

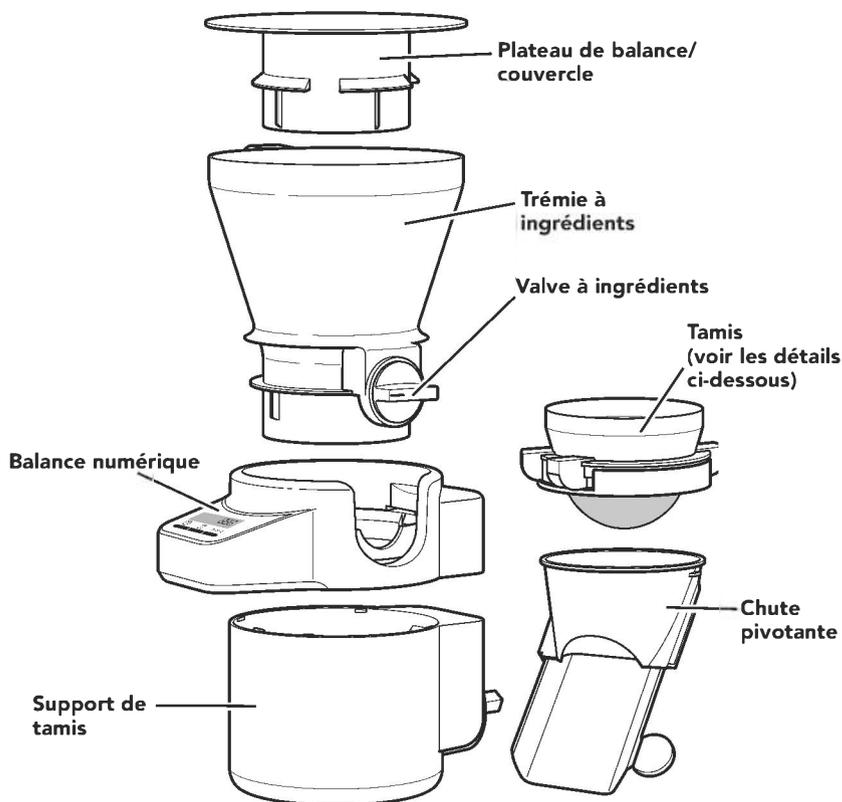
KitchenAid

KSMSFTA

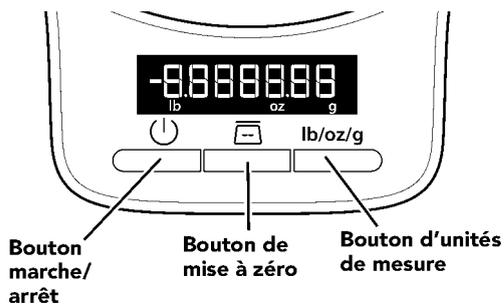


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

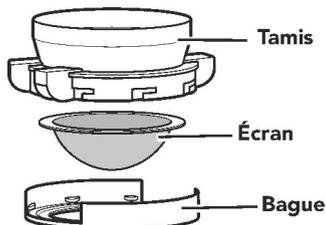
PIÈCES ET ACCESSOIRES



Affichage de la balance numérique et tableau de commande



Détails du tamis



SÉCURITÉ DU TAMIS AVEC BALANCE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Éteindre le batteur sur socle (et retirer le tamis du batteur sur socle) après chaque utilisation du hachoir et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

SÉCURITÉ DU TAMIS AVEC BALANCE

5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
6. Voir aussi les mesures de protection importantes du guide d'utilisation et d'entretien du batteur sur socle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISER LE TAMIS AVEC BALANCE

GUIDE DE CONVERSION VOLUME/POIDS

Les ingrédients comme la farine peuvent varier énormément en densité. Pour obtenir des résultats toujours consistants, nous recommandons de mesurer ces ingrédients par poids et non pas par volume.

Pour les recettes qui n'indiquent que des mesures en volume, le tableau suivant représente un bon point de départ pour convertir en grammes. Lorsqu'une recette est préparée plusieurs fois, il est possible de modifier au besoin les quantités pour trouver le poids optimal de chaque ingrédient sec et obtenir de très bons résultats toutes les fois.

INGRÉDIENT	CONVERSION APPROXIMATIVE*		
	1 CUILLÈRE À THÉ (TSP)	1 CUILLÈRE À TABLE (TBSP)	1 TASSE
Farine tout usage	2.6 g	7.8 g	125 g
Farine panifiable	2.9 g	8.6 g	137 g
Farine à gâteau	2.9 g	8.6 g	137 g
Farine de grains entiers	2.5 g	7.5 g	120 g
Poudre à pâte (sulfate d'aluminium de sodium)	4.6 g	13.8 g	221 g
Bicarbonate de sodium	4.6 g	13.8 g	221 g
Sel (de table)	6.1 g	18.3 g	292 g
Cassonade (tassée)**	4.6 g	13.8 g	220 g
Sucre cristallisé	4.2 g	12.5 g	200 g
Sucre glace	2.5 g	7.5 g	120 g

*Valeurs impériales approximatives basées sur les chiffres de l'USDA (US Department of Agriculture). Vos ingrédients peuvent différer. D'autres pays peuvent utiliser des normes de mesure non impériales avec différentes conversions. L'échelle numérique incluse mesure au gramme entier le plus proche.

****REMARQUE** : Ne pas faire passer de cassonade par le tamis, elle pourrait en obstruer l'écran.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU TAMIS AVEC BALANCE

Visiter le kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le tamis avec balance.

UTILISER LE TAMIS AVEC BALANCE

CONFIGURATIONS DU TAMIS AVEC BALANCE

Le tamis avec balance est compatible avec tous les batteurs sur socle à usage domestique de KitchenAid, incluant tous les bols en acier inoxydable, verre ou céramique. Il n'est pas compatible avec le bol mélangeur à chaleur précise, la sorbetière ou le couvercle verseur.

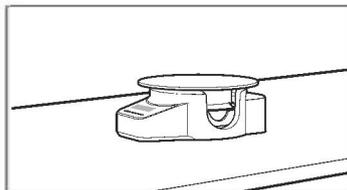
Le tamis avec balance peut être utilisé de différentes façons : pour peser et tamiser des ingrédients tout en les intégrant lentement dans le bol du batteur ou dans un bol séparé, pour peser et intégrer des ingrédients sans les tamiser et pour peser des ingrédients sur le comptoir.



Pour peser, tamiser et intégrer lentement des ingrédients dans le bol du batteur ou un contenant séparé : Utiliser l'accessoire complet pour les recettes demandant que les ingrédients soient tamisés et intégrés lentement dans le bol du batteur ou dans un bol séparé.



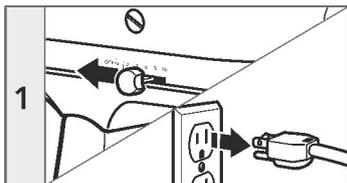
Pour peser et intégrer les ingrédients dans le bol sans les tamiser : Utiliser l'ensemble sans le tamis pour peser et intégrer de gros ingrédients, comme des grains entiers, qui n'ont pas besoin d'être tamisés. Pour ajouter doucement ces ingrédients, utiliser la valve à ingrédients pour les intégrer doucement.



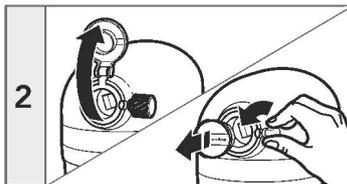
Pour une utilisation comme balance de comptoir : Placer la balance sur le comptoir ou la table et y ajouter le plateau de balance/couvercle.

FIXATION DU SUPPORT DE TAMIS AU BATTEUR SUR SOCLE

Avant d'utiliser le tamis avec balance pour la première fois, essayer la trémie à ingrédients, le tamis et la chute pivotante avec un chiffon humide tiède, puis les essuyer avec un chiffon humide. Ne pas laver le support de tamis ou la balance numérique. Sécher avec un chiffon doux. Voir la section "Entretien et nettoyage" pour des instructions complètes.



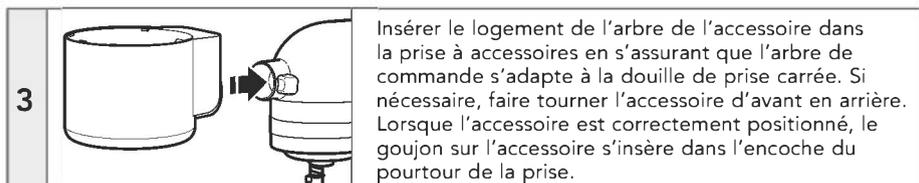
1 Éteindre et débrancher le batteur sur socle.



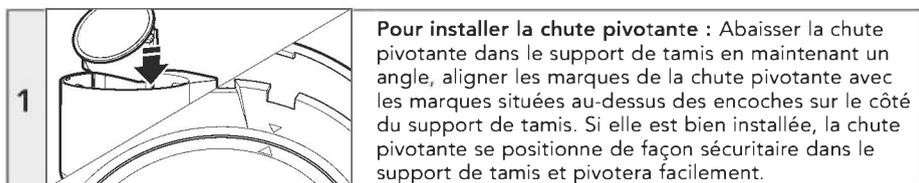
2 **Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.

Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.

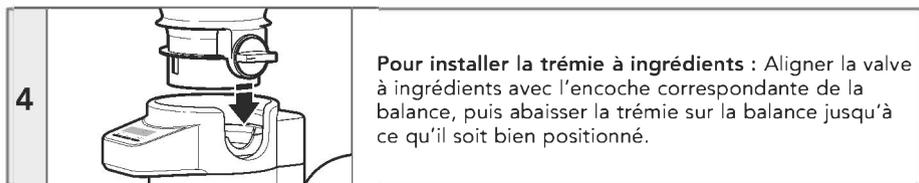
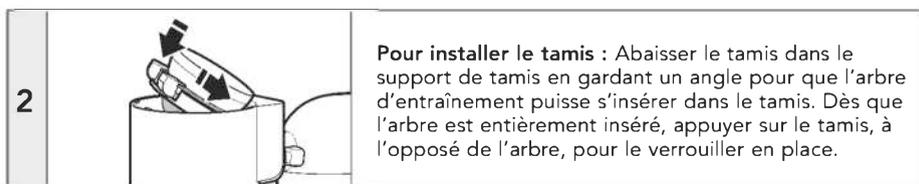
UTILISER LE TAMIS AVEC BALANCE



ASSEMBLAGE DU TAMIS AVEC BALANCE

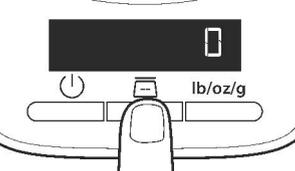


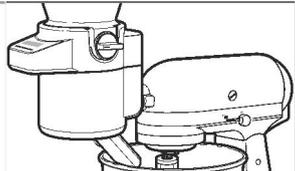
CONSEIL : Aligner l'onglet de poignée sur la chute avec l'une des encoches pendant qu'on abaisse la chute pivotante dans le support de tamis aidera à aligner les marques.



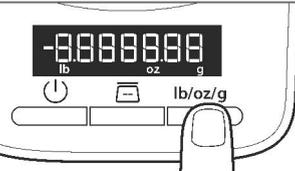
UTILISER LE TAMIS AVEC BALANCE

PESER ET TAMISER LES INGRÉDIENTS

1  Appuyer sur  (marche/arrêt), puis sur  (peser) jusqu'à ce que 0 s'affiche.

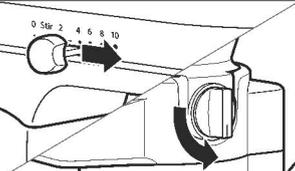
2  Avant d'ajouter des ingrédients dans la trémie, s'assurer que la valve à ingrédients est en position fermée et que la chute pivotante pointe dans le bol du batteur ou dans le bol approprié.

REMARQUE : Au besoin, la balance et la trémie peuvent être placées sur le comptoir et les ingrédients ajoutés jusqu'à ce que le poids désiré soit atteint. L'ensemble balance et trémie peut ensuite être réinstallé.

 **FACULTATIF :** Appuyer sur le bouton lb/oz/g pour choisir entre livres, onces et grammes. Le réglage par défaut est grammes.

3  Ajouter les ingrédients dans la trémie à ingrédients jusqu'à ce que le poids désiré soit atteint.

CONSEIL : S'assurer que les ingrédients secs ne comportent pas de grumeaux durs ou de grande taille avant de les intégrer par le tamis. Comme pour tous les tamis, ce dernier pourrait ne pas être en mesure de défaire les grumeaux durs ou de grande taille pendant le tamisage.

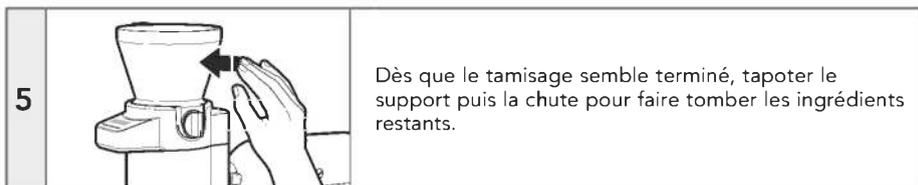
4  Mettre le batteur sur socle en marche à la vitesse désirée, puis ouvrir la valve à ingrédients. Les ingrédients seront tamisés et intégrés dans le bol selon la vitesse sélectionnée.

REMARQUE : Le tamis peut fonctionner à toutes les vitesses, il faut donc choisir la vitesse qui convient le mieux à la recette.

CONSEIL : Si la recette demande plusieurs ingrédients secs, appuyer sur  entre les ajouts d'ingrédients pour les peser et les ajouter à la trémie avant d'ouvrir la valve à ingrédients.

REMARQUE : Une fois les ingrédients pesés, il est possible d'éteindre la balance en tout temps en appuyant sur . La balance s'éteint aussi automatiquement après 5 minutes d'inactivité.

UTILISER LE TAMIS AVEC BALANCE



CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

CONSEILS UTILES

- Si les ingrédients se tamisent plus rapidement que souhaité, utiliser la valve à ingrédients pour réduire la vitesse d'incorporation des ingrédients par le tamis.
- Lors de l'ajout des ingrédients, il pourrait être nécessaire d'actionner la valve 1 à 2 fois ou de tapoter la trémie pour s'assurer de dégager les ingrédients.
- La capacité maximale de la balance est de 1 000 g/2,2 lb/2 lb 3 oz et elle mesure par incréments de 1 g/0,002 lb/0,05 oz.
- Ne pas faire passer de cassonade par le tamis, elle pourrait en obstruer l'écran.
- Si des ingrédients obstruent le tamis, arrêter le batteur et utiliser une cuillère pour dégager l'obstruction.
- N'utiliser des ingrédients secs qu'avec le tamis avec balance.
- S'assurer que les ingrédients secs ne comportent pas de grumeaux durs ou de grande taille avant de les intégrer par le tamis. Comme pour tous les tamis, ce dernier pourrait ne pas être en mesure de défaire les grumeaux pendant le tamisage.
- La trémie à ingrédients ne se verrouille pas en place. Si le tamis est utilisé avec un batteur sur socle à tête inclinable, s'assurer d'enlever la trémie à ingrédients avant de soulever la tête du batteur pour éviter que la trémie à ingrédients ne se renverse ou tombe du tamis.
- Le plateau de balance/couvercle peut être placé sur le dessus de la trémie pour réduire la poussière pendant le tamisage.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU TAMIS AVEC BALANCE

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://www.kitchenaid.com/quickstart) pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le tamis avec balance.

DÉPANNAGE

Pendant l'utilisation du tamis avec balance, les messages suivants peuvent s'afficher :

Err
La balance a dépassé son poids limite. Retirer les ingrédients de la trémie et essayer de nouveau avec une plus petite quantité.

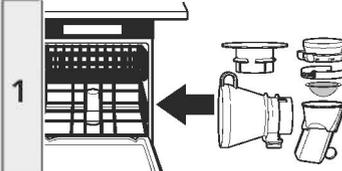
--- **Err1**

Erreur de mise à zéro. Retirer les ingrédients et couper l'alimentation. Remettre ensuite en marche. Si Err1 est toujours présent, communiquer avec le service à la clientèle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU TAMIS AVEC BALANCE ET DES ACCESSOIRES

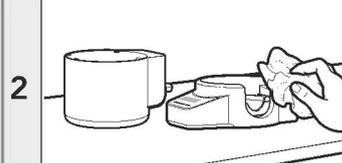
1



Les pièces suivantes peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle : trémie à ingrédients, tamis, chute pivotante et plateau de balance.

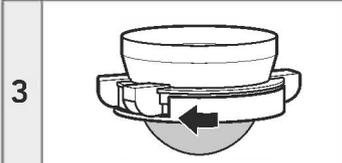
CONSEIL : Si la trémie à ingrédients est placée dans le panier supérieur, s'assurer de le déposer sur le côté, pour que la valve à ingrédients soit orientée vers le bas.

2



Ne pas immerger la balance ou le support de tamis dans de l'eau ou tout autre liquide. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide, puis bien sécher avec un chiffon doux avant d'utiliser de nouveau ou de ranger.

3

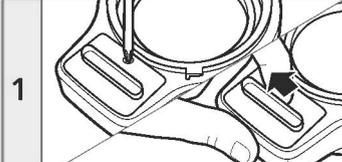


Pour désassembler le tamis : Tourner la bague vers la gauche pour desserrer et dégager l'écran à nettoyer, au besoin.

REEMPLACER LES PILES

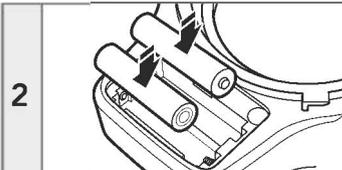
La balance numérique du tamis avec balance est alimentée par 2 piles AAA (incluses).

