

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## GUIDE D'UTILISATION



**Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup>**

**CBK-200C**

Afin que cet appareil vous procure de nombreuses années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire le guide de directives avant l'utilisation.

---

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

## 1. LISEZ LES DIRECTIVES, LES ÉTIQUETTES DU PRODUIT ET LES MISES EN GARDE AU COMPLET AVANT D'UTILISER CE ROBOT-BOULANGER.

- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes; servez-vous des poignées pour transporter l'appareil. Servez-vous toujours de mouffles isolantes quand vous utilisez un appareil chaud et laissez refroidir les pièces de métal complètement avant de le nettoyer. Laissez refroidir le robot-boulangier complètement avant d'y mettre ou d'en enlever des pièces.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de l'assembler ou de le désassembler.
- Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau ou aucun liquide.
- Exercez une surveillance attentive lorsque le robot-boulangier ou tout autre appareil est utilisé par des enfants ou des personnes en état d'incapacité ou près de ceux-ci.
- Ne placez rien sur le cordon d'alimentation. Ne branchez pas le cordon dans un lieu où il pourrait risquer de faire trébucher quelqu'un au passage. Débranchez-le de la prise de courant avant de partir en voyage ou si vous vous absentez pendant longtemps.
- Ne faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé ou qui est endommagé en quelque sorte. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point électrique ou mécanique.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail. Évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes. Ne placez pas sur une surface instable ou recouverte d'une nappe.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou pour des fins commerciales.
- Ne le placez pas sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de ce robot-boulangier. De même, ne placez aucun objet inflammable sur les surfaces chaudes du robot-boulangier.
- Placez ce robot-boulangier à 5 cm (2 po) au moins du mur ou de tout autre objet.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Lorsque vous branchez ou débranchez ce robot-boulangier, faites attention de ne pas toucher les broches de la fiche avec les doigts.
- Pour débrancher, appuyez sur le bouton « Stop/Pause » pendant 1 à 3 secondes, saisissez la fiche puis retirez-la de la prise de courant.
- Usage de rallonges électriques : un cordon plus court du bloc d'alimentation est prévu pour éviter les risques que quelqu'un ne s'étrangle ou trébuche à cause d'un fil trop long. Vous pouvez vous procurer des cordons plus longs dans les quincailleries et devez les utiliser avec soin. De plus, le cordon doit être placé sur le plan de travail ou sur la table de façon qu'enfants et animaux de compagnie ne puissent pas l'atteindre ou encore, que quelqu'un s'y empêtre et fasse une chute. Si l'appareil doit être relié à la terre, la rallonge doit être munie d'une fiche à trois fils de mise à la terre.
- Alimentation en électricité : Si d'autres appareils électriques surchargent votre circuit électrique, il se peut que votre robot-boulangier ne fonctionne pas convenablement. Ce robot-boulangier doit être utilisé sur un circuit électrique indépendant de celui des autres appareils en marche.

# CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AMOVIBLE

#### REMARQUE :

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin d'éviter le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la prise ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

#### TABLE DES MATIÈRES

Mises garde importantes	1
Introduction	2
Pièces et caractéristiques	2
Avant la première utilisation	3
Tableau de commande	3
Notice d'utilisation	3
En cas de panne d'électricité	5
Options de programmation	6
Types de pains	8
Cycles de fabrication du pain	9
Tableau de durée de cuisson	10-13
Mesurage des ingrédients	13
Mise en moule	13

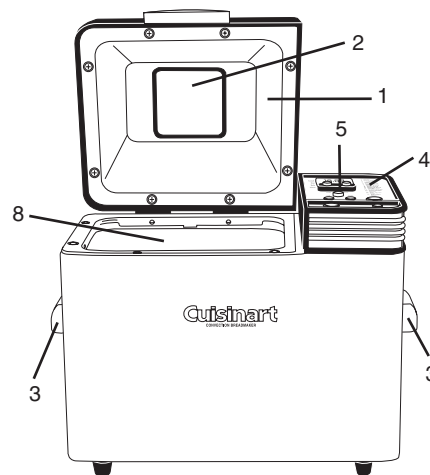
Table d'équivalence	13
Nettoyage et entretien	14
Trucs et suggestions	14
Dépannage	16
Garde-manger du robot-boulangier	17
Garantie	19

