommandé.

Il arrive parfois que d'infimes quantités de farine ou d'ingrédients secs adhèrent aux parois du plat de cuisson au début du cycle de pétrissage. Lorsque la miche cuit et gonfle, les ingrédients secs collent au pain. Lorsqu'on a sorti le pain du plat de cuisson et qu'il a refroidi de 10 à 15 minutes, on peut enlever les ingrédients secs en les grattant aisément au moyen d'un couteau.

**Q19**

**Peut-on faire des gâteaux et des pains à cuisson rapide (pains qui n'utilisent pas de levure) dans le robot-boulangier?**

Oui, en utilisant le cycle de cuisson seulement (BAKE). Préparer les gâteaux ou les pains à cuisson rapide dans un bol et respecter les directives de l'emballage des mélanges (sauf les temps et températures de cuisson). Retirer la lame de pétrissage et verser le mélange dans le plat de cuisson. Régler l'appareil au cycle de cuisson seulement (BAKE). Il faut régler les temps et températures de cuisson. Commencer à 154 °C (300 °F) pendant 1 h 30. Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir l'aliment dans le plat pendant environ 30 minutes avant de le retirer.

**Q20**

**Pourquoi est-ce que le pain gonfle, puis s'affaisse ou forme des cratères?**

Il lève probablement trop rapidement. Pour en diminuer le taux de levage, essayer de diminuer la quantité de sucre et d'augmenter celle de sel légèrement, ou diminuer la quantité de levure. Consulter le guide de dépannage à la page 12 pour connaître les mesures correctives appropriées.

## Besoin d'aide?



**Q21**

**Est-ce que les ingrédients doivent être à la température ambiante avant d'être versé dans le plat de cuisson?**

Non, en autant qu'ils ne soient pas trop froids ni trop chauds. On peut verser directement du réfrigérateur le lait, les œufs, le beurre ou la margarine et la levure et obtenir de bons résultats. Lorsque la recette demande de l'eau, verser de l'eau tiède à même le robinet.

**Q22**

**Quel type de levure doit-on utiliser?**

Il est préférable d'utiliser de la levure pour robot-boulangier ou de la levure sèche à action rapide. Il faut s'assurer que la date d'expiration indiquée sur le récipient n'est pas atteinte. Toutes les recettes du présent mode d'emploi ont été essayées avec de la levure sèche à action rapide.

**Q23**

**Il arrive parfois que le pain soit collant quand on le coupe et qu'il se défasse en miettes ou qu'il s'affaisse et qu'on n'arrive pas à le couper. Que se passe-t-il alors?**

Lorsque le pain est collant ou qu'il s'affaisse, il est probablement trop chaud! Le laisser refroidir entre 15 et 30 minutes avant de le trancher. Déposer le pain suif sur une grille métallique afin de laisser de l'air circuler autour. On peut également utiliser un couteau électrique au lieu de le couper à la main. Les lames du couteau électriques exercent un mouvement de va-et-vient qui permettent de trancher le pain sans l'écraser en y exerçant une pression sur le dessus.

**Q24**

**Pourquoi le pain est-il trapu, dense et pâteux? Pourquoi n'a-t-il pas levé?**

La raison réside souvent dans la levure. Elle a peut-être été oubliée. Il se peut qu'elle ne soit plus fraîche (toujours vérifier la date d'expiration). En outre, si le cycle de pétrissage n'a pas été complet, il se peut que le pain n'ait pas complètement levé. A-t-on vérifié si la lame de pétrissage a commencé à bouger dès la fin du cycle de réchauffage?

**Q25**

**Que se passe-t-il si je laisse le pain dans le plat de cuisson à la fin de la préparation?**

L'appareil comporte une fonction de maintien au chaud de 60 minutes qui permet de laisser le pain dans l'appareil pendant un maximum d'une heure après la fin de la cuisson. Par la suite, il vaut mieux retirer immédiatement la miche ou le fond de celle-ci risque d'absorber l'humidité et de devenir mouillé. La partie mouillée risque de ne pas avoir bon goût si on la laisse sécher et elle rassira rapidement. Les côtés du pain peuvent aussi absorber l'humidité et devenir mous.

**Q26**

**Peut-on couper les recettes en deux?**

Non, il n'est pas conseillé de le faire. Les proportions des ingrédients sont prévues pour les quantités indiquées.

**Q27**

**Comment utilise-t-on les mélanges à pain dans l'appareil et à quel réglage?**

Les directives sur l'emballage indiquent la quantité d'eau et de levure à utiliser. Ne pas oublier de verser d'abord le liquide, puis les ingrédients secs et enfin la levure. Ne pas oublier que la levure ne doit pas entrer en contact avec le liquide. Le réglage dépend du mélange utilisé. Ainsi, il faut régler l'appareil à BASIC pour un pain blanc, à SWEET lorsqu'il y a des fruits séchés, du fromage ou des noix dans le mélange, et à GRAIN pour les mélanges de blé entier ou multigrains. Le réglage pour la croûte se fait à régulier ou foncé, au goût.

## D'autres questions?



*Prière de nous téléphoner sans frais*

*1 800 465-6070 au Canada et*

*1 800 231-9786 aux États-Unis*