1



Retourner la balance numérique et utiliser un tournevis cruciforme pour enlever la vis du couvercle du compartiment. Soulever le couvercle du compartiment comme indiqué.

2



Remplacer les 2 piles AAA. S'assurer de replacer les vis lors de la réinstallation du couvercle du compartiment.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU TAMIS AVEC BALANCE

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://www.kitchenaid.com/quickstart) pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le tamis avec balance.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DU TAMIS AVEC BALANCE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du tamis avec balance lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du tamis avec balance. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.</p>
	
KitchenAid ne paiera pas pour :	<ul style="list-style-type: none">A. Les réparations lorsque le tamis avec balance est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le tamis avec balance à un centre de dépannage agréé.D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le tamis avec balance lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le tamis avec balance cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le tamis avec balance d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le tamis avec balance cesse de fonctionner durant la première année suivant son

acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (pas de boîte postale).

Après avoir reçu le tamis avec balance de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le tamis avec balance d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le tamis avec balance cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le tamis avec balance par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le tamis avec balance cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience

à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le tamis avec balance de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le tamis avec balance d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès le tamis avec balance a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:
1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:
01-800-0022-767.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com



KitchenAid

©2018 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

©2018 Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

©2018 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

CUISINEZ!



CUISINEZ!

DÉCOUVREZ PLUS

VISITEZ KITCHENAID.COM/QUICKSTART

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus, notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER



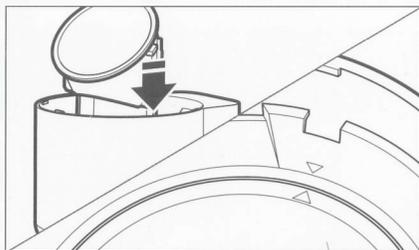
KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid

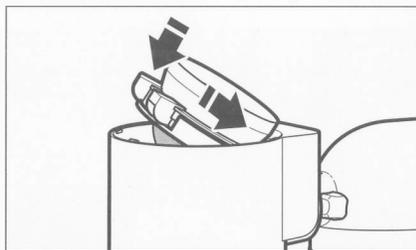
PREMIERS PAS

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

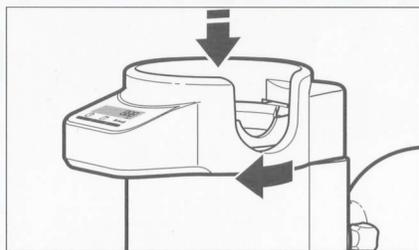
Rendez-vous sur kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.



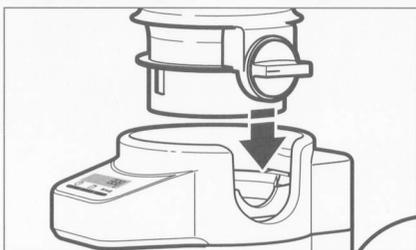
- 1. Installation de la chute pivotante :**
Abaisser la chute pivotante dans le support de tamis en maintenant un angle, aligner les marques de la chute pivotante avec les marques de l'intérieur du support de tamis.



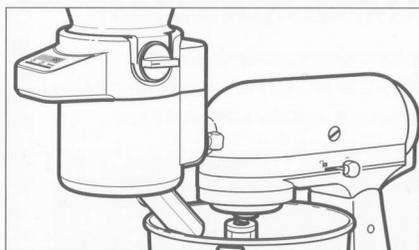
- 2. Installation du tamis :** Abaisser le tamis dans le support de tamis en maintenant un angle. Dès que l'arbre est entièrement inséré sur le support de tamis, appuyer sur le dos du tamis pour le verrouiller en place.



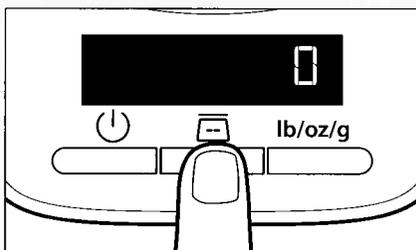
- 3. Installation de la balance :** Placer la balance sur le dessus du support de tamis comme indiqué et légèrement décentré vers la gauche. Tourner la balance en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



- 4. Installation de la trémie à ingrédients :**
Aligner la valve à ingrédients avec l'encoche correspondante de la balance, puis abaisser la trémie sur la balance jusqu'à ce qu'il soit bien positionné.



- 5. Avant d'ajouter des ingrédients dans la trémie, s'assurer que la valve à ingrédients est en position fermée et que la chute pivotante pointe dans le bol du batteur ou dans le bol approprié.**



- 6. Appuyer sur (🔌) (marche/arrêt), puis sur (0) (mise à zéro) jusqu'à ce que 0 s'affiche. Ajouter les ingrédients dans la trémie à ingrédients jusqu'à ce que le poids désiré soit atteint.**

CONSEILS :

- N'utiliser des ingrédients secs qu'avec le tamis avec balance.
- S'assurer que les ingrédients secs ne comportent pas de grumeaux durs ou de grande taille avant de les intégrer par le tamis.
- Le tamis peut fonctionner à toutes les vitesses, il faut donc choisir la vitesse qui convient le mieux à la recette.



KitchenAid[®]

TAMIS + ACCESSOIRE DE BALANCE
RECETTES



TAMIS + ACCESSOIRE DE BALANCE — RECETTES —

Financier aux Amandes et à l'Orange Zeste et éclats de cacao	5
Macarons aux amandes et au chocolat noir Garniture de ganache au chocolat	7
Gâteau des anges avec crème fouettée au Marsala Crème et baies fraîches	9
Gâteau Forêt-Noire au mascarpone au café Crème fouettée et kirsch	11
Gâteau au café aux mûres avec Streusel à l'avoine épicé	13
Muffins aux bleuets et au babeurre avec Garniture croquante au citron	15
Gâteau mousseline au chocolat avec Glaçage au chocolat et au moka	17
Cupcakes au fromage à la crème et au chocolat avec un glaçage au caramel salé	19
Brownies au chocolat, au sel de mer et à l'huile d'olive	21
Biscuits à la cannelle « Horchata »	23
Gâteau Chiffon Classique au Basilic Crème fouettée et fraises	24



Gâteau Bundt au gingembre et à la bière brune avec Glaçage au miel et au tahini	26
Gâteau au chocolat et à la banane sans gluten avec noix et éclats de cacao.....	28
Madeleines au citron et aux graines de pavot	29
Gâteau au yaourt et à l'huile d'olive au citron	30
Muffins miniatures aux raisins de Corinthe et à l'aneth	31
Muffins au maïs, à la mélasse et au babeurre avec un glaçage à l'érable salé	32
Pain de semoule italien sans pétrissage	33
Confitures d'avoine à la confiture de framboises	35
Pain au seigle	37
Tarte aux framboises et au beurre noisette	39
Galette salée à la courge Delicata	41
Sablés salés au beurre noir Poivre et parmesan	43
Scones au citron et aux agrumes Scoop & Drop	44
Biscuits sablés écossais	46
Biscuits au citron et à la lavande, moelleux et moelleux	48



Gâteau aux fruits secs épicé avec un glaçage au beurre de rhum.....	50
Gâteau aux carottes à trois étages avec Glaçage au fromage à la crème	52
Biscuits de blé entier avec fumée Paprika et ciboulette	54
Pain de blé entier aux graines de lin	55

FINANCIER AMANDE A L'ORANGE

ZESTE ET GRAINES DE CACAO

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Enduisez généreusement 2 moules à brownies ou à financiers d'un enduit à cuisson. Réservez.

Dans une petite casserole à feu moyen-doux, faites fondre le beurre. Retirez du feu. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines avec le dos d'un couteau. Ajoutez les graines et la gousse au beurre fondu et remettez sur le feu. Faites cuire, en remuant fréquemment la poêle, jusqu'à ce que le beurre noircisse et que les solides tombent au fond de la poêle, 8 à 12 minutes. Retirez du feu et jetez la gousse de vanille. Ajoutez le zeste d'orange au beurre noisette et réservez.

Dans un bol moyen, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient lâches et à peine mousseux. Annuler.

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid®

Batteur sur socle équipé du batteur plat. Avec la vanne d'ingrédients en position fermée, pesez le sucre glace dans la trémie à ingrédients.

(La trémie à ingrédients sera très pleine, alors faites attention lorsque vous versez le sucre pour qu'il ne déborde pas.) Tournez le mélangeur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol de mélange.

Éteignez le mixeur et fermez la vanne des ingrédients. Pesez la farine d'amande, la farine tout usage et le sel, en tarant la balance entre les ingrédients.

Réglez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol. Battez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien mélangés, environ 1 minute. Ajoutez les blancs d'œufs en un filet lent et régulier, en arrêtant le batteur une fois pour racler les parois du bol.

Avec le mixeur à basse vitesse, remuez rapidement le beurre et ajoutez-le en un filet lent et régulier sur le côté du bol. (Assurez-vous d'ajouter tous les morceaux de beurre dorés qui se déposent au fond du bol.)

Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez les éclats de cacao hachés et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis. Éteignez le mixeur. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients secs restant sur les côtés du bol.

INGRÉDIENTS

— spray de cuisson à l'huile de coco
 340 g de beurre non salé
 — gousse de vanille
 12 g de zeste de 3 oranges
 280 g 8 gros blancs d'œufs, à température ambiante
 456 g de sucre glace
 120 g de farine d'amandes
 135 g de farine tout usage
 6 g de sel de mer fin
 50 g de fèves de cacao, hachées grossièrement

POUR 16 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

347 calories	35,3 g de glucides	1 g de fibres
21,2 g de matières grasses	5,1 g de protéines	alimentaires 45,9 mg de cholestérol
	26,3 g de sucres	166 mg de sodium

Temps de préparation
45 minutes

Temps de cuisson
20-24 minutes

FINANCIER AMANDE A L'ORANGE

ZESTE ET GRAINES DE CACAO

Remplissez chaque moule à financier ou à brownie aux 3/4 de pâte, en utilisant environ 3 cuillères à soupe légèrement bombées par moule. Faites cuire les financiers jusqu'à ce qu'ils soient bombés au centre et bien dorés sur les bords, 20 à 24 minutes. Pour une cuisson uniforme, au milieu, faites tourner les moules d'avant en arrière. Laissez les gâteaux refroidir dans les moules pendant 3 minutes, puis utilisez un couteau de table ou une petite spatule décalée pour décoller les financiers. Placez-les sur une grille de refroidissement. Les financiers sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour de leur cuisson. Bien qu'ils ne soient pas aussi moelleux, les financiers se conservent 1 jour dans un récipient couvert.



MACARONS AUX AMANDES ET AU NOIR GANACHE AU CHOCOLAT

Placez une grille du four en position haute et une deuxième grille en position basse du four et préchauffez le four à 160 °C (thermostat 3). Tapissez les plaques à pâtisserie à rebords de papier sulfurisé. Équipez la poche à douille de la douille. Repliez le haut de la poche vers l'arrière pour former un revers. (Cela facilite le remplissage de la poche.) Poussez un peu du tissu de la poche à douille dans la douille pour « boucher » l'ouverture. Cela empêche la préparation à macarons de s'échapper. Placez la poche à douille dans une tasse à mesurer de 480 ml (2 tasses) pour faciliter le remplissage.

Mettez les blancs d'œufs, le sucre et le sel dans le bol de votre KitchenAid®. Battez les blancs d'œufs au batteur sur socle muni du fouet métallique. Faites chauffer le mélange de blancs d'œufs au-dessus d'une petite casserole d'eau frémissante, mais ne laissez pas le fond du bol de mélange toucher l'eau. Lorsque les blancs d'œufs sont juste tièdes au toucher, essuyez le fond du bol pour le sécher, puis remettez le bol de mélange sur le batteur sur socle. À vitesse moyenne, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, environ 1 minute. Augmentez la vitesse du batteur à haute vitesse et fouettez la meringue pour former des pics fermes et brillants, environ 2 minutes. Pendant que les blancs d'œufs fouettent, versez l'extrait d'amande.

Éteignez le batteur. Fixez le tamis et la balance KitchenAid® à votre batteur. Fermez la valve à ingrédients et pesez le sucre glace. Réglez le batteur sur moyen-doux, ouvrez la valve à ingrédients et tamisez le sucre. Tapez sur le côté de la trémie à ingrédients pour accélérer le sucre glace. Il est important de ne pas trop mélanger et de ne pas dégonfler la meringue. Éteignez le batteur et retirez le bol du batteur.

Fermez la vanne à ingrédients et pesez la farine d'amandes dans la trémie à ingrédients. Placez un bol moyen sous l'accessoire tamiseur + balance KitchenAid®, réglez le batteur à vitesse moyenne-basse et tamisez la farine d'amandes dans le bol de mélange. Utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer délicatement la farine d'amandes dans la meringue, en prenant soin de ne pas trop mélanger et de ne pas dégonfler la meringue.

INGRÉDIENTS

MACARONS

123 g 4 gros blancs d'œufs, à température ambiante
70 g de sucre semoule
1,5 g de sel de mer fin
1 g d'extrait d'amande pur
285 g de sucre glace
175 g de farine d'amandes super fine

GANACHE AU CHOCOLAT

170 g de chocolat noir (70% de cacao), haché
90 ml de crème à fouetter épaisse
— pincée de flocons de sel de mer
— poudre de cacao, pour saupoudrer (facultatif)

POUR 28 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

142 calories	18 g de glucides	0,9 g de fibres
6,7 g de matières grasses	2,8 g de protéines	alimentaires 8,6 mg de cholestérol
	15 g de sucres	30,2 mg de sodium

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
Environ 10 minutes



MACARONS AUX AMANDES ET AU NOIR GANACHE AU CHOCOLAT

Transférez le mélange de meringue dans la poche à douille. Tournez le haut de la poche pour fermer et éliminer les éventuelles poches d'air. En tenant la poche à la verticale, formez des cercles réguliers de 2,5 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant de 2,5 cm. (Vous devriez obtenir 52 à 64 cercles.) Une fois les macarons dressés, soulevez chaque plaque à pâtisserie remplie et tapez fermement sur votre surface de travail 4 fois. Cela aplatit les macarons et le mamelon qui se forme sur le dessus.

Placez une plaque dans la position la plus haute du four. Faites cuire jusqu'à ce qu'un « pied » (un pied inférieur autour du bord de chaque macaron) se forme sur le pourtour, 4 à 5 minutes. Déplacez ce moule sur la grille la plus basse et placez le deuxième moule sur la grille supérieure. Faites cuire le moule sur la grille supérieure pendant 4 à 5 minutes. Faites cuire le moule sur la grille inférieure jusqu'à ce que le dessus forme une croûte mais soit encore un peu « ondulé », environ 5 minutes de plus. Transférez le moule inférieur sur une grille pour le laisser refroidir. Déplacez le moule supérieur sur la grille inférieure pour cuire jusqu'à ce que les macarons forment une croûte, environ 5 minutes de plus. Laissez refroidir le deuxième moule sur une grille, puis retournez la moitié des cercles, en faisant correspondre les moitiés.

Préparez la garniture pendant que les macarons refroidissent. Dans une petite casserole placée sur feu moyen-doux, mélangez le chocolat haché et la crème. À l'aide d'une spatule résistante à la chaleur, remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Laissez refroidir jusqu'à ce qu'il soit à peine chaud, mais encore tartinable.

Utilisez une petite cuillère pour déposer environ 1/2 cuillère à café de garniture sur chaque cercle retourné. Saupoudrez un peu de fleur de sel de mer sur le dessus de la ganache. Recouvrez d'un deuxième cercle pour prendre en sandwich chaque macaron. La garniture doit s'étendre jusqu'au bord et couler. (Il est préférable d'en tester un pour avoir une idée de la quantité de ganache à ajouter.) Réfrigérez les macarons jusqu'à ce qu'ils soient pris. Avant de servir, saupoudrez légèrement de poudre de cacao, si vous le souhaitez. Transférez les macarons dans un récipient hermétique et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

GÂTEAU DES ANGES AU MARSALA CRÈME FOUETTÉE ET BAIES FRAÎCHES

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 190 °C (thermostat 5). Préparez un moule à cake des anges en deux parties. (Ne graissez pas le moule : les cakes des anges doivent adhérer aux parois du moule pour conserver leur volume.)

Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du fouet métallique. Avec la valve à ingrédients en position fermée, pesez SEULEMENT 150 g/5,3 oz (3/4 tasse) de sucre dans la trémie à ingrédients.

Mettez les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sel dans le bol du mixeur. Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, puis augmentez la vitesse à moyenne-élevée et battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous, environ 2 minutes.

Ouvrez le récipient à ingrédients et tamisez le sucre. En même temps, versez la vanille sur les parois du bol. Battez à grande vitesse jusqu'à ce que des pics fermes et brillants se forment, 1 à 2 minutes de plus. Éteignez le batteur.

Avec la valve à ingrédients en position fermée, pesez la farine et les 175 g/6,2 oz (3/4 tasse + 2 cuillères à soupe) de sucre restants dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. En battant à basse vitesse, tamisez les ingrédients secs. Arrêtez le batteur une fois et utilisez une spatule en caoutchouc pour racler les parois du bol. Veillez à ne pas dégonfler la meringue. Éteignez le batteur. À l'aide de la spatule en caoutchouc, versez la pâte dans le moule à gâteau. Passez un couteau de table dans la pâte pour faire éclater les bulles d'air restantes dans la pâte et lisser le dessus.