## INTRODUCTION

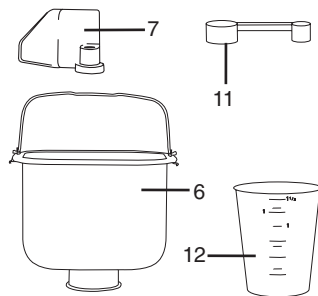
Préparez-vous à déguster du bon pain maison chaud et frais quand le cœur vous en dit! Avec votre nouveau Robot-boulangier Cuisinart<sup>®</sup>, rien n'est plus facile et vous pouvez même programmer la cuisson de vos pains jusqu'à 12 heures d'avance. Choisissez une de nos savoureuses recettes ou optez pour le pain favori de la famille. Puis, ajoutez les ingrédients, sélectionnez une option au menu : croûte, couleur et taille de pain. Nous nous occuperons du reste! Nous avons inclus des recettes de pains pauvres en glucides et sans gluten à notre liste d'options, ainsi qu'un vaste assortiment de pains, pâtes et confitures.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Couvercle amovible :**  
en acier inoxydable brossé avec bordure en chrome poli.
- Hublot :** hublot en verre pour observer la cuisson.
- Poignées latérales :** élégantes poignées latérales en chrome.
- Tableau de commande :**  
boutons-poussoirs simples; 16 choix de programmes, 3 couleurs de croûte et 3 tailles de pain, offrant plus de 100 options.



5. **Affichage LCD** : indique les choix de programmes et les cycles de cuisson.
6. **Moule à pain amovible avec poignée** : horizontal, antiadhésif.
7. **Palette de pétrissage** : amovible et antiadhésive
8. **Chambre de cuisson**
9. **Élément chauffant** (non illustré)
10. **Cordon d'alimentation** (non illustré)
11. **Cuiller à mesurer**
12. **Tasse à mesurer**



le bouton une fois pour arrêter la fonction « Mix-ins ». La fonction « Mix-ins » retourne automatiquement à « On » sauf pour les pains pauvres en glucides, pains éclairs, pains sans gluten et « dernière minute ».

**Veillez noter** : Le bip signalant l'ajout d'ingrédients « Mix-ins » ne se fait pas entendre pour les options « Low Carb » (pains pauvres en glucides), « Quick Bread » (pains éclairs), « Gluten Free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (pain dernière minute); dans tels cas, l'ajout d'ingrédients se fait au tout début du cycle en même temps que les ingrédients de base.

**Menu** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> vous offre 16 cycles différents. Appuyez sur le bouton « Menu » pour les faire défiler et choisir celui que vous voulez. Les chiffres affichés sur l'écran LCD correspondront aux chiffres sur le tableau de commande. Vous trouverez la liste des options programmées aux pages 6 et 7.

**Crôte** – Appuyez sur « Crust » pour la couleur de croûte de votre choix. Une flèche paraîtra au dessus de la couleur choisie : « Light » (claire), « Medium » (moyenne) ou « Dark » (foncée). L'appareil retourne automatiquement à la couleur moyenne.

**Pain** – Appuyez sur « Loaf » pour la taille voulue : 454 g (1 lb), 680 g (1-1/2 lb) ou 908 g (2 lb). Une flèche paraîtra sous la taille choisie. L'appareil retourne automatiquement à 2 lb.

Certains cycles se limitent à certains choix de pains et l'écran LCD affichera selon le cas. Veuillez lire les choix d'options, pages 6 et 7, pour toutes les combinaisons offertes.

**Commencer** – Appuyez sur « Start » pour commencer le programme choisi et pour recommencer après une pause. Le voyant rouge restera allumé durant les cycles suivants : préchauffage « Preheat », pétrissage « Knead », levage « Rise » et cuisson « Bake ». Le voyant clignotera pendant la fonction de tenue au chaud « Keep Warm ».

Si un bip se fait entendre après avoir appuyé sur un bouton, c'est pour indiquer que votre choix est incorrect. Par exemple, le choix « Crust » (croûte) est non valide pour les programmes « Dough » (pâte), « Jam » (confiture) et « Bake only » (cuisson seulement). Vous entendrez le bip si vous appuyez sur le bouton « Crust » (croûte) après avoir choisi ces options.

## AVANT DE LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez d'abord tous les matériaux d'emballage et toute étiquette promotionnelle ou collant de votre robot-boulangier. Assurez-vous que toutes les pièces (énumérées à la page 2) sont incluses avant de jeter les matériaux d'emballage. Vous voudrez peut-être les garder, ainsi que la boîte, pour usage ultérieur.

Avant d'utiliser votre Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> pour la première fois, enlevez tout papier et emballage protecteurs. Essuyez la poussière accumulée sur la base durant le transport à l'aide d'un chiffon humide.

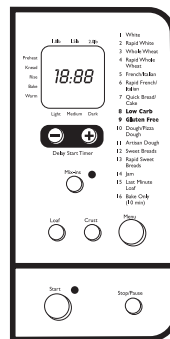
## TABLEAU DE COMMANDE

**Hublot** – Affiche le choix du menu, le cycle de cuisson choisi, la taille du pain, la couleur de la croûte et le temps de cuisson.