Faites cuire le gâteau jusqu'à ce que le dessus soit doré et reprenne sa forme lorsqu'on le touche, soit 30 à 35 minutes. Retournez immédiatement le moule sur une surface résistante à la chaleur pour le laisser refroidir complètement. (La plupart des moules à gâteaux des anges sont dotés de « pieds extensibles » qui permettent au moule de reposer sur ces pieds pendant que le gâteau refroidit. Sans ces pieds, retournez le moule sur une bouteille de soda pour qu'il puisse refroidir à l'envers.)

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

325 g de sucre granulé, divisé
408 g 12 gros blancs d'œufs, à température ambiante
4,24 g de crème de tartre
1,5 g de sel de mer fin
3,1 g d'extrait de vanille pur
102 g de farine à gâteau

CRÈME FOUETTÉE AU MARSALA

360 ml de crème à fouetter épaisse
24 g de sucre brun foncé, tassé
22,5 ml de vin de marsala
1 g d'extrait de vanille pur

GARNITURE OPTIONNELLE

240 g de baies fraîches

POUR 14 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

201 calories	35,4 g de glucides	.7 g de fibres alimentaires
<small>5 g de matières grasses</small>	4,2 g de protéines	17,6 mg de cholestérol
	27,3 g de sucres	94,4 mg de sodium

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
30 à 35 minutes

GÂTEAU DES ANGES AU MARSALA CRÈME FOUETTÉE ET BAIES FRAÎCHES

Pendant que le gâteau refroidit, préparez la crème fouettée au Marsala. Mettez la crème, la cassonade, le vin Marsala et la vanille dans le bol du mixeur.

À l'aide du fouet métallique, battez le mélange de crème jusqu'à ce que des pics moyennement fermes se forment. Transférez dans un bol de service, couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de servir. (La crème fouettée peut être préparée jusqu'à 8 heures à l'avance.)

Pour démouler le gâteau, passez un couteau de table ou une petite spatule coudée sur les bords, y compris autour de la chambre à air. Tapez fermement sur les côtés du moule pour décoller le gâteau. Soyez patient, il faut du temps pour décoller proprement le gâteau du moule. Une fois les côtés retirés, passez un couteau de table autour du fond pour le décoller. Renversez le gâteau sur une assiette à gâteau, puis retournez-le à l'endroit.

Pour servir, utilisez un long couteau dentelé pour couper le gâteau en parts.

Déposez une cuillerée de crème fouettée à côté, ajoutez des baies fraîches et servez immédiatement. Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour de sa cuisson.

Conservez le gâteau jusqu'à une journée dans une boîte à gâteau couverte à température ambiante. Réfrigérez les restes de crème fouettée dans un récipient couvert.



GÂTEAU FORÊT NOIRE AU MASCARPONE AU CAFÉ CRÈME FOUETTÉE ET CERISES IMPRÉGNÉES DE KIRSCH



POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

538 calories	56,8 g de glucides	2,4 g de fibres alimentaires
33,3 g de matières grasses	6 g de protéines	109 mg de cholestérol
	41,3 g de sucres	555 mg de sodium

Temps de préparation
50-55 minutes

Temps de cuisson
40-45 minutes

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Vaporisez généreusement un moule à gâteau de 23 cm (9 po) d'enduit à cuisson. Tapissez le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé. Vaporisez le papier sulfurisé. Réservez.

Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du fouet métallique. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez la farine, le sucre, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Éteignez le mixeur.

Dans un bol moyen, fouettez ensemble le babeurre, le café, l'huile végétale, les œufs et l'extrait de vanille.

Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse et versez les ingrédients liquides en un filet lent et régulier sur les côtés du bol. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Versez délicatement la pâte dans le moule à gâteau préparé. Faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre, soit 40 à 45 minutes. Transférez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir dans le moule.

Pendant que le gâteau refroidit, préparez les cerises imbibées de kirsch et la crème fouettée. Dans une casserole moyenne, mélangez les cerises, le sucre, le jus de citron et le sel. Portez à ébullition et faites cuire les cerises en remuant fréquemment jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les cerises soient tendres et que le liquide soit sirupeux, environ 12 à 15 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante. Une fois refroidi, ajoutez la vanille et le kirsch. Réservez. Juste avant d'assembler le gâteau, égouttez les cerises, en réservant les cerises et le sirop séparément.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

— spray de cuisson à l'huile de coco
180 g de farine tout usage
267 g de sucre cristallisé
42 g de cacao en poudre hollandais
13,5 g de bicarbonate de soude
2,3 g de sel de mer fin
180 ml de babeurre, à température ambiante
180 ml de café fort infusé et refroidi
140 ml d'huile végétale
180 g 3 gros œufs, à température ambiante
3,1 g d'extrait de vanille pur

Cerises au kirsch

454 g de cerises fraîches ou surgelées, dénoyautées
125 g de sucre semoule
22,5 ml de jus de citron frais
1,5 g de sel de mer fin
2,1 g d'extrait de vanille pur
22,5 ml de kirsch

CRÈME AU MASCARPONE AU CAFÉ

360 ml de crème à fouetter épaisse 226 g de mascarpone
28,5 g de sucre glace
2,1 g d'extrait de vanille pur
1,12 g de poudre d'espresso instantanée
— pincée de sel de mer fin

GARNIR

28,5 g de chocolat mi-amer, râpé
— sucre glace, pour saupoudrer

GÂTEAU FORÊT NOIRE AU MASCARPONE AU CAFÉ CRÈME FOUETTÉE ET CERISES IMPRÉGNÉES DE KIRSCH

Pour réaliser la crème fouettée au mascarpone, mélangez la crème, le mascarpone, le sucre, la vanille, la poudre d'espresso et le sel dans le bol de votre batteur sur socle équipé du fouet métallique. Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, commencez à fouetter la crème. Au fur et à mesure que le mélange épaissit, passez le batteur à vitesse moyenne, puis à vitesse élevée, en battant la crème jusqu'à ce que des pics mous se forment. Réservez.

Pour assembler le gâteau, passez un couteau de table sur les bords du moule pour décoller le gâteau. Retournez le gâteau sur une grille. À l'aide d'un long couteau dentelé, coupez le gâteau en deux dans le sens de la largeur pour former deux fines couches rondes. Retirez le papier sulfurisé. Placez une couche de gâteau, côté coupé vers le haut, sur une assiette à gâteau. Badigeonnez généreusement cette couche de sirop de cerises. À l'aide d'une petite spatule décalée, étalez la moitié de la crème fouettée au mascarpone sur le dessus. Ensuite, disposez les trois quarts des cerises sur la couche de crème fouettée. Placez la deuxième couche de gâteau sur le dessus, côté coupé vers le bas. Badigeonnez le dessus de sirop de cerises. Garnissez le gâteau avec le reste de crème au mascarpone, en tourbillonnant la crème pour décorer le dessus. (Les côtés du gâteau ne sont pas tartinés de crème fouettée.) Placez les cerises restantes au centre du gâteau. Râpez du chocolat sur le dessus et saupoudrez la surface de sucre glace. Réfrigérez jusqu'au moment de servir. Coupez en quartiers pour servir.

Le gâteau peut être assemblé jusqu'à 6 heures à l'avance. (Le gâteau peut être cuit un jour à l'avance, refroidi et bien emballé jusqu'au moment de l'assemblage. Les cerises et la crème fouettée au mascarpone peuvent également être préparées un jour à l'avance.) Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour même de son assemblage. Réfrigérez les restes dans une boîte à gâteau couverte jusqu'à 2 jours.



GÂTEAU AU CAFÉ AUX MÛRES AVEC STREUSEL D'AVOINE ÉPICÉ

Placez la grille du four au centre et préchauffez le four à 160 °C (thermostat 3). Faites fondre le beurre. À l'aide d'une cuillère à soupe de beurre fondu, beurrez généreusement un plat de cuisson de 23 cm sur 33 cm. Réservez.

Pour faire la garniture streusel, mélanger le reste du beurre fondu et la vanille dans un petit bol. Réserver. Placer l'avoine et la cassonade dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixer le tamis et l'accessoire de balance KitchenAid® à votre batteur. Fermer la vanne à ingrédients. Peser la farine, les épices et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Régler le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrir la vanne à ingrédients et tamiser le mélange de farine dans le bol de mélange. Tout en mélangeant, verser le mélange de beurre sur le côté du bol et mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé, environ 1 minute. (Ne pas trop mélanger ou la garniture streusel se transformera en un gros grumeau plutôt qu'en un mélange friable.) Éteindre le batteur, transférer la garniture streusel dans un bol et réserver. Essuyer le bol de mélange et l'accessoire à palette.

Pour préparer la garniture aux fruits, dans un bol moyen, mélangez délicatement les mûres, le sucre et le sel. Réservez.

Pour faire le gâteau au café, étalez les noix en une seule couche sur une petite plaque à pâtisserie à rebords et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et commencent à colorer, 5 à 8 minutes. Laissez refroidir.

Mettez le beurre dans le bol du mélangeur. Fermez la valve des ingrédients. Pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Avec le mélangeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la valve des ingrédients et tamisez le sucre. Battez le beurre et le sucre à vitesse élevée jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux, environ 2 minutes. Incorporez l'huile de canola, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Éteignez le mélangeur. Ajoutez la crème sure et battez jusqu'à ce qu'elle soit incorporée, 30 secondes de plus. Éteignez le mélangeur et raclez les parois du bol.

INGRÉDIENTS

GARNITURE STREUSEL

85 g de beurre non salé, divisé
1,5 g d'extrait de vanille pur
32 g de flocons d'avoine à l'ancienne
81 g de sucre brun foncé, tassé
120 g de farine tout usage
1,72 g de cannelle moulue
1,15 g de cardamome moulue
.57 g de noix de muscade fraîchement moulue
2,3 g de sel de mer fin

GARNITURE AUX FRUITS

340 g de mûres fraîches coupées en deux
66 g de sucre cristallisé
1,5 g de sel de mer fin

GÂTEAU AU CAFÉ

90 g de noix de pécan hachées
226 g de beurre non salé, à température ambiante
400 g de sucre semoule
45 g d'huile végétale
180 g 3 gros œufs, à température ambiante
60 ml de crème sure, à température ambiante
360 g de farine tout usage
4,6 g de sel de mer fin
2 g de levure chimique
3 g de bicarbonate de soude
4,6 g de cannelle moulue
2,3 g de cardamome moulue
1,15 g de gingembre moulu
.57 g de noix de muscade fraîchement moulue
180 ml de babeurre, à température ambiante
4,2 g d'extrait de vanille pur

POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

630 calories	80,8 g de glucides	3,8 g de fibres alimentaires
32,1 g de matières grasses	7,8 g de protéines	110 mg de cholestérol
	47,5 g de sucres	385 mg de sodium

Temps de préparation
50-55 minutes

Temps de cuisson
40-45 minutes

GÂTEAU AU CAFÉ AUX MÛRES AVEC STREUSEL D'AVOINE ÉPICÉ

Fermez la vanne à ingrédients. Pesez la farine, le sel, la levure chimique, le bicarbonate de soude et les épices dans la trémie à ingrédients. Avec le mélangeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine. En même temps, versez le babeurre et la vanille sur le côté du bol à mélanger. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit incorporé, 30 secondes à 1 minute de plus.

Éteignez le mixeur, retirez le bol du mixeur et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, raclez les bords du bol. Incorporez les pacanes grillées.

Versez la moitié de la pâte dans le moule préparé et étalez-la uniformément à l'aide d'une petite spatule coudée. Répartissez les fruits sur le dessus, en les répartissant uniformément sur la pâte. Laissez une bordure de 1/4 pouce pour que les fruits ne brûlent pas sur les côtés du moule.

Recouvrez du reste de pâte, en l'étalant uniformément. Émiettez la garniture streusel et saupoudrez-la uniformément sur le dessus de la pâte.

Faites cuire le gâteau au café jusqu'à ce que le streusel soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, 50 à 55 minutes.

Pour une cuisson uniforme, à mi-cuisson, faites pivoter le moule d'avant en arrière. Laissez refroidir le gâteau au café dans le moule sur une grille pendant 20 minutes avant de le découper en carrés et de le servir. Le gâteau au café peut être préparé 1 jour à l'avance et conservé couvert à température ambiante. (Le gâteau au café se congèle bien. Couvrez-le hermétiquement et congelez-le jusqu'à 30 jours. Décongelez-le à température ambiante, coupez-le en carrés et réchauffez-le avant de le servir.)



MUFFINS AUX BLEUETS ET AU BABEURRE AVEC GARNITURE CROQUANTE AU CITRON

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 190 °C (thermostat 5). Tapissez le moule à muffins de caissettes à muffins. Réservez.

Préparez d'abord la garniture. Placez la cassonade dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez le tamis et la balance

KitchenAid® à votre batteur. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien mélangés, environ 1 minute.

Dans un bol moyen, mélanger le beurre fondu, le zeste de citron et la vanille.

Mettez le mixeur à vitesse moyenne-basse, versez lentement le beurre dans les ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Éteignez le mixeur. Utilisez une spatule en caoutchouc pour racler les parois du bol et transférez la garniture dans un bol moyen. (La garniture est très dense et onctueuse. Laissez-la reposer un peu avant de l'émietter avec vos doigts.)

Pour réaliser les muffins, essuyez le bol du mixeur et le batteur plat. Fermez la vanne à ingrédients et pesez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients. Réglez le mélangeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient bien mélangés, environ 1 minute.

Dans un bol moyen, fouettez ensemble le babeurre, l'huile, les œufs, le zeste de citron et la vanille.

Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, versez lentement le mélange de babeurre dans le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.

Éteignez le batteur, retirez le bol et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. Incorporez les myrtilles.

INGRÉDIENTS

GARNITURE CROQUANTE AU CITRON

36 g de sucre brun foncé, tassé
96 g de farine tout usage
25 g de sucre semoule
4 g de levure chimique
1,5 g de sel de mer fin
84 g de beurre non salé, fondu
6 g de zeste de 1 citron
1 g d'extrait pur de cannelle

MUFFINS

— spray de cuisson à l'huile de coco
210 g de farine tout usage
200 g de sucre semoule
9 g de levure chimique
2,3 g de sel de mer fin
180 ml de babeurre, à température ambiante
120 ml d'huile végétale
100 g 2 gros œufs, à température ambiante
12 g de zeste de 2 citrons
2,1 g d'extrait de pré-vanille
226 g de myrtilles fraîches (ou surgelées, non décongelées)

POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

330 calories	42,9 g de glucides	1,1 g de fibres alimentaires
16,3 g de matières grasses	4,2 g de protéines	50,9 mg de cholestérol
	23,3 g de sucres	259 mg de sodium

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
25-30 minutes

MUFFINS AUX BLEUETS ET AU BABEURRE AVEC GARNITURE CROQUANTE AU CITRON

À l'aide d'une cuillère n° 12 (80 ml/1/3 tasse) ou d'une tasse à mesurer, répartissez la pâte dans chacun des 12 moules à muffins préparés. Saupoudrez la garniture croquante au citron sur chaque muffin, en la répartissant uniformément. Faites cuire les muffins jusqu'à ce qu'ils soient bombés sur le dessus, que la garniture soit dorée et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, 30 à 32 minutes. Laissez refroidir les muffins dans le moule posé sur une grille pendant 5 minutes. Retirez les muffins et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir pendant au moins 10 minutes avant de servir. Les muffins sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour de leur cuisson. Les muffins se conservent 2 jours dans un récipient couvert.



GÂTEAU EN MOUSSELINE DE CHOCOLAT AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT ET AU MOKA

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 160 °C (thermostat 3). Beurrez généreusement un moule à cake des anges de 26 cm (9,5 po) avec 1 1/2 cuillère à soupe de beurre fondu. Réservez.

Mélangez les 4 cuillères à soupe et demie de beurre restantes avec 3 cuillères à soupe d'eau chaude dans une tasse à mesurer en verre. Gardez au chaud.

Placez les œufs dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du fouet métallique. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre batteur. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Mettez le batteur à grande vitesse et fouettez les œufs pendant 1 minute. Ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol de mélange. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne épais et jaune pâle, et que le mélange tombe en rubans du fouet, environ 8 à 10 minutes. Environ 5 minutes après le début du temps de mélange, versez lentement la vanille sur le côté du bol.

Pendant ce temps, fermez la vanne à ingrédients et pesez la farine, la poudre de cacao, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Une fois que les œufs ont atteint le stade du ruban, mettez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez le mélange de beurre fondu jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.

Versez délicatement la pâte dans le moule à cheminée préparé. Faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, soit 40 à 45 minutes. Transférer le gâteau sur une grille et laisser refroidir dans le moule. Une fois le gâteau complètement refroidi, passer un couteau de table sur les bords du moule pour détacher le gâteau, y compris le tube intérieur. Soulever délicatement le tube pour détacher le gâteau des côtés du moule. Passer un couteau de table autour du fond pour détacher le gâteau. Soulever le gâteau à la verticale, hors du tube, et le transférer sur une grille placée au-dessus d'une plaque à pâtisserie.

Pendant que le gâteau refroidit, préparez le glaçage. Dans un bol en métal ou résistant à la chaleur de taille moyenne, mélangez le chocolat, la crème, le sirop de maïs, la poudre d'espresso et le sel. Placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante et faites chauffer, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange de chocolat soit lisse et brillant. Retirez du feu.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

85 g de beurre non salé, fondu et divisé
45 ml d'eau chaude

300 g 6 gros œufs, à température ambiante
300 g de sucre semoule
9,4 g d'extrait de vanille pur
180 g de farine tout usage
32 g de cacao en poudre hollandais
8 g de levure chimique
2,3 g de sel de mer fin

GLAÇAGE CHOCOLAT-MOKA

168 g de chocolat mi-amer, finement haché

90 ml de crème à fouetter épaisse
15 ml de sirop de maïs léger
.84 g de poudre d'espresso instantanée
1,5 g de sel de mer fin

POUR 10 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

418 calories	54,8 g de glucides	2,7 g de fibres alimentaires
19,9 g de matières grasses	7,3 g de protéines	157 mg de cholestérol
	36,4 g de sucres	274 mg de sodium

Temps de préparation
45 minutes

Temps de cuisson
40-45 minutes

GÂTEAU EN MOUSSELINE DE CHOCOLAT AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT ET AU MOKA



Pour glacer le gâteau, versez le glaçage uniformément sur le gâteau, puis utilisez une petite spatule décalée pour étaler le glaçage uniformément sur le dessus du gâteau, en l'étalant jusqu'aux bords. Utilisez tout le glaçage. Soulevez le gâteau toujours sur la grille et tapez la grille sur la plaque de cuisson plusieurs fois, permettant au glaçage de couler naturellement sur les côtés du gâteau.

Laissez reposer 30 minutes pour laisser le glaçage prendre. Transférez le gâteau dans une assiette à gâteau, coupez-le en parts et servez. Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour de sa cuisson. Conservez le gâteau jusqu'à 2 jours dans une boîte à gâteau couverte à température ambiante.

FROMAGE À LA CRÈME AU CHOCOLAT CUPCAKES AVEC UN GLAÇAGE AU CAMEL SALÉ

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4).
Enduisez généreusement le dessus des moules à muffins de spray de cuisson.
Tapissez 20 moules à muffins de caissettes en papier.
Annuler.

Pour préparer la garniture au fromage à la crème, placez le fromage à la crème, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur. Avec la valve à ingrédients en position fermée, pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Réglez le batteur à vitesse moyenne, ouvrez la valve à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol de mélange. Battez le mélange de fromage à la crème jusqu'à ce que le sucre soit incorporé et que le mélange soit lisse et mousseux, environ 2 minutes. Transférez le mélange dans un petit bol et réservez. Lavez et séchez le bol du batteur, remettez-le sur le batteur et équipez le batteur du fouet.

Pour préparer les cupcakes, fermez la valve à ingrédients. Pesez la farine, le sucre, la poudre de cacao, la poudre d'espresso, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

Dans un bol moyen, fouettez les œufs, puis ajoutez la crème sure, le babeurre, l'huile de canola et l'extrait de vanille.

Avec le mixeur réglé à vitesse moyenne-basse, ouvrez la valve à ingrédients et tamisez les ingrédients secs dans le bol du mixeur. Une fois tous les ingrédients secs tamisés, versez lentement le mélange de crème sure en mélangeant jusqu'à ce que la farine disparaisse. Maintenant, versez l'eau bouillante sur le côté du bol en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Éteignez le mixeur. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés ou au fond du bol.

Pour remplir les cupcakes, déposez 2 cuillères à soupe de pâte à cupcakes dans chaque moule à pâtisserie tapissé. Déposez ensuite environ 2 cuillères à café de garniture au fromage à la crème sur le dessus et au centre de la pâte. Terminez en ajoutant une autre cuillère à soupe de pâte sur le dessus de chaque cupcake, en recouvrant la garniture au fromage à la crème. Vous devriez obtenir 18 à 20 cupcakes remplis. Faites cuire les cupcakes au centre du four jusqu'à ce que le dessus soit bombé et qu'un cure-dent inséré le long du bord en ressorte propre, 16 à 20 minutes. (Si vous insérez le cure-dent au centre, vous frapperez le fromage à la crème mou,

INGRÉDIENTS

GARNITURE AU FROMAGE À LA CRÈME

— spray de cuisson à l'huile de coco
170 g de fromage frais, à température ambiante
20 1 gros jaune d'œuf
1 g d'extrait de vanille pur
25 g de sucre semoule

CUPCAKES

210 g de farine tout usage 350 g
de sucre semoule
65 g de cacao en poudre hollandais
2,7 g de poudre d'espresso instantanée
12 g de bicarbonate de soude
4 g de levure chimique
4,6 g de sel de mer fin
120 g 2 gros œufs, à température ambiante
180 ml de crème sure, à température ambiante
120 ml de babeurre, à température ambiante
120 ml d'huile végétale
4,2 g d'extrait de vanille pur
120 ml d'eau bouillante

GLAÇAGE AU CAMEL SALÉ

400 g de sucre semoule
240 ml d'eau
4,6 g de sel de mer en flocons
280 ml de crème à fouetter épaisse, juste réchauffé, mais pas porté à ébullition
3,1 g d'extrait de vanille pur

POUR 18 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

405 calories	53,2 g de glucides	1,4 g de fibres alimentaires
21,1 g de matières grasses	4,2 g de protéines	83 mg de cholestérol
	41,4 g de sucres	457 mg de sodium

Temps de préparation
50 minutes

Temps de cuisson
16 à 20 minutes

FROMAGE À LA CRÈME AU CHOCOLAT CUPCAKES AVEC UN GLAÇAGE AU CAMEL SALÉ

(ce qui ne sera pas un bon indicateur de cuisson.) Pour une cuisson uniforme, à mi-chemin, faites pivoter les moules d'avant en arrière. Laissez refroidir les cupcakes dans les moules posés sur des grilles pendant 10 minutes. Retirez les cupcakes et placez-les sur des grilles pour qu'ils refroidissent complètement.

Pendant que les cupcakes cuisent, préparez le glaçage au caramel salé. Dans une casserole profonde à fond épais de 3 litres, mélangez le sucre, l'eau et le sel. Remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Faites cuire à feu vif, en faisant bouillir le mélange de sucre, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre commence à colorer sur les bords de la casserole. Faites tourner la casserole pour favoriser une caramélisation uniforme, mais ne remuez pas. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le sirop de sucre soit de couleur acajou foncé et qu'il fume légèrement, environ 10 à 12 minutes.

Retirez immédiatement la casserole du feu. Portez un gant de cuisine sur la main qui va remuer. Versez lentement et régulièrement la crème chaude dans le sirop de sucre en remuant avec une spatule résistante à la chaleur ou une cuillère en bois pour l'incorporer. (Reculez un peu pendant que vous faites cela car le mélange va fumer et bouillonner furieusement.) Une fois la crème incorporée, incorporez la vanille. Transférez dans un bol résistant à la chaleur et laissez refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps.

Pour glacer les cupcakes, placez une plaque de cuisson sous une grille pour récupérer l'excédent de glaçage. Remuez à nouveau le glaçage au caramel salé, puis utilisez une cuillère pour verser le glaçage d'avant en arrière sur le dessus de chaque cupcake. Mettez-les de côté jusqu'à ce que le glaçage prenne, environ 20 minutes. Les cupcakes sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour de leur cuisson. Les cupcakes se conservent à température ambiante pendant 2 jours dans un récipient couvert.

Remarque : La recette de glaçage au caramel salé permet de préparer au moins une tasse de plus que ce dont vous aurez besoin pour glacer ces cupcakes. Le surplus peut être transféré dans un bocal hermétique et conservé au réfrigérateur jusqu'à un mois. Versez-le sur de la crème glacée, dans des milkshakes ou mangez-le directement à la cuillère dans le bocal !



CHOCOLAT ULTIME, SEL DE MER, & BROWNIES À L'HUILE D'OLIVE

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Tapissez le fond du moule de papier sulfurisé, puis vaporisez généreusement le moule d'huile de coco en aérosol. Réservez.

Placez le beurre et la cassonade dans le bol de votre KitchenAid® Batteur sur socle équipé du batteur plat. Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur. Pesez le sucre granulé dans la trémie à ingrédients. Réglez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol du batteur. Crémer le mélange à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce qu'il soit mousseux, environ 3 minutes. Raclez les parois du bol. Pendant que le batteur tourne à vitesse moyenne, ajoutez les œufs, un à la fois, en les incorporant avant d'ajouter le suivant. Battez la crème sure et la vanille.

Fermez la vanne des ingrédients sur l'accessoire tamis + balance et pesez la farine, le cacao et le sel, en tarant la balance entre les ingrédients.

Avec le mixeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.

Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine ou le coca restant sur les côtés du bol. Raclez la pâte dans le moule préparé et étalez-la uniformément. Faites cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides accrochées à lui, 45 à 55 minutes. (Ce sont des brownies fondants très décadents, et non destinés à ressembler à des gâteaux.) Transférez sur une grille et laissez refroidir complètement.

Lorsque les brownies sont presque refroidis, préparez la ganache au chocolat. Dans un bol en métal de taille moyenne ou résistant à la chaleur, mélangez la crème, le chocolat, le sirop de maïs et le sel. Placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante et faites chauffer, en remuant avec une spatule résistante à la chaleur, jusqu'à ce que le mélange au chocolat soit lisse et brillant. Retirez du feu. À l'aide d'une spatule coudée ou d'une petite spatule en caoutchouc, étalez uniformément la ganache sur les brownies. Réservez jusqu'à ce que le mélange soit pris.

INGRÉDIENTS

BROWNIES

— spray de cuisson à l'huile de coco
226 g de beurre non salé, à température ambiante
320 g de sucre brun foncé, tassé
300 g de sucre semoule
200 g 4 gros œufs, à température ambiante
26 g de crème sure, à température ambiante
2,1 g d'extrait de vanille pur
163 g de farine tout usage
63 g de cacao en poudre hollandais
2,3 g de sel de mer fin

GANACHE AU CHOCOLAT

120 ml de crème à fouetter épaisse
100 g de chocolat mi-amer, finement haché

20 g de sirop de maïs léger
1,5 g de sel de mer en flocons, de préférence du Maldon

GARNIR

— huile d'olive extra vierge, pour arroser
— du sel de mer en flocons, de préférence du Maldon, pour saupoudrer

POUR 16 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

380 calories	52,7 g de glucides	2 g de fibres alimentaires
18,6 g de matières grasses	4,1 g de protéines	93,5 mg de cholestérol
	40,6 g de sucres	119 mg de sodium

Temps de préparation
35 minutes

Temps de cuisson
45-55 minutes

CHOCOLAT ULTIME, SEL DE MER, & BROWNIES À L'HUILE D'OLIVE

Pour servir, coupez les brownies en carrés de 5 cm (ou plus si vous le souhaitez !) et utilisez une spatule pour les transférer dans des assiettes à dessert individuelles. Garnissez chaque brownie d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de fleur de sel.

Enveloppez hermétiquement les brownies restants et placez-les dans un récipient hermétique. Ils se conserveront à température ambiante pendant 3 à 4 jours.



Biscuits à la cannelle « Horchata »

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4).
Tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Réservez.

Placez le beurre dans le bol de votre robot sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre robot. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre glace dans la trémie à ingrédients. Réglez le mixeur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol du mixeur. Ajoutez la vanille et arrêtez le mixeur une fois pour racler les parois du bol. Continuez à crémier le mélange jusqu'à ce que le sucre soit incorporé et que le beurre soit mousseux, environ 2 minutes. Fermez la vanne à ingrédients et pesez les farines, les épices et le sel, en tarant la balance entre les ingrédients.

Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.
Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Pour former les biscuits, divisez la pâte en 24 portions de la taille d'une cuillère à soupe bombée. (L'utilisation d'une petite cuillère à biscuits fonctionne bien et donne la bonne quantité de biscuits.) Roulez chaque portion en boule, puis appuyez doucement et aplatissez la boule entre vos paumes pour former une galette de 2,5 cm de diamètre et de 12 mm d'épaisseur.

Dans un petit bol, fouettez ensemble le sucre et la cannelle.

Mélangez uniformément chaque biscuit avec le sucre à la cannelle et secouez pour éliminer l'excédent. Placez les biscuits à au moins 2,5 cm d'intervalle sur les plaques à pâtisserie préparées. Congelez les biscuits pendant une heure avant de les cuire. Cette étape permet aux biscuits de conserver leur forme. (À ce stade, les biscuits peuvent être emballés entre des feuilles de papier ciré, placés dans un récipient hermétique au congélateur et congelés jusqu'à un mois. Faites cuire les biscuits directement à la sortie du congélateur.)

Cuire au four jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés et que les biscuits soient fermes, 18 à 20 minutes, en tournant les moules d'avant en arrière et entre les grilles supérieure et inférieure à mi-cuisson.

Laissez refroidir les biscuits quelques minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement. Ils se conserveront dans un récipient hermétique pendant au moins 1 semaine.

INGRÉDIENTS

COOKIES

226 g de beurre non salé, à température ambiante
57 g de sucre glace
1 g d'extrait de vanille pur
180 g de farine tout usage
64 g de farine de riz brun
2,3 g de cardamome moulue
1,72 g de cannelle moulue
1,5 g de sel de mer fin

SUCRE À LA CANNELLE

100 g de sucre semoule
1,15 g de cannelle moulue

POUR 24 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

135 calories	15,3 g de glucides	0,5 g de fibres alimentaires
7,8 g de matières grasses	1,1 g de protéines	20,3 mg de cholestérol
	6,7 g de sucres	25,7 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de gel	Temps de cuisson
20 minutes	1 à 2 heures	18-20 minutes

GÂTEAU CLASSIQUE EN MOUSSELINE AU BASILIC CRÈME FOUETTÉE ET FRAISES



POUR 10 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

293 calories	36,2 g de glucides	1 g de fibres alimentaires
15 g de matières grasses	4,4 g de protéines	127 mg de cholestérol
	25,8 g de sucres	134 mg de sodium

Temps de préparation
45 minutes

Temps de cuisson
30 minutes

Placez la grille du four au centre et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Beurrez généreusement un moule à gâteau de 23 cm (9 po) avec 1 cuillère à soupe de beurre fondu. Tapissez le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé. Beurrez le papier sulfurisé. Annuler.

Mélangez les 3 cuillères à soupe de beurre restantes avec 2 cuillères à soupe d'eau chaude dans une tasse à mesurer en verre. Gardez au chaud.

Placez les œufs dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du fouet métallique. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre batteur. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Mettez le batteur à grande vitesse et fouettez les œufs pendant 1 minute. Ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol de mélange. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne épais et jaune pâle, et que le mélange tombe en rubans du fouet, environ 8 à 10 minutes. Environ 5 minutes après le début du temps de mélange, versez lentement la vanille sur le côté du bol.

Pendant ce temps, fermez la vanne à ingrédients et pesez la farine, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Une fois que les œufs ont atteint le stade du ruban, mettez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez le mélange de beurre fondu jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.

Versez délicatement la pâte dans le moule à gâteau préparé. Faites cuire le gâteau jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, environ 30 minutes. Transférez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir dans le moule. Les bords s'enfonceront un peu. Une fois le gâteau complètement refroidi, passez un couteau de table sur les bords du moule pour décoller le gâteau. Retournez le gâteau sur une grille, retirez le papier sulfurisé, puis retournez le gâteau à l'endroit.

Transférer dans une assiette à gâteau.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

57 g de beurre non salé, fondu et divisé
30 ml d'eau chaude
4 gros œufs, à température ambiante
200 g de sucre semoule
6,3 g d'extrait de vanille pur
120 g de farine tout usage
4 g de levure chimique
1,5 g de sel de mer fin

FRAISES MACERÉES

340 g de fraises mûres, parées
18,5 g de sucre cristallisé
22,5 ml de jus de citron frais
— pincée de sel de mer fin

CRÈME FOUETTÉE AU BASILIC

4,9 g de grandes feuilles de basilic
25 g de sucre semoule
240 ml de crème à fouetter épaisse

GÂTEAU CLASSIQUE EN MOUSSELINE AU BASILIC CRÈME FOUETTÉE ET FRAISES

Pendant que le gâteau cuit, préparez les fraises. Coupez les fraises en deux (ou en quartiers si elles sont grosses) et placez-les dans un bol moyen. Mélangez délicatement avec le sucre, le jus de citron et une pincée de sel. Laissez macérer pendant la cuisson du gâteau.

Pour faire la crème fouettée. Mettez le sucre dans le bol d'un mini robot culinaire. Déchirez les feuilles de basilic en petits morceaux et placez-les dessus. Pulsez jusqu'à ce que le basilic et le sucre soient complètement broyés ensemble. (De minuscules particules de basilic restantes sont acceptables.) Versez la crème fouettée dans le bol d'un batteur sur socle équipé du fouet. Ajoutez le sucre au basilic. Commencez à fouetter la crème à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir, puis augmentez la vitesse du batteur à haute vitesse et fouettez jusqu'à ce que des pics moyennement fermes se forment. Transférer dans un bol, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Pour servir le gâteau, étalez la crème fouettée au basilic sur le dessus du gâteau en laissant une bordure de 2,5 cm tout autour. Utilisez une cuillère à fentes pour égoutter les baies. Répartissez les baies au centre du gâteau. Coupez en quartiers et servez. Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour de sa cuisson. Conservez le gâteau au réfrigérateur jusqu'à 2 jours dans une boîte à gâteau couverte.



GÂTEAU BUNDT AU GINGEMBRE ET À LA STOUT AVEC GLAÇAGE AU MIEL ET AU TAHINI

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Vaporisez généreusement un moule à cake de 24 cm (9,5 po) d'enduit à cuisson. Réservez.

Dans une casserole moyenne, portez à ébullition la bière brune et la mélasse à feu moyen-vif, en fouettant de temps en temps. Retirez du feu et incorporez le bicarbonate de soude. (Le bicarbonate fera légèrement mousser le mélange.) Incorporez le gingembre râpé et laissez refroidir.

Placez les œufs, l'huile de canola et la vanille dans le bol de votre KitchenAid®. Battez le mélange d'œufs à basse vitesse jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé, environ 1 minute.