**Minuterie pour départ différé** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>MD</sup> permet de retarder la cuisson. Il suffit de régler la minuterie « Delay Start » à l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt.

**Ajout d'ingrédients** – Le bip retentit quand il est temps d'ajouter des ingrédients tels que fruits et noix, durant le deuxième cycle de pétrissage.

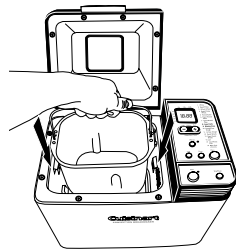
Le voyant LED rouge s'allume quand la fonction « Mix-ins » pour ajout d'ingrédients est en marche; elle s'éteint quand elle ne l'est plus. Appuyez sur



## Arrêt / Pause – Appuyez sur le bouton

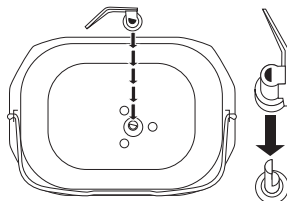
« Stop/Pause » une fois pour interrompre le cycle momentanément. L'appareil reste en attente pendant 15 minutes, puis recommence le cycle tel que programmé. Pour recommencer avant que les 15 minutes soient écoulées, il suffit d'appuyer sur « Start » une autre fois.

Appuyez sur ce bouton une fois et tenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter l'appareil.



## DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Retirez le moule à pain et fixez-y la palette de pétrissage.
2. Mesurez les ingrédients correctement dans le moule et dans l'ordre précis de la recette. Mettez toujours les liquides d'abord, les ingrédients secs ensuite puis, la levure. La levure ne doit pas toucher les ingrédients liquides ou détrempés. Veuillez consulter les directives de mesurage et de mise des ingrédients dans le moule à pain à la page 13.
3. Remplacez le moule à pain dans la chambre de cuisson. Appuyez fermement de façon à bien placer le moule entre les deux pattes de fixation.
4. Fermez le couvercle et branchez le cordon dans une prise de courant ordinaire.
5. Choisissez l'option de menu. Appuyez sur « Menu » et faites défiler les 16 cycles jusqu'à ce que vous atteigniez celui que vous voulez. Le chiffre du menu qui correspond à votre choix sera affiché sur l'écran LCD. Veuillez noter : vous devrez recommencer à faire défiler toute la liste si vous sautez ou passez le cycle de votre choix.
6. Choix de couleur de la croûte – Appuyez sur « Crust » pour choisir la couleur voulue : claire (Light), moyenne (Medium) et foncée (Dark). Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>™</sup> revient automatiquement à la couleur de croûte moyenne.



**Veuillez noter :** la fonction « Crust » pour la couleur de croûte n'est pas valide avec les cycles « Dough » (pâte), « Jam » (confiture) et

« Bake Only » (cuisson seulement). Si votre choix d'option n'est pas valide, un bip indiquant l'erreur se fera entendre.

7. Choix de la taille du pain – Appuyez sur « Loaf » pour choisir la taille de pain voulue : 454 g (1lb), 680 g (1-1/2 lb) ou 908 g (2 lb). L'appareil retournera automatiquement à 2 lb.

**Veuillez noter :** La fonction « Loaf » (taille du pain) n'est pas valide avec toutes les options du menu, telles que « Jam » (confiture) et « Bake only » (cuisson seulement). Les fonctions « Gluten-free » et « Low-Carb » (pains sans gluten et pauvres en glucides) ne s'appliquent pas au réglage de 454 g (1 lb). Si vous choisissez une option non valide, un bip se fera entendre.

**Veuillez vous référer à la liste complète d'options, pages 6 et 7.**

8. Ajout d'ingrédients – il existe une foule de merveilleuses recettes de pains aux fruits et noix, aux olives, au fromage et combien d'autres encore, dont les ajouts de fruits, noix ou autres se font après le pétrissage des ingrédients de base.

L'option « Mix-in » se mettra automatiquement en fonction sauf pour les programmes de pains pauvres en glucides, à cuisson rapide, sans gluten ou « dernière minute ». Appuyez sur « Mix-ins » si vous ne voulez pas cette option. Le voyant LED indiquera si le bip est activé ou non. Le bip peut être activé ou non en tout temps avant le deuxième cycle de pétrissage.

Le bip « Mix-in » pour l'ajout d'ingrédients retentira (s'il est activé) 14 minutes avant la fin du deuxième pétrissage. Le signal consiste en une série de quatre répétitions de 5 bips chacune.