Fixez le tamis et la balance KitchenAid® à votre mixeur. Placez le couvercle de la balance dessus. Pesez la cassonade et ajoutez-la au bol de mixage. (Ne faites pas passer la cassonade par le réservoir à ingrédients.)

Assurez-vous que la vanne à ingrédients est fermée. Retirez le couvercle de la balance et pesez le sucre granulé dans la trémie à ingrédients. À basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol du mixeur.

Battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, environ 30 secondes. Pendant que le batteur tourne, versez le mélange de mélasse, en un filet lent et régulier, dans le bol du batteur. Battez jusqu'à ce que le mélange soit bien incorporé, environ 1 minute. Éteindre le batteur.

Fermez la vanne à ingrédients et pesez la farine, la levure chimique, les épices et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Avec le mixeur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.

Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Versez la pâte dans le moule préparé. Faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré près du centre ressorte propre, 35 à 45 minutes. Pour une cuisson uniforme, au milieu, faites tourner le moule de l'avant vers l'arrière. Laissez le gâteau refroidir dans le moule sur une grille pendant 20 minutes. Retournez ensuite le moule sur le dessus, puis retournez le moule et la grille ensemble. Soulevez le moule et laissez le gâteau refroidir à température ambiante sur la grille.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

— spray de cuisson à l'huile de coco
250 ml de bière brune Guinness
250 ml de mélasse noire non soufrée
2,4 g de bicarbonate de soude
19 g de racine de gingembre frais, pelée et râpée
150 g 3 gros œufs, à température ambiante
175 ml d'huile végétale
2,1 g d'extrait de vanille pur
106 g de sucre brun foncé
100 g de sucre semoule
220 g de farine tout usage
13,6 g de gingembre moulu
6 g de levure chimique
2,3 g de cannelle
2,3 g de sel de mer fin
0,57 g de cardamome moulue
0,57 g de noix muscade fraîchement moulue

GLAÇAGE AU TAHINI

170 g de sucre glace
1,5 g de sel de mer fin
90 ml de crème à fouetter épaisse
90 ml de tahini
15 ml de miel
8,75 g de graines de sésame grillées (voir note)

POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

481 calories	65 g de glucides	1,7 g de fibres alimentaires
22,6 g de matières grasses	5,4 g de protéines	62,5 mg de cholestérol
	42,7 g de sucres	258 mg de sodium

Temps de préparation
45 minutes

Temps de cuisson
35-45 minutes

GÂTEAU BUNDT AU GINGEMBRE ET À LA STOUT AVEC GLAÇAGE AU MIEL ET AU TAHINI

Pour préparer le glaçage au tahini, fixez le tamis et l'accessoire balance à votre mixeur et fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre glace et le sel dans la trémie à ingrédients. Avec le mixeur à basse vitesse, tamisez le sucre dans le bol à mélanger. Éteignez le mixeur.

Dans une petite casserole, faites chauffer la crème, le tahini et le miel à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Ajoutez le mélange de crème au sucre dans le bol et mélangez à basse vitesse jusqu'à obtenir une consistance lisse, environ 1 minute.

Une fois le gâteau posé sur une grille, placez une assiette ou une plaque à pâtisserie à rebords en dessous pour récupérer l'excédent de glaçage. Versez le glaçage uniformément et lentement sur le dessus, en utilisant une grande cuillère pour recouvrir le dessus du gâteau, en laissant l'excédent couler et recouvrir les côtés. (Le glaçage au tahini est épais, donc verser lentement recouvre le gâteau uniformément sans manquer de points.) Saupoudrez de graines de sésame grillées. Laissez le glaçage prendre avant de transférer le gâteau sur une assiette à gâteau. Le gâteau fini se conservera, couvert, à température ambiante fraîche pendant 2 jours.

Remarque : Pour griller les graines de sésame, faites-les cuire sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé à 180 °C (350 °F) pendant 8 à 10 minutes. Vous pouvez également placer les graines de sésame dans une poêle sèche à feu moyen et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, en remuant de temps en temps, pendant 3 à 5 minutes.



BANANE AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

GÂTEAU AUX NOIX ET AUX ÉPICERIES DE CACAO

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 160 °C (thermostat 3). Vaporisez généreusement un moule à gâteau de 23 cm (9 po) d'enduit à cuisson. Tapissez le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé. Vaporisez le papier sulfurisé. Réservez.

Mettez le chocolat haché dans un bol moyen résistant à la chaleur et placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante. Faites chauffer le chocolat en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il fonde. Retirez le bol du feu et laissez refroidir pendant plusieurs minutes. Écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette, puis incorporez-les au chocolat fondu. Réservez.

Placez le beurre et la cassonade dans le bol de votre KitchenAid® Batteur sur socle équipé d'un batteur plat. Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez la farine, le cacao, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

Réglez le batteur à vitesse moyenne-élevée et battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, 2 à 3 minutes. Raclez les parois du bol. Avec le batteur à vitesse moyenne, ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporez la vanille. Éteignez le batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour raclez les parois du bol. Ajoutez le mélange de bananes dans le bol.

Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ouvrez la valve à ingrédients et tamisez les ingrédients secs dans les ingrédients humides dans le bol de mélange. Battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. Incorporer les noix et les éclats de cacao jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis.

Étalez la pâte dans le moule préparé. Saupoudrez légèrement le dessus de sucre turbinado et de fleur de sel. Faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre, soit 35 à 40 minutes. Laissez refroidir le gâteau dans le moule sur une grille. Passez un couteau de table sur le bord intérieur du moule pour décoller le gâteau. Retournez le gâteau sur une grille, retirez le papier sulfurisé, puis retournez-le. Transférez-le dans une assiette à gâteau et coupez-le en quartiers au moment de servir. Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour de sa cuisson. Le gâteau se conserve à température ambiante pendant 2 jours dans un récipient couvert.

INGRÉDIENTS

— Spray de cuisson à l'huile de coco
90 g de chocolat mi-amer, finement haché

364 g de bananes trop mûres avec des taches brunes
170 g de beurre non salé, à température ambiante
213 g de sucre brun foncé, tassé
195 g de farine sans gluten
21 g de cacao hollandais
6 g de levure chimique
2,3 g de sel de mer fin
180 g 3 gros œufs, à température ambiante
2,1 g d'extrait de vanille pur
60 g de noix finement hachées
45 g de pépites de cacao finement hachées
13,75 g de sucre turbinado, pour saupoudrer
1,5 g de sel de mer en flocons, pour saupoudrer

POUR 10 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

403 calories	45,8 g de glucides	4,6 g de fibres alimentaires
24,2 g de matières grasses	5 g de protéines	36,6 mg de cholestérol
	29,8 g de sucres	229 mg de sodium

Temps de préparation
35 minutes

Temps de cuisson
35-40 minutes

Madeleines au citron et aux graines de pavot



POUR 22 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

93,5 calories	8,3 g de glucides	.2 g de fibres alimentaires
6,4 g de matières grasses	1 g de protéines	16,6 mg de cholestérol
	3,8 g de sucres	39,7 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de détente	Temps de cuisson
30 minutes	2-3 heures	15-20 minutes

Faire fondre le beurre. Badigeonner généreusement les moules à madeleines de 2 cuillères à soupe de beurre, en enduisant soigneusement toutes les rainures, en laissant un peu de beurre s'accumuler au fond de chaque moule. Réserver les moules. Réserver le reste du beurre fondu.

Mettez les œufs, le sucre, le zeste de citron, le miel et la vanille dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid®. Fixez le batteur plat.

Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 1 minute.

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre mixeur.

Fermez la vanne des ingrédients et pesez la farine, la levure chimique, les graines de pavot et le sel, en tarant la balance entre les ingrédients.

Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine. En même temps, versez lentement le beurre fondu dans la pâte. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte.

Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Transférer la pâte dans un récipient couvert et réfrigérer pendant 2 à 3 heures avant la cuisson.

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 400°F/200°C/gaz 6.

Utilisez une cuillère à soupe pour verser une cuillerée légèrement bombée de pâte dans chaque moule à madeleine. Faites cuire les madeleines jusqu'à ce qu'elles soient bombées au centre et bien dorées sur les bords, environ 12 minutes. Pour une cuisson uniforme, au milieu, faites tourner les moules d'avant en arrière. Laissez les gâteaux refroidir dans les moules pendant 3 minutes, puis utilisez un couteau de table ou une petite spatule décalée pour décoller les madeleines. Placez-les, côté strié vers le haut, sur une grille de refroidissement. Servez chaud. Les madeleines sont meilleures lorsqu'elles sont servies le jour de leur cuisson. Bien qu'elles ne soient pas aussi moelleuses, les madeleines se conservent deux jours dans un récipient couvert.

INGRÉDIENTS

170 g de beurre non salé
 100 g 2 gros œufs, à température ambiante
 66 g de sucre cristallisé
 18 g de zeste de 3 citrons
 21 g de miel
 1 g d'extrait de vanille pur
 135 g de farine tout usage
 4,5 g de graines de pavot
 1 g de sel de mer fin

GÂTEAU AU CITRON, YAOURT ET HUILE D'OLIVE

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 350°F/180°C/gaz 4.

Enduire généreusement le fond et les côtés d'un moule à gâteau rond de 23 cm (9 po) d'enduit à cuisson. Tapisser le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé et enduire le papier sulfurisé d'enduit à cuisson. Réserver.

Placez les œufs, le jaune d'œuf et la vanille dans le bol de votre KitchenAid® Batteur sur socle équipé du fouet métallique. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid®. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. À l'aide du fouet, mettez le batteur sur basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol du batteur. Battez le mélange d'œufs à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce qu'il forme des rubans mous et devienne jaune clair, environ 3 minutes. Éteignez le batteur.

Fermez la vanne des ingrédients, puis pesez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. (Gardez la trémie fermée pendant que vous ajoutez le yaourt, le zeste de citron et l'huile d'olive.)

Ajoutez le yaourt et le zeste de citron au mélange d'œufs dans le bol. Mélangez à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Avec le mélangeur à basse vitesse, versez lentement l'huile d'olive jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Pendant que le mixeur tourne, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine jusqu'à ce que la farine disparaisse. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

À l'aide d'une spatule en caoutchouc, étalez la pâte uniformément dans le moule préparé. Cuire au four jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré sur le dessus, qu'il commence à se décoller des parois du moule et qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre, 35 à 40 minutes. Pour une cuisson uniforme, au milieu, faites tourner le moule d'avant en arrière. Placez le gâteau sur une grille et laissez refroidir pendant 15 minutes. Passez un couteau de table sur le bord intérieur du moule pour décoller le gâteau. Renversez le gâteau sur une assiette à gâteau et retirez le papier sulfurisé. Laissez refroidir complètement. Saupoudrez uniquement les bords ou tout le dessus de sucre glace avant de servir.

Le gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour même de sa cuisson. Le gâteau se conserve à température ambiante pendant 2 à 3 jours dans un récipient fermé.

INGRÉDIENTS

150 g de gros œufs, à température ambiante
 15 g de gros jaune d'œuf, à température ambiante
 4,2 g d'extrait de vanille pur
 200 g de sucre semoule
 180 g de farine tout usage
 2 g de levure chimique
 2 g de bicarbonate de soude
 1,5 g de sel de mer fin
 170 g de yaourt grec entier
 18 g de zeste de 3 citrons
 158 g d'huile d'olive extra vierge
 — spray de cuisson à l'huile de coco
 — sucre glace, pour saupoudrer

POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

263 calories	29,4 g de glucides	.4 g de fibres alimentaires
14,6 g de matières grasses	4 g de protéines	19,3 mg de cholestérol
	17,4 g de sucres	139 mg de sodium

Temps de préparation
35 minutes

Temps de cuisson
35-40 minutes

MUFFINS MINIATURES AVEC GROSEILLES ET ANETH



POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

157 calories	21,7 g de glucides	0,9 g de fibres alimentaires
6,3 g de matières grasses	4,1 g de protéines	19 mg de cholestérol
	9,1 g de sucres	164 mg de sodium

Temps de préparation
25 minutes

Temps de cuisson
20-22 minutes

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Enduisez 24 moules à muffins miniatures de spray de cuisson. Réservez.

Dans un petit bol, mélanger le beurre et les raisins de Corinthe. Réserver.

Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Avec la vanne à ingrédients fermée, pesez la farine, la semoule de maïs, le sucre, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

Ajoutez la ricotta, l'œuf et l'aneth dans le bol du mixeur. Réglez le mixeur à vitesse moyenne-basse et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 1 minute. Éteignez le batteur et raclez le bol une fois. Réglez le batteur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange, en mélangeant jusqu'à ce que la farine soit incorporée, environ 1 minute. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer le beurre et les raisins de Corinthe, en mélangeant toute la farine restante sur les côtés du bol.

Utilisez une cuillère à soupe ou une cuillère à biscuits pour verser 24 cuillerées bombées de pâte dans les moules à muffins préparés. Faites cuire les muffins jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, 18 à 22 minutes. Pour une cuisson uniforme, à mi-chemin, faites tourner les moules d'avant en arrière. Laissez refroidir les muffins dans les moules posés sur une grille pendant 5 minutes. Démoulez-les et servez-les chauds ou refroidis sur une grille. Les muffins sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour de leur cuisson. Les muffins se conservent 2 jours dans un récipient couvert. Réchauffer juste avant de servir.

INGRÉDIENTS

— spray de cuisson à l'huile de coco
57 g de beurre non salé, fondu
66 g de groseilles
152 g de farine tout usage
35 g de semoule de maïs jaune moyennement fine
67 g de sucre cristallisé
8 g de levure chimique
3 g de sel de mer fin
230 g de fromage ricotta au lait entier
50 g 1 gros œuf légèrement battu
13 g d'aneth frais, haché

PAIN DE MAÏS À LA MÉLASSE ET AU BABEURRE MUFFINS AVEC GLAÇAGE À L'ÉRABLE SALÉ

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Enduisez généreusement 9 moules à muffins de spray de cuisson. Tapissez 9 moules à muffins de moules en papier. Réservez.

Dans une petite casserole à feu moyen-doux, faites fondre le beurre. Faites cuire en remuant fréquemment la casserole jusqu'à ce que le beurre noircisse et que les solides tombent au fond de la casserole, environ 3 à 5 minutes.

Retirer du feu. Mesurer 2 cuillères à soupe de beurre et réserver pour le glaçage à l'érable salé. Mesurer 6 cuillères à soupe de beurre et les placer dans un bol moyen, avec le babeurre, la crème sure, l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille. Fouetter pour mélanger. Réserver.

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid®

Batteur sur socle équipé du batteur plat. Pesez la farine, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de soude, le sel et les épices dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange.

Remuez rapidement le mélange de babeurre, puis, tout en laissant le batteur en marche, versez le mélange de babeurre, en un filet lent et régulier, dans le bol du batteur. Battez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient incorporés. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restant sur les côtés du bol.

À l'aide d'une cuillère n° 12 (80 ml/1/3 tasse) ou d'une tasse à mesurer, répartissez la pâte dans chacun des 9 moules à muffins préparés. Faites cuire les muffins jusqu'à ce qu'ils soient bombés sur le dessus et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, environ 18 minutes. Laissez refroidir les muffins dans le moule posé sur une grille pendant 5 minutes. Retirez les muffins et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir complètement avant d'ajouter le glaçage.

Pour faire le glaçage, dans un bol moyen, fouettez ensemble le sucre glace, la crème, le sirop d'érable et le sel. Réchauffez les 2 cuillères à soupe de beurre noisette, si nécessaire, et incorporez-les au glaçage. Versez 1 cuillère à soupe de glaçage sur chaque muffin. Laissez reposer le glaçage pendant 10 minutes avant de servir. Les muffins sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour de leur cuisson. Les muffins se conservent 2 jours dans un récipient couvert.

INGRÉDIENTS

MUFFINS

- spray de cuisson à l'huile de coco
- 113 g de beurre non salé
- 120 ml de babeurre
- 70 ml de crème sure, entière
- 60 ml de mélasse noire
- 50 g 1 gros œuf
- 20 g 1 gros jaune d'œuf
- 2,1 g d'extrait de vanille pur
- 90 g de farine tout usage
- 70 g de semoule de maïs jaune moyennement fine
- 50 g de sucre semoule
- levure chimique
- 2,3 g de cannelle moulue
- 2,3 g de sel de mer fin
- 1,15 g de noix muscade fraîchement moulue
- .57 g de gingembre moulu
- .27 g de cardamome moulue

GLAÇAGE À L'ÉRABLE SALÉ

- 100 g de sucre glace
- 60 ml de crème à fouetter épaisse
- 15 g de sirop d'érable pur
- 1,5 g de sel de mer fin

POUR 9 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

295 calories	40,3 g de glucides	1 g de fibres alimentaires
14,2 g de matières grasses	3,1 g de protéines	0 mg de cholestérol
	24,1 g de sucres	439 mg de sodium

Temps de préparation
40 minutes

Temps de cuisson
18-20 minutes

PAIN DE SEMOULE ITALIEN SANS PÉTRISSAGE



POUR 10 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

194 calories	27,2 g de glucides	1,1 g de fibres alimentaires
7,3 g de matières grasses	4,4 g de protéines	0 mg de cholestérol
	.7 g de sucres	466 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de fermentation	Temps de cuisson
40 minutes	18-24 minutes	35-45 minutes

Placez la cassonade dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du crochet pétrisseur. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre batteur. Avec la vanne à ingrédients en position fermée, pesez la farine de pain, la farine de semoule, le sel et la levure dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Éteignez le batteur.

Mélangez l'eau et 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive.

Avec le batteur à basse vitesse, versez lentement le mélange d'eau dans les ingrédients secs. Lorsque la farine est absorbée, mettez le batteur à vitesse moyenne-basse et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit collante et hérissée, 1 à 2 minutes. Assurez-vous que toute l'eau est incorporée au mélange de farine, en raclant les parois du bol avec une spatule en caoutchouc, si nécessaire. Retirez le bol du batteur. Transférez la pâte dans un bol moyen badigeonné d'huile d'olive. Couvrez le bol sans serrer d'une pellicule plastique, drapez un torchon propre sur le dessus et mettez le bol de côté. Laissez reposer la pâte à température ambiante (environ 21 °C) pendant 18 à 24 heures. La pâte est prête lorsque la surface est parsemée de bulles.

Badigeonnez généreusement une feuille de papier sulfurisé d'une cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Saupoudrez le papier sulfurisé de farine de semoule. Déposez la pâte sur la feuille de papier sulfurisé. Essayez de la sortir du bol en un seul morceau, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, si nécessaire. À l'aide de vos mains, saupoudrées de farine de semoule, tirez le pourtour de la boule de pâte vers le centre et pincez-la. (La pâte sera très collante, utilisez une légère pression.) Sans dégonfler la pâte, retournez-la de manière à ce que le côté lisse soit vers le haut.

Soulevez le papier sulfurisé, avec la pâte au centre, et transférez-le dans un saladier large et de taille moyenne. Couvrez-le d'une pellicule plastique et recouvrez-le d'un torchon propre. Laissez-le lever pendant 1 à 1 heure et demie, pour lui donner le temps de lever un peu plus.

Une heure avant de cuire le pain, placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 240 °C (gaz 9). Placez la cocotte en fonte ou en fonte émaillée avec son couvercle dans le four pendant que le four préchauffe.

INGRÉDIENTS

PAIN

4,5 g de sucre brun foncé, tassé
300 g de farine à pain non blanchie
72 g de farine de semoule, plus pour saupoudrer

9,2 g de sel de mer fin
.91 g de levure instantanée
330 ml d'eau tiède (environ 40,5 °C)

75 ml d'huile d'olive extra vierge, divisée
— romarin frais
— sel de mer en flocons, à saupoudrer

PAIN DE SEMOULE ITALIEN SANS PÉTRISSAGE

Lorsque la pâte est prête, retirez délicatement la marmite chaude du four. Travaillez rapidement, découvrez la pâte et utilisez la pointe d'un couteau bien aiguisé pour faire une entaille sur le dessus de la boule de pâte. Soulevez délicatement le couvercle de la marmite chaude, puis prenez le papier sulfurisé avec la pâte au centre et placez-le dans la marmite. En portant des gants de cuisine ou en utilisant une spatule résistante à la chaleur, poussez l'excédent de papier vers les côtés. Placez le couvercle sur le dessus, avec l'excédent de papier restant à l'intérieur de la marmite. Faites cuire le pain pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique entre 200 °F et 205 °F/93 °C à 96 °C lorsqu'il est inséré au centre du pain. Le pain doit être uniformément doré et le fond et les côtés bien dorés. Déposez le pain sur une grille, retirez le papier sulfurisé, retournez le pain à l'endroit et laissez refroidir.

Pendant que le pain est encore chaud mais refroidit, faites chauffer les 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive restantes dans une petite casserole à feu moyen-doux. Ajoutez un petit brin de romarin et laissez l'huile infuser pendant 2 à 3 minutes. Retirez du feu et laissez reposer 5 minutes. Badigeonnez le dessus du pain d'huile d'olive, puis saupoudrez généreusement de fleur de sel. Laissez refroidir le pain pendant au moins une heure avant de le trancher.



Confitures d'avoine avec confiture de framboises



POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

417 calories	56,8 g de glucides	2,6 g de fibres alimentaires
19,1 g de matières grasses	5,6 g de protéines	48,5 mg de cholestérol
	22,4 g de sucres	450 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de fermentation	Temps de cuisson
40 minutes	2 heures pour la nuit	28-30 minutes

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid®

Batteur sur socle équipé du batteur plat. Placez le couvercle de la balance sur le dessus.

Pesez le beurre, coupez-le en petits cubes, placez-le dans un petit bol et congelez-le pendant que vous pesez et préparez les autres ingrédients. À l'aide du couvercle de la balance, pesez l'avoine. Placez l'avoine dans un robot culinaire et mélangez jusqu'à obtenir une mouture moyenne-fine, 1 à 2 minutes. Réservez.

Fermez la vanne des ingrédients. Pesez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

À vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol du mixeur. Éteignez le mixeur. Ajoutez la cassonade et l'avoine dans le bol du mixeur. Allumez le mixeur à vitesse moyenne-basse pour mélanger les ingrédients secs. Arrêtez le mixeur et dispersez le beurre congelé en cubes sur le dessus. Avec le mixeur à basse vitesse, mélangez la pâte jusqu'à ce que le beurre ait la taille d'un petit pois, environ 3 minutes. Versez le babeurre et la vanille en un filet lent et régulier. Arrêtez le mixeur une fois pour racler les parois du bol. Mélangez 20 secondes de plus pour incorporer les morceaux émiettés.

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Avec vos mains, façonnez la pâte en une galette ronde et épaisse. À l'aide d'une cuillère à mesurer n° 12 (80 ml/1/3 tasse), prélevez 12 boules légèrement arrondies et déposez-les sur deux plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé - 6 scones par plaque, en les espaçant uniformément. À l'aide de la paume de vos mains, façonnez délicatement les boules en rondelles de 2 1/2 po/6,25 cm sur 1 po/2,5 cm. Voir la remarque si vous utilisez de la confiture de framboises. Placez les confitures au congélateur pendant 2 heures ou toute la nuit. Plus elles refroidissent longtemps, mieux elles conserveront leur forme. (À ce stade, les confitures peuvent être emballées hermétiquement et congelées jusqu'à 1 mois.)

Placez une grille au centre du four et une seconde grille dans le tiers inférieur du four.

Préchauffez le four à 190 °C (thermostat 5).

Sortez les scones du congélateur. Faites fondre le beurre pour enrober les confitures. Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol. Retirez chaque confiture de la plaque de cuisson, badigeonnez-les de beurre et saupoudrez généreusement le dessus et les côtés de sucre à la cannelle. (Faites-le au-dessus d'un bol plutôt que sur la plaque de cuisson pour garder le papier sulfurisé propre.)

INGRÉDIENTS

BROUILLEURS

- 226 g de beurre non salé, coupé en petits cubes et congelé
- 123 g de flocons d'avoine à l'ancienne
- 360 g de farine tout usage
- 16 g de levure chimique
- 6 g de bicarbonate de soude
- 2,87 g de cannelle moulue
- 4,6 g de sel de mer fin
- 71 g de sucre brun foncé, tassé
- 238 g de babeurre
- 2,1 g d'extrait de vanille pur
- 253 g de confiture de framboises (facultatif)
Voir la note

GARNITURE

- 16,2 g de beurre non salé, fondu
- 66 g de sucre cristallisé
- 1,15 g de cannelle moulue

Confitures d'avoine avec confiture de framboises

Faites cuire les confitures jusqu'à ce que le dessus soit doré et le dessous ferme au toucher, 25 à 30 minutes. Faites tourner les moules et inversez le haut et le bas à mi-cuisson. Placez le moule sur une grille et laissez refroidir les confitures pendant 10 minutes avant de servir. Les confitures sont meilleures lorsqu'elles sont servies le jour même de leur cuisson.

Remarque : Pour faire des confitures au centre, utilisez votre pouce pour faire un puits au centre de chaque scone. Remplissez-le de votre confiture préférée, de préférence épaisse, comme de la confiture de framboise ou d'abricot. Utilisez environ 1 cuillère à soupe de confiture par confiture. Ajoutez la confiture avant de congeler les confitures, avant la cuisson.



PAIN AU POMPERNICKEL

Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du crochet pétrisseur. Commencez par peser la moitié de la farine de seigle (320 g/11 oz/2,5 tasses) dans la trémie à ingrédients, puis faites tourner le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez-la dans le bol à mélanger. Répétez l'opération avec le reste de la farine de seigle. Éteignez le mixeur.

Fermez la vanne des ingrédients et pesez la farine tout usage, le cacao, le sel, le sucre et la levure, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le mixeur à basse vitesse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine. Mélangez les farines jusqu'à ce qu'elles soient bien mélangées, environ 1 minute.

Pendant que le mélange tourne, ajoutez lentement le cidre de pomme, l'eau et la mélasse. Au fur et à mesure que la farine est absorbée, mettez le mélangeur à vitesse moyenne-basse et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit filandreuse et collante, environ 10 minutes.

Pendant ce temps, badigeonnez généreusement chaque moule à pain d'huile végétale. Annuler.

Retirez le bol du batteur et déposez la pâte sur un plan de travail bien fariné. Saupoudrez un peu de farine sur le dessus de la pâte.

À l'aide d'un grattoir à pâtisserie, divisez la pâte uniformément en deux morceaux. Avec les mains légèrement farinées, façonnez chaque portion de pâte en un pain oblong. Placez chaque pain dans un moule à pain. Badigeonnez chaque pain d'huile d'olive. Répartissez 1 cuillère à café de graines de fenouil et de carvi sur chaque pain, en appuyant très légèrement sur les graines pour les faire tenir en place. À l'aide de la pointe d'un couteau d'office très aiguisé, faites trois entailles diagonales sur le dessus de chaque pain, en coupant à une profondeur de 0,6 cm. Couvrez sans serrer d'une pellicule plastique et laissez fermenter à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait gonflé, 60 à 90 minutes. La pâte doit monter juste en dessous du haut du moule.

Pendant que la pâte lève, placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 400°F/200°C/gaz 6.

INGRÉDIENTS

640 g de farine de seigle noir
 255 g de farine tout usage
 22 g de cacao en poudre hollandais
 12 g de sel de mer fin
 11 g de sucre cristallisé
 7 g de levure instantanée
 480 ml de cidre de pomme sec et dur, à température ambiante
 240 ml d'eau, à température ambiante
 45 ml de mélasse noire non soufrée
 — huile végétale, pour graisser les poêles
 — huile d'olive, pour badigeonner
 3 g de graines de fenouil entières
 3 g de graines de carvi

POUR 36 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

84,2 calories	17,6 g de glucides	4,4 g de fibres alimentaires
0,6 g de matières grasses	3 g de protéines	0 mg de cholestérol
	2 g de sucres	128 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de fermentation	Temps de cuisson
40 minutes	60 à 90 minutes	35-40 minutes

PAIN AU POMPERNICKEL

Cuire au four jusqu'à ce que les pains émettent un bruit sourd lorsqu'on les tape avec le doigt ou qu'un thermomètre à lecture instantanée indique entre 200 °F et 205 °F/93 °C et 96 °C lorsqu'il est inséré au centre du pain, soit 35 à 40 minutes.

Démoulez les pains sur une grille et laissez-les bien refroidir avant de les trancher. Le pain peut être préparé 1 jour à l'avance. Conservez les pains à température ambiante jusqu'à 5 jours dans des sacs en plastique hermétiquement fermés.

Emballé dans un double sac et débarrassé de tout l'air, le pain peut être congelé jusqu'à un mois.



TARTE AU BEURRE NOIR ET AUX FRAMBOISE



POUR 8 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

329 calories	35,9 g de glucides	2,6 g de fibres alimentaires
19,4 g de matières grasses	3,9 g de protéines	76,5 mg de cholestérol
	15,3 g de sucres	121 mg de sodium

Temps de préparation
60 minutes

Temps de détente
40 minutes

Temps de cuisson
60 à 70 minutes

Fixez l'accessoire tamis et balance KitchenAid® à votre mixeur KitchenAid® équipé du batteur plat. Placez le couvercle de la balance dessus. Pesez le beurre, coupez-le en petits cubes, placez-le dans un petit bol et réfrigérez-le pendant que vous pesez et préparez les autres ingrédients.

Avec la vanne à ingrédients en position fermée, pesez la farine, le sucre et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

Réglez le mixeur à basse vitesse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol du mixeur. Pendant que vous mélangez, répartissez le beurre glacé sur le dessus et mélangez à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et sableux, environ 2 minutes.

Dans un petit bol, utilisez une fourchette pour battre ensemble la crème et le jaune d'œuf. Avec le mélangeur à vitesse moyenne-basse, ajoutez le mélange de crème et mélangez pour former une pâte, environ 45 secondes de plus.

Déposez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Rassemblez la pâte et aplatissez-la pour former un disque épais. Placez la deuxième feuille de papier sulfurisé par-dessus. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour former un rectangle long de 6 mm d'épaisseur, en l'abaissant pour qu'il soit un peu plus grand que le moule à tarte. Placez la pâte, toujours entre les feuilles de papier sulfurisé, sur une plaque à pâtisserie à rebords et réfrigérez jusqu'à ce qu'elle soit froide, environ 20 minutes.

Essayez le bol du mixeur et nettoyez l'accessoire à palette.

Pendant que la pâte refroidit, préparez la garniture. Dans une petite casserole à feu moyen-doux, faites fondre le beurre. Retirez du feu. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines avec le dos d'un couteau. Ajoutez les graines et la gousse au beurre fondu et remettez sur le feu. Faites cuire, en remuant fréquemment la poêle, jusqu'à ce que le beurre noircisse et que les solides tombent au fond de la poêle, environ 3 à 5 minutes. Retirez du feu, jetez la gousse de vanille et laissez refroidir à température ambiante, environ 15 minutes.

Mélangez le beurre et mesurez 3 cuillères à soupe de beurre, en prenant soin d'extraire le plus possible de graines de vanille. Ajoutez le beurre et l'œuf dans le bol du mixeur muni de la palette. (Il restera une petite quantité de beurre noisette ; ne le gaspillez pas, étalez-le sur du pain grillé !)

INGRÉDIENTS

PÂTE À TARTE

- 113 g de beurre non salé, glacé
- 165 g de farine tout usage
- 50 g de sucre semoule
- 1 g de sel de mer fin
- 30 ml de crème à fouetter épaisse
- 15 g 1 gros jaune d'œuf

GARNITURE AU BEURRE BRUN

- 57 g de beurre non salé
- 1,34 g de gousse de vanille
- 63 g de sucre cristallisé
- 30 g de farine tout usage
- 1,5 g de sel de mer fin
- 50 g 1 gros œuf, à température ambiante
- 250 g de framboises fraîches
- sucre glace, pour saupoudrer

TARTE AU BEURRE NOIR ET AUX FRAMBOISE

Avec la valve à ingrédients en position fermée, pesez le sucre, la farine et le sel dans la trémie à ingrédients. Réglez le batteur à vitesse moyenne-basse et battez le beurre et l'œuf jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 1 minute. Ouvrez la valve à ingrédients et tamisez le mélange de farine. Mélangez jusqu'à ce que la farine disparaisse. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. Transférez la garniture dans un petit bol et réservez à température ambiante.

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 400°F/200°C/gaz 6.

Sortez la pâte du réfrigérateur. Retirez la feuille de papier sulfurisé du dessus et mettez-la de côté. Retournez la pâte à tarte sur le moule à tarte, en utilisant le papier sulfurisé du dessous pour la faire entrer dans le moule, en appuyant doucement la pâte dans le fond, les coins et les côtés du moule. Soulevez doucement le papier sulfurisé. Utilisez vos doigts pour boucher les fissures dans la pâte. Faites rouler le rouleau à pâtisserie sur le dessus du moule à tarte pour couper l'excédent de pâte. La pâte doit affleurer le dessus du moule. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond de la tarte sur toute sa surface. À l'aide de la feuille de papier sulfurisé du dessus, insérez-la dans la coque. Congelez la coque de tarte pendant 20 minutes.

Précuire la coque de tarte, tapissée de papier sulfurisé et remplie de poids à tarte, de haricots secs ou de riz, jusqu'à ce que la coque soit prise et légèrement dorée, environ 12 minutes. Retirez délicatement le papier sulfurisé et les poids à tarte. Réduisez la température du four à 180 °C (thermostat 4). Continuez à cuire la coque de tarte jusqu'à ce que le fond soit cuit et légèrement doré, environ 10 minutes de plus. Transférez la coque de tarte sur une grille pour la laisser refroidir pendant 10 minutes avant d'ajouter la garniture.

Versez la garniture dans le fond de tarte précuit, en l'étalant uniformément sur le fond à l'aide d'une petite spatule décalée ou d'une cuillère. Disposez les baies en rangées régulières sur le dessus. Cuire au four sur la grille centrale jusqu'à ce que la garniture gonfle autour des fruits et soit dorée au centre ainsi que sur les bords, environ 35 à 40 minutes.

Transférer sur une grille pour refroidir. Couper la tarte en deux pour servir. Saupoudrer chaque portion de sucre glace. La tarte est meilleure lorsqu'elle est servie le jour de sa cuisson. (La coque de tarte peut être congelée, puis bien emballée et congelée, jusqu'à 1 mois. Faites-la cuire, directement du congélateur, comme indiqué ci-dessus, le jour où vous prévoyez de la servir. La garniture peut être préparée 1 jour à l'avance. Couvrir et réfrigérer. Retirer du réfrigérateur et amener à température ambiante avant de garnir la tarte.)



COURGE MUSQUÉE SAVOUREUSE, POMME, GALETTE AU THYM ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



POUR 8 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

382 calories	26,3 g de glucides	1,7 g de fibres alimentaires
28,2 g de matières grasses	7,1 g de protéines	63,1 mg de cholestérol
	2,5 g de sucres	180 mg de sodium

Temps de préparation
60 minutes

Temps de détente
30 à 60 minutes

Temps de cuisson
20-25 minutes

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid®

Batteur muni du fouet plat. Placez le couvercle de la balance dessus. Pesez le beurre, coupez-le en petits cubes, placez-le dans un petit bol et placez-le au réfrigérateur pendant que vous pesez et préparez les autres ingrédients.

Avec la vanne à ingrédients en position fermée, pesez la farine, la semoule de maïs, le sel et le sucre dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le mixeur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Arrêtez le mixeur et dispersez le beurre glacé sur le dessus. Mélangez à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que le beurre ait la taille d'un petit pois, environ 3 minutes. Versez l'eau en un jet lent et régulier. Arrêtez le mixeur une fois pour racler les parois du bol. Mélangez 20 secondes de plus pour incorporer les morceaux éraflés.

Déposez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez le papier sulfurisé de farine. Rassemblez la pâte et aplatissez-la pour former un disque épais. Saupoudrez de farine sur le dessus. Placez la deuxième feuille de papier sulfurisé par-dessus. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour former un disque de 1/4 po/6 po. Formez un cercle de 34 cm (13 1/2 po) d'épaisseur. Déposez la pâte, toujours entre les feuilles de papier sulfurisé, sur une plaque à pâtisserie plate et large et réfrigérez jusqu'à ce qu'elle soit froide, de 30 à 60 minutes.

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 375°F/190°C/gaz 5.

Pendant que la pâte refroidit, préparez la garniture. Coupez la courge en deux dans le sens de la longueur. Coupez les extrémités, retirez les graines et la pulpe et jetez-les. (La peau de la courge Delicata est tendre et délicieuse à manger lorsqu'elle est rôtie.) Coupez la courge dans le sens de la largeur en tranches de 6 mm d'épaisseur. Transférez dans un grand bol. Ajoutez les tranches de pomme, l'ail, le thym, l'huile d'olive, le vinaigre, le poivre et le sel. Mélangez. Étalez sur une grande plaque à pâtisserie à rebords recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Faites rôtir jusqu'à ce que la courge soit tendre à la fourchette et que les bords soient caramélisés, environ 20 minutes, en remuant une ou deux fois pendant la cuisson.

Laissez la garniture refroidir à température ambiante avant de garnir la galette.

INGRÉDIENTS

PÂTE À GALETTE

212 g de beurre non salé, glacé
210 g de farine tout usage, plus pour saupoudrer
35 g de semoule de maïs jaune moyennement fine
2,3 g de sel de mer fin
2,3 g de sucre cristallisé
70 ml d'eau glacée

REPLISSAGE

340 g de courge delicata
70 g de croquant au miel ou de jaune
délicieuse pomme, coupée en fines tranches
8,7 g d'ail, haché
2,8 g de feuilles de thym frais, hachées
30 ml d'huile d'olive extra vierge
10 ml de vinaigre balsamique
1,15 g de grains de poivre noir, grossièrement moulus, plus pour saupoudrer
3,8 g de sel de mer en flocons, de préférence de Maldon
142 g de fromage de chèvre à pâte molle
15 g de crème à fouetter épaisse, pour le brossage

COURGE MUSQUÉE SAVOUREUSE, POMME, GALETTE AU THYM ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Pour assembler la galette, soulevez la feuille de papier sulfurisé supérieure et centrez la pâte étalée, toujours avec la feuille de papier sulfurisé inférieure en place, sur une grande plaque à pâtisserie à rebords. (Les bords de la pâte dépasseront des deux côtés du moule ; ce n'est pas grave.) Répartissez la moitié du fromage de chèvre sur la pâte, en laissant une bordure de 5 cm. Répartissez la garniture uniformément sur le dessus, en laissant également une bordure. Répartissez le reste du fromage de chèvre sur le dessus. Repliez la bordure de la pâte sur la garniture, en plissant la pâte pour former une tarte rustique. (Le centre est ouvert et non recouvert de pâte.) Pincez pour sceller les fissures sur les bords. Badigeonnez la pâte de crème épaisse. Saupoudrez la pâte de poivre moulu et de sel de mer en flocons.

Placez la tarte au centre du four et faites cuire jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, soit 45 à 50 minutes. Transférez la plaque de cuisson sur une grille pour la laisser refroidir légèrement, environ 5 minutes. Coupez-la en pointes et servez-la chaude. La galette peut être préparée plusieurs heures à l'avance, conservée à température ambiante et réchauffée juste avant de la servir. La galette est meilleure lorsqu'elle est servie le jour même de la cuisson. Les restes peuvent être couverts et réfrigérés jusqu'à 2 jours. Réchauffez-la avant de servir.



PAIN SALÉ SALÉ AVEC POIVRE NOIR ET PARMESAN

Placez le beurre dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez le tamis et la balance KitchenAid® à votre batteur. Assurez-vous que la vanne à ingrédients est fermée. Pesez le sucre et le poivre dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur à vitesse moyenne, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de sucre dans le bol de mélange. Crèmez le mélange de beurre jusqu'à ce que le sucre soit incorporé, environ 1 minute. Réglez le batteur à vitesse moyenne-basse, ajoutez les jaunes d'œufs, un à la fois, et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Raclez le bol, ajoutez le parmesan et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, 30 secondes de plus.

Fermez la vanne des ingrédients. Pesez la farine, la semoule de maïs et le sel dans la trémie à ingrédients. Avec le mélangeur à basse vitesse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée, rassemblez-la en boule et divisez-la en deux. Façonnez chaque moitié, d'abord en un rouleau de 23 cm de long, puis appuyez les côtés contre la surface de travail pour les aplatir, formant ainsi un rectangle de 25 cm de long qui est un carré de 2,5 cm de côté. Couvrez chaque rectangle de poivre noir, en appuyant doucement sur la pâte pour faire durcir le poivre. Enveloppez chaque rouleau dans une pellicule plastique ou du papier ciré, scellez les extrémités et réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit complètement ferme, environ 2 heures ou toute la nuit.

Placez une grille au centre du four et la deuxième grille dans le tiers inférieur du four. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Tapissez deux grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez chaque bûche rectangulaire en travers en morceaux de 1/3 po/8 po. Tranches de 1 mm d'épaisseur. Disposer les tranches à au moins 2,5 cm d'intervalle sur les plaques à pâtisserie préparées. Cuire au four jusqu'à ce que les bords et le dessous des biscuits soient dorés, 18 à 20 minutes, en tournant les plaques de l'avant vers l'arrière et entre les grilles du milieu et du bas à mi-cuisson.

Laissez refroidir les sablés quelques minutes sur les plaques avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement. Ils se conserveront dans un récipient hermétique pendant au moins 1 semaine.

INGRÉDIENTS

226 g de beurre non salé, à température ambiante
50 g de sucre semoule
4,6 g de poivre noir finement moulu
30 g 2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante
47 g de parmesan fraîchement râpé
240 g de farine tout usage
36 g de semoule de maïs jaune moyennement fine
2,3 g de sel de mer fin

POUR 46 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

67,6 calories	6 g de glucides	.3 g de fibres alimentaires
4,5 g de matières grasses	1,1 g de protéines	20,3 mg de cholestérol
	1,1 g de sucres	24 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de détente	Temps de cuisson
30 minutes	2 heures - Nuit	18-20 minutes



POUR 8 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

422 calories	48,8 g de glucides	1 g de fibres alimentaires
23,8 g de matières grasses	4 g de protéines	69,1 mg de cholestérol
	20,5 g de sucres	237 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de gel	Temps de cuisson
30 minutes	1 à 2 heures - Nuit	18-20 minutes

COUPER ET DÉPOSER DU CITRON SCONES AUX AGRUMES

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid®

Batteur sur socle équipé du batteur plat. Placez le couvercle de la balance dessus.

Pesez le beurre, coupez-le en petits cubes, placez-le dans un petit bol et congelez-le pendant que vous pesez et préparez les autres ingrédients.

Fermez la vanne de la trémie à ingrédients. Pesez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients.

Dans un petit bol, mélanger la crème, le zeste de citron et la vanille. Réserver.

À vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol du batteur. Éteignez le batteur et dispersez le beurre congelé en cubes sur le dessus de la farine. Allumez le batteur à basse vitesse et mélangez la pâte jusqu'à ce que le beurre ait la taille d'un petit pois, environ 3 minutes. Versez le mélange de crème en un filet lent et régulier. Arrêtez le batteur une fois pour racler les parois du bol. Mélangez 20 secondes de plus pour incorporer les morceaux emmêlés. La pâte aura un aspect hérissé mais homogène.

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Avec vos mains, formez une galette ronde et épaisse. À l'aide d'une cuillère à mesurer n° 12 (80 ml/1/3 tasse), formez 8 boules légèrement arrondies et déposez-les sur une plaque à pâtisserie à rebords recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant uniformément. À l'aide de la paume de vos mains, façonnez délicatement les boules en rondelles de 2 1/2 po/ 6,25 cm sur 1 po/2,5 cm. (Si vous souhaitez que les scones aient un centre de confiture, consultez la remarque ci-dessous.)

Placez les scones au congélateur pendant 1 à 2 heures ou toute la nuit. Plus ils resteront au frais, plus ils conserveront leur forme. (À ce stade, les scones peuvent être emballés hermétiquement et congelés jusqu'à 1 mois.)

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 375°F/190°C/gaz 5.

Sortez les scones du congélateur. Retirez chaque scone de la plaque de cuisson, badigeonnez-les de crème épaisse et saupoudrez généreusement le dessus et les côtés de sucre granulé. (Faites-le au-dessus d'un bol plutôt que sur la plaque de cuisson pour garder le papier sulfurisé propre.) Si vos scones ont un centre rempli de confiture, faites-les cuire sur 2 plaques de cuisson (4 scones par plaque de cuisson) pour leur donner de la place pour s'étaler.

INGRÉDIENTS

SCONES

170 g de beurre non salé, coupé en petits cubes et congelé

270 g de farine tout usage

75 g de sucre semoule

12 g de levure chimique

1,5 g de sel de mer fin

125 ml de crème à fouetter épaisse, froide au réfrigérateur

12 g de zeste de 2 gros citrons

4,2 g d'extrait de vanille pur

LUSTRE

30 ml de crème à fouetter épaisse

50 g de sucre semoule

110 g de confiture d'abricots ou de framboises (facultatif) voir note

COUPER ET DÉPOSER DU CITRON SCONES AUX AGRUMES

Faites cuire les scones jusqu'à ce que le dessous soit doré et le dessus ferme au toucher, soit 18 à 20 minutes. Posez le plat de cuisson sur une grille et laissez refroidir les scones pendant 10 minutes avant de les servir. Les scones sont meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour même de leur cuisson.

Remarque : Pour faire des scones avec un cœur de confiture, utilisez votre pouce pour faire un puits au centre de chaque scone. Remplissez-le de votre confiture préférée, de préférence épaisse, comme de la confiture d'abricot ou de framboise. Utilisez environ 2 cuillères à café bombées de confiture par scone. Ajoutez la confiture avant de congeler les scones, avant la cuisson.



SABLÉS ÉCOSSAIS

Beurrez généreusement le fond et les bords du moule à gâteau. Tapissez le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé et beurrez le papier sulfurisé. Réservez.

Placez le beurre dans le bol de votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre batteur. Avec la vanne à ingrédients fermée, pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de sucre dans le bol de mélange.

Battez le mélange de beurre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le sucre soit incorporé, environ 1 minute. Racler une fois le bol et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, 30 secondes de plus.

Fermez la vanne à ingrédients. Pesez la farine et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Avec le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la farine soit incorporée et que la pâte devienne jaune et commence à se lier, environ 1 minute. Arrêtez le batteur une fois pour racler les parois du bol, puis mélangez environ 30 secondes de plus. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les parois du bol.

Déposez la pâte sur une surface de travail propre, pétrissez-la quelques tours, puis façonnez-la en une galette ronde de 20 cm (8 po) et de 12 mm (1/2 po) d'épaisseur. Transférez-la dans le moule préparé, tapotez-la pour la mettre en place et remodelez-la, si nécessaire, pour former une galette uniforme sans fissures sur les bords. Réfrigérer pendant 30 minutes.

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 325°F/160°C/gaz 3.

Utilisez la pointe d'un couteau d'office pour marquer le dessus du sablé, en formant 12 quartiers égaux. Il est plus facile de marquer le sablé en quartiers, puis de couper uniformément 3 quartiers dans chaque quart de section. Si vous le souhaitez, piquez la surface uniformément avec une fourchette, pour former un motif uniforme.

INGRÉDIENTS

226 g de beurre non salé, à température ambiante, plus pour beurrer le moule

100 g de sucre cristallisé

375 g de farine tout usage

3,8 g de sel de mer fin

POUR 12 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

274 calories	30,6 g de glucides	.8 g de fibres alimentaires
15,6 g de matières grasses	3,2 g de protéines	40,7 mg de cholestérol
	8,4 g de sucres	148 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de détente	Temps de cuisson
20 minutes	30 minutes	40 à 45 minutes

SABLÉS ÉCOSSAIS

Cuire au four jusqu'à ce que le dessus du sablé soit légèrement doré et qu'il commence à se détacher des parois du moule, 40 à 45 minutes. Laisser refroidir sur une grille pendant 20 minutes. Passer un couteau de table sur le pourtour intérieur du moule pour décoller le sablé. Retourner le sablé sur la grille. Décoller le papier sulfurisé, puis retourner le sablé à l'endroit. Laisser refroidir complètement. Couper en quartiers pour servir.

GLAÇAGE OPTIONNEL : Mélangez 1/4 tasse (30 grammes) de sucre glace avec une cuillère à soupe de lait, de jus de citron, de café infusé ou de sirop d'érable. Attendez que les sablés soient refroidis et coupez-les en quartiers avant de verser le glaçage dessus.



CITRON DOUX ET MÂCHANT BISCUITS À LA LAVANDE

Placez une grille au centre du four et une deuxième grille dans le tiers inférieur. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 4). Tapissez les plaques à pâtisserie à rebords de papier sulfurisé.

Placez le beurre dans le bol de votre robot sur socle KitchenAid® équipé du batteur plat. Fixez le tamis et l'accessoire de balance KitchenAid® à votre robot et placez la vanne d'ingrédients en position fermée.

Pesez le sucre, la levure chimique et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de sucre dans le bol à mélanger. Crèmez le mélange de beurre jusqu'à ce que le sucre soit incorporé, environ 1 minute. Réglez le batteur à vitesse moyenne et battez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, environ 4 minutes. Arrêtez le batteur.

Fermez la vanne d'ingrédients. Pesez la farine à gâteau dans la trémie à ingrédients.

Dans un petit bol, fouettez ensemble les blancs d'œufs, la crème et l'extrait de vanille.

Avec le batteur à vitesse moyenne-basse, versez lentement le mélange d'œufs sur le côté du bol. Battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse, environ 2 minutes de plus. Éteignez le batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour racler les parois du bol.

Mettez le batteur à basse vitesse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez la farine à gâteau. En même temps, ajoutez les boutons de lavande directement dans le bol du batteur. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. C'est une pâte molle et collante.

Équipez la poche à douille de la douille. Repliez l'arrière de la poche vers l'arrière pour former une manchette. (Cela facilite le remplissage de la poche.) Enfoncez un peu de tissu de la poche à douille dans la douille pour « boucher » l'ouverture. Cela empêche la pâte à biscuits de couler. Placez la poche à douille dans une tasse à mesurer de 2 tasses/480 ml pour faciliter le remplissage. Transférez la pâte à biscuits dans la poche à douille. Tournez le haut de la poche pour fermer

INGRÉDIENTS

COOKIES

226 g de beurre non salé, sorti du réfrigérateur
30 minutes à l'avance et coupé en dés

200 g de sucre semoule
8 g de levure chimique
3,8 g de sel de mer fin
330 g de farine à gâteau
62 g 2 gros blancs d'œufs, à
température ambiante
30 ml de crème à fouetter épaisse
4,2 g d'extrait de vanille pur
3 g de boutons de lavande séchés culinaires

LUSTRE

228 g de sucre glace
60 ml de crème à fouetter épaisse
12 g de zeste de 2 citrons
15 ml de jus de citron frais
1 g de sel de mer fin
3 g de boutons de lavande séchés culinaires

POUR 28 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

168 calories	23,6 g de glucides	.2 g de fibres alimentaires
7,8 g de matières grasses	1,3 g de protéines	21,5 mg de cholestérol
	14,2 g de sucres	103 mg de sodium

Temps de préparation
35 minutes

Temps de cuisson
12 à 16 minutes

CITRON DOUX ET MÂCHANT BISCUITS À LA LAVANDE

et retirez les éventuelles poches d'air. En tenant le sac à la verticale, formez des cercles de pâte réguliers de 3,75 cm (1 1/2 po) sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé, en espaçant les biscuits de 5 cm (2 po). (Vous devriez avoir de la place pour 13 biscuits par plaque.)

Cuire au four jusqu'à ce que les biscuits soient gonflés et dorés sur les bords, 15 à 20 minutes. Pour une cuisson uniforme, à mi-cuisson, faites pivoter les moules de l'avant vers l'arrière et du haut vers le bas. Transférez les moules sur des grilles et laissez les biscuits refroidir dans les moules pendant 10 minutes. Utilisez une spatule souple pour transférer les biscuits sur des grilles et les laisser refroidir complètement, au moins 20 minutes.

Pour faire le glaçage, équipez le batteur plat du batteur sur socle. Fermez la valve des ingrédients et pesez le sucre glace dans la trémie à ingrédients. Ajoutez la crème, le zeste et le jus de citron et le sel dans le bol à mélanger. Avec le batteur à basse vitesse, ouvrez la valve des ingrédients et tamisez le sucre dans le mélange de crème. Battez à vitesse moyenne-élevée jusqu'à consistance lisse, environ 2 minutes, en arrêtant le batteur une fois pour racler les parois du bol. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger le sucre restant sur les parois du bol.

Utilisez une petite spatule décalée pour verser le glaçage au centre de chaque biscuit, en l'étalant mais en laissant le bord du biscuit non glacé.

Parsemez quelques boutons de lavande sur chaque biscuit avant que le glaçage ne prenne. Conservés dans un récipient couvert entre des couches de papier ciré, les biscuits se conservent 3 à 4 jours à température ambiante.



GÂTEAU AUX FRUITS SECS ÉPICÉS AVEC GLAÇAGE AU BEURRE ET AU RHUM



POUR 16 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

390 calories	59,5 g de glucides	2,5 g de fibres alimentaires
11,9 g de matières grasses	3,1 g de protéines	23,9 mg de cholestérol
	39,4 g de sucres	375 mg de sodium
Temps de préparation	Temps de macération	Temps de cuisson
50 minutes	3 heures - Nuit	55-60 minutes

Dans un grand bol, mélanger tous les fruits secs, le gingembre confit et le zeste d'orange. Ajouter le rhum et bien mélanger. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer à température ambiante pendant 3 heures ou toute la nuit.

Dans une grande casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez le sucre et remuez pour le dissoudre. Ajoutez les fruits macérés, le jus de pomme et les épices. Augmentez le feu à moyen-élevé et portez le mélange à ébullition en remuant fréquemment. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez le feu à doux et laissez mijoter en remuant de temps en temps pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Une fois refroidi, incorporez l'extrait de vanille.

Pendant ce temps, placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 160 °C (thermostat 3). Beurrez généreusement le fond et les côtés du moule à gâteau. Tapissez le fond du moule d'un cercle de papier sulfurisé et beurrez le papier sulfurisé. Réservez.

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid® Batteur sur socle équipé du batteur plat. Transférez le mélange de fruits dans le bol du batteur.

Fermez la vanne des ingrédients. Pesez la farine, le sel, la levure chimique et le bicarbonate de soude dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Mélangez jusqu'à ce que la farine disparaisse, environ 30 secondes. Éteignez le batteur.

Dans un petit bol, battez les œufs à la fourchette. Réglez le batteur sur vitesse moyenne-basse, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Retirez le bol du batteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. Incorporez les pacanes grillées.

Versez la pâte dans le moule préparé et étalez-la uniformément à l'aide d'une petite spatule coudée. Faites cuire le gâteau aux fruits jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre, soit 55 à 60 minutes. Posez le gâteau sur une grille. Pendant qu'il est encore chaud, badigeonnez le dessus du gâteau aux fruits avec 1 à 2 cuillères à soupe de rhum. Laissez le gâteau aux fruits refroidir à température ambiante dans le moule.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU AUX FRUITS

- 143 g de raisins secs dorés
- 106 g de groseilles
- 77 g de canneberges séchées sucrées
- 88 g de cerises séchées
- 93 g d'abricots secs, hachés
- 82 g de cédrats confits, coupés en dés
- 44 g de gingembre confit, coupé en dés
- 12 g de zeste de 2 oranges
- 240 ml de rhum doré
- 141 g de beurre non salé, plus pour beurrer le moule
- 200 g de sucre semoule
- 240 ml de jus de pomme non filtré
- 2,3 g de cannelle moulue
- 2,3 g de gingembre moulu
- 1,15 g de cardamome moulue
- .57 g de piment de la Jamaïque moulu
- 2,1 g d'extrait de vanille pur
- 210 g de farine tout usage
- 7 g de sel de mer fin
- 4 g de levure chimique
- 6 g de bicarbonate de soude
- 120 g 2 gros œufs, à température ambiante
- 60 g de noix de pécan hachées et grillées (voir remarque).
- 15-30 ml de rhum doré, pour badigeonner le gâteau

GLAÇAGE AU BEURRE ET AU RHUM

- 114 g de sucre glace
- 28 g de beurre non salé, fondu et chaud
- 22,5 ml de rhum doré
- 15 ml de crème à fouetter épaisse, à température ambiante
- 1 g d'extrait de vanille pur
- 1,5 g de sel de mer fin

GÂTEAU AUX FRUITS SECS ÉPICÉS AVEC GLAÇAGE AU BEURRE ET AU RHUM

Une fois le gâteau refroidi, préparez le glaçage. Fixez le tamis et la balance KitchenAid® à votre batteur sur socle KitchenAid® équipé du fouet métallique. Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre glace dans la trémie à ingrédients. Dans le bol du batteur, mélangez le beurre fondu, le rhum, la crème, l'extrait de vanille et le sel. Mélangez à vitesse moyenne-basse jusqu'à obtenir une consistance lisse, environ 1 minute. Ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre glace. Augmentez la vitesse du batteur à vitesse moyenne et battez jusqu'à obtenir une consistance lisse, en arrêtant le batteur une fois pour racler les parois du bol. Utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer les éventuels morceaux de sucre glace restants.

Pour terminer le gâteau, passez un couteau de table sur le bord intérieur du moule pour décoller le gâteau. Retournez le gâteau sur une grille, retirez le papier sulfurisé, puis retournez le gâteau à l'endroit. Placez le gâteau sur une grille avec une plaque de cuisson en dessous pour récupérer les éventuels écoulements.

Versez le glaçage sur le gâteau et utilisez une petite spatule décalée pour pousser doucement le glaçage uniformément sur les bords afin qu'il coule sur les côtés du gâteau. Laissez le glaçage durcir avant de transférer le gâteau sur une assiette à gâteau. Coupez en parts au moment de servir. Le gâteau peut être préparé jusqu'à 2 jours à l'avance. Conservez le gâteau jusqu'à une semaine dans une boîte à gâteau couverte à température ambiante.

Remarque : Pour griller les noix, étalez-les en une seule couche sur une petite plaque à pâtisserie à rebords et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et commencent à colorer, 5 à 8 minutes. Laissez refroidir.



GÂTEAU AUX CAROTTES À TROIS COUCHES AVEC GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME



POUR 14 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

705 calories	75,7 g de glucides	3,2 g de fibres alimentaires
43,4 g de matières grasses	7,6 g de protéines	56 mg de cholestérol
	55,7 g de sucres	625 mg de sodium

Temps de préparation
60 minutes

Temps de cuisson
40-50 minutes

Placez une grille au centre et une deuxième grille dans le tiers inférieur du four et préchauffez à 350 °F/180 °C/gaz 4.

Beurrez trois moules à gâteau de 23 cm (9 po) et 4 cm (1 1/2 po) de côté. Tapissez le fond de chaque moule d'un cercle de papier sulfurisé. Beurrez le papier sulfurisé. Saupoudrez un moule d'une cuillerée de farine, puis inclinez et tapez le moule pour répartir uniformément la farine. Retournez le moule au-dessus de l'évier et secouez doucement pour éliminer l'excédent de farine. Répétez l'opération avec le deuxième et le troisième moule.

Fixez le tamis et la balance KitchenAid® à votre mixeur KitchenAid® équipé du batteur plat. Placez le couvercle de la balance dessus. Pesez individuellement les carottes, la noix de coco, les noix et les raisins secs. À l'aide d'une spatule en caoutchouc ou de vos mains, mélangez-les dans un bol de taille moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Réservez.

Retirez le couvercle de la balance, fixez la trémie à ingrédients et fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre dans la trémie à ingrédients. Ajoutez l'huile dans le bol à mélanger. Mettez le mélangeur à basse vitesse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol à mélanger. Battez le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse, environ 2 minutes. Ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Éteignez le mélangeur.

Fermez la vanne des ingrédients. Pesez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, le sel et la muscade dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le mixeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol.

Incorporez les carottes, la noix de coco, les noix et les raisins secs jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis.

Divisez la pâte en trois parts égales dans les moules préparés, en l'étalant uniformément dans chaque moule. Faites cuire les gâteaux jusqu'à ce qu'ils commencent à se détacher des bords du moule et qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte, 40 à 50 minutes. Pour une cuisson uniforme, à mi-cuisson, changez les moules d'une grille à l'autre et faites-les tourner d'avant en arrière. Laissez les gâteaux refroidir dans les moules sur des grilles pendant 15 minutes.

Passez un couteau de table sur le pourtour intérieur de chaque moule pour décoller les bords du gâteau. Retournez les gâteaux sur les grilles et retirez le papier sulfurisé.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

- 28 g de beurre non salé, ramolli
- farine tout usage, pour saupoudrer les moules
- 300 g de carottes parées et râpées
- 85 g de noix de coco râpée et sucrée
- 115 g de noix hachées
- 85 g de raisins secs dorés
- 400 g de sucre semoule
- 240 ml d'huile végétale
- 240 g 4 gros œufs, à température ambiante
- 240 g de farine tout usage
- 8 g de levure chimique
- 12 g de bicarbonate de soude
- 4,6 g de cannelle moulue
- 4,6 g de sel de mer fin
- 1,15 g de noix muscade fraîchement moulue

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

- 450 g de fromage frais, à température ambiante
- 225 g de beurre non salé, à température ambiante
- 200 g de sucre glace
- 15 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 40 g de noix de coco râpée et sucrée, pour la garniture

GÂTEAU AUX CAROTTES À TROIS COUCHES AVEC GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

papier. Laissez refroidir complètement avant de glacer. (Remarque : les gâteaux sont délicieusement denses ; ne vous attendez donc pas à une forte levée une fois cuits.)

Pour faire le glaçage, dans le batteur sur socle muni de la palette, battez le fromage à la crème à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit lisse, environ 3 minutes. Ajoutez le beurre et battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 2 minutes. Éteignez le batteur.

Fermez la vanne à ingrédients. Pesez le sucre glace dans la trémie à ingrédients. Réglez le mixeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le sucre dans le bol à mélanger. Versez le jus de citron sur le côté du bol à mélanger et battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, environ 3 minutes.

Placez une couche de gâteau, le dessus vers le bas, sur une assiette à gâteau. À l'aide d'une spatule décalée, étalez un tiers du glaçage sur le dessus. Étalez le glaçage jusqu'au bord du dessus sans glacer les côtés. Placez soigneusement la deuxième couche de gâteau sur le dessus, en la plaçant à l'envers et en alignant les bords. Étalez la moitié du glaçage restant sur le dessus de la couche de la même manière. Placez la troisième couche de gâteau sur le dessus, à l'endroit. Étalez le glaçage restant sur le dessus du gâteau, toujours sans glacer les côtés. Tournez le glaçage pour décorer le dessus, puis garnissez le dessus uniformément avec la noix de coco, si vous le souhaitez. Réfrigérez le gâteau pendant au moins 45 minutes pour que le glaçage prenne. Sortez du réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de servir.

Note:

Utilisez la lame à râper moyenne de votre robot culinaire pour râper rapidement les carottes. Sinon, utilisez les trous grossiers d'une râpe à boîte.

Le gâteau glacé peut être préparé jusqu'à 2 jours à l'avance. Réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit froid, puis couvrez-le soigneusement d'une pellicule plastique. Le gâteau glacé se congèle également très bien. Placez-le au congélateur sans l'envelopper jusqu'à ce que le glaçage et le gâteau soient fermes et pris, généralement environ 3 heures. Enveloppez hermétiquement le gâteau dans une pellicule plastique puis dans du papier aluminium. Ne congelez pas les produits de boulangerie plus de 30 jours, car ils prennent un goût de congélation rassis. Décongelez le gâteau, toujours emballé, au réfrigérateur pendant une nuit. Le gâteau se conservera 3 à 4 jours.



BISCUITS DE BLÉ ENTIER AVEC PAPRIKA FUMÉ ET CIBOULETTE

Placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 350 °F/180 °C/gaz 4. Tapissez une plaque à pâtisserie à rebords de papier sulfurisé.

Fixez l'accessoire tamis + balance KitchenAid® à votre KitchenAid® Batteur sur socle équipé du batteur plat. Fermez la vanne d'ingrédients. Pesez les farines, le sucre, la levure chimique, le paprika fumé et le sel dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le mixeur à vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne des ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mixage. Éteignez le mixeur.

Mélangez la crème et la ciboulette. Avec le mixeur à vitesse moyenne-basse, versez le mélange de crème en un filet lent et régulier sur le côté du bol. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, 30 secondes à 1 minute. La pâte sera très hérissée. Ne mélangez pas trop. Éteignez le mixeur. Retirez le bol du mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger la farine restante sur les côtés du bol. (La pâte semblera sèche, mais ne vous inquiétez pas, les biscuits vont devenir feuilletés au four !)

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrissez la pâte 2 à 3 fois, puis formez une galette de 2,5 cm d'épaisseur. Trempez l'emporte-pièce dans la farine et appuyez dessus pour découper autant de biscuits que possible. Disposez-les sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Utilisez vos mains pour former une autre galette de 2,5 cm d'épaisseur avec les restes. Découpez d'autres biscuits et placez-les sur la plaque à pâtisserie, en les espaçant de 5 cm.

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez légèrement le dessus de chaque biscuit de crème, en prenant soin que la crème ne coule pas sur les côtés. Saupoudrez chaque biscuit de fleur de sel et de poivre noir fraîchement moulu.

Faites cuire les biscuits jusqu'à ce qu'ils gonflent et colorent bien le dessus et que le dessous soit joliment doré, 25 à 30 minutes. Servez chaud. Les biscuits sont meilleurs tout droit sortis du four ou réchauffés juste avant de servir le jour de leur cuisson. Les restes peuvent être conservés dans un récipient couvert pendant 1 jour. Pour les réchauffer, il est préférable de les couper en deux dans le sens de la largeur et de griller l'intérieur.

INGRÉDIENTS

BISCUITS

170 g de farine de blé entier
180 g de farine tout usage
50 g de sucre semoule
16 g de levure chimique
3,45 g de paprika fumé
2,3 g de sel de mer fin
285 ml de crème à fouetter épaisse, froide
au réfrigérateur
25 g de ciboulette fraîche, finement ciselée

FINITION

30 g de crème à fouetter épaisse
— sel de mer en flocons, à saupoudrer
— poivre noir fraîchement moulu

POUR 8 PORTIONS

NUTRITION - 1 PORTION

306 calories	40,4 g de glucides	3,5 g de fibres alimentaires
14,3 g de matières grasses	6,0 g de protéines	50,4 mg de cholestérol
	7,3 g de sucres	332 mg de sodium

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
25-30 minutes

PAIN DE BLÉ ENTIER AUX GRAINES DE LIN



DONNE 12 TRANCHES

NUTRITION - 1 PORTION

148 calories	24,4 g de glucides	3 g de fibres alimentaires
4,0 g de matières grasses	4,3 g de protéines	5 mg de cholestérol
	1,1 g de sucres	148 mg de sodium

Temps de préparation	Temps de fermentation	Temps de cuisson
25 minutes	60 minutes	35-40 minutes

Placez la cassonade dans le bol de votre robot sur socle KitchenAid® équipé du crochet pétrisseur. Fixez l'accessoire tamiseur + balance KitchenAid® à votre robot avec la vanne à ingrédients en position fermée. Pesez les farines, la farine de lin, la levure, le sel et la cannelle dans la trémie à ingrédients, en tarant la balance entre les ingrédients. Réglez le robot sur une vitesse moyenne-basse, ouvrez la vanne à ingrédients et tamisez le mélange de farine dans le bol de mélange. Éteignez le robot.

Fouetter ensemble le beurre et l'eau.

Avec le batteur à basse vitesse, versez lentement le mélange d'eau dans les ingrédients secs. Au fur et à mesure que la farine est absorbée, réglez le batteur à vitesse moyenne-basse et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, mais toujours collante, environ 6 à 8 minutes.

Pendant ce temps, badigeonnez généreusement le moule à cake d'huile végétale. Réservez.

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. (Utilisez de la farine tout usage pour façonner la pâte.) À l'aide de vos mains, étalez la pâte en un carré de 25 cm (10 po). Roulez la pâte en serrant bien, comme un gâteau roulé. Pincez la pâte pour sceller la couture, repliez les extrémités en dessous et placez la pâte, couture vers le bas, dans le moule. Frottez doucement le dessus de la pâte avec de l'huile végétale. Couvrez le moule sans serrer d'une pellicule plastique, couvrez d'un torchon propre et laissez fermenter à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, environ 60 minutes. La pâte doit lever juste au-dessus du haut du moule.

Pendant que la pâte lève, placez une grille au centre du four et préchauffez le four à 190 °C (gaz 5).

Saupoudrez le dessus du pain de fleur de sel de mer en appuyant légèrement sur le sel. Faites cuire jusqu'à ce que le pain émette un bruit sourd lorsqu'on le tape du doigt ou qu'un thermomètre à lecture instantanée indique entre 93 et 96 °C lorsqu'il est inséré au centre du pain, soit environ 35 minutes.

Démoulez le pain sur une grille pour le laisser refroidir complètement avant de le trancher.

Le pain se conserve à température ambiante dans un sac en plastique hermétiquement fermé pendant 2 à 3 jours.

INGRÉDIENTS

12 g de sucre brun foncé, tassée 240 g de farine tout usage
113 g de farine de blé entier
50 g de farine de graines de lin
5 g de levure instantanée
4,6 g de sel de mer fin
2,3 g de cannelle moulue
28 g de beurre non salé, fondu
300 ml d'eau tiède (environ 40,5 °C)
— huile végétale, pour graisser la poêle
— flocons de sel de mer, pour la garniture



KitchenAid®