Au son du bip, ouvrez le robot-boulangier avec soin et ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette. Refermez le couvercle doucement pour poursuivre la cuisson.

**Veuillez noter :** Le bip signalant l'ajout d'ingrédients « Mix-ins » ne se fait pas entendre pour les options « Low Carb » (pains pauvres en glucides), « Quick Bread » (pains éclairs), « Gluten Free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (pain dernière minute). L'ajout d'ingrédients doit se faire au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.

- 
9. À ce point-ci, vous pouvez appuyer sur « Start » pour commencer ou sur « Delay Start Timer » pour retarder la cuisson.

**N'utilisez jamais la fonction de cuisson en différé si votre recette comporte des ingrédients périssables (œufs, lait ou produits laitiers, viandes, poisson ou autres).**

Voir Trucs et suggestions, pages 14 et 15, pour de judicieuses recommandations sur l'utilisation de cette fonction.

Le Robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>™</sup> offre l'option pratique de choisir l'heure exacte à laquelle votre pain sera frais et chaud et prêt à être savouré! Votre robot-boulangier est doté d'un réglage de cuisson jusqu'à 12 heures de délai. **L'heure que vous programmez correspond à la fin de la cuisson du pain.** Vous n'avez qu'à régler la minuterie « Delay Start Timer » (départ différé) pour le nombre d'heures qui restent jusqu'à la fin de la cuisson du pain. Appuyez sur le bouton + ou – pour régler le temps, jusqu'à 12 heures plus tard. Appuyez pour augmenter ou réduire le temps par tranches de 10 minutes ou appuyez et tenez un des boutons enfoncés pour défilage continu.

En d'autres mots, si vous décidez le matin que vous voulez un bon pain chaud pour le dîner à 19 h, vous n'avez qu'à régler la minuterie « Delay Start Timer », comptant le nombre d'heures qui restent jusqu'au moment où le pain sera cuit. Disons qu'il est 8 h (le matin), vous placez tous les ingrédients dans le robot-boulangier et réglez la minuterie pour qu'elle affiche 11 :00. À 19 h, soit 11 heures plus tard, le bip se fera entendre pour indiquer que le pain est prêt.

10. Appuyez sur « Start » pour commencer le processus de cuisson. Une flèche s'affichera sur l'écran LCD pour indiquer la fonction en cours : « Preheat » (préchauffer), « Knead » (pétrissage), « Rise » (levage), « Bake » (cuisson) et « Keep Warm » (réchaud).

Le premier pétrissage sert à mélanger les ingrédients. La plupart des pains requièrent d'habitude trois pétrissages. Le premier ne dure que quelques minutes et est suivi d'un plus long. Entre chaque pétrissage, il y a une période de repos (le cycle de levage) durant laquelle la machine à pain est inactive excepté pour l'affichage de compte à rebours.

Lorsque vous avez choisi un programme au menu et appuyé sur « Start », l'appareil se charge automatiquement de toutes les étapes

jusqu'à la cuisson terminée. Si vous choisissez une recette avec des fruits et des noix, le robot-boulangier émettra un bip pour vous permettre d'ajouter ces ingrédients et le voyant « Mix-ins » s'allumera. (Voir le no 8 des Directives d'utilisation à la page 4).

11. Signal pour enlever la palette de pétrissage : Un bip retentira avant le dernier cycle de levage pour vous indiquer que le mélange / pétrissage est complété et que vous pouvez maintenant enlever la palette (éliminant le petit trou à l'extrémité du pain cuit).

Ce signal consiste d'une série de trois répétitions de 6 bips rapides chacune.

Si vous voulez enlever la palette à ce point, ou retirer et re-former la pâte avant de la remettre dans le moule à pain, vous devez appuyer sur « Pause ». À l'aide gants de cuisine, ouvrez le couvercle et retirez le moule par la poignée. Refermez le couvercle. La machine à pain fera une pause de 15 minutes avant de recommencer automatiquement.

Sortez la pâte du moule et enlevez la palette. Formez la pâte en une boule uniforme et replacez-la au centre du moule à pain. Remettez le moule dans le robot-boulangier. Dès que vous avez remis le moule, appuyez sur « Start » pour continuer le cycle de cuisson.

Si vous voulez retirer la pâte du moule et la re-former dans un autre moule pour la faire cuire dans votre four conventionnel, ce signal indique qu'il est temps de le faire. Assurez-vous d'appuyer sur « Stop » pour remettre l'appareil à l'état initial et l'empêcher de poursuivre les cycles de levage, de cuisson et de réchaud. (L'appareil poursuivrait automatiquement au bout de 15 minutes).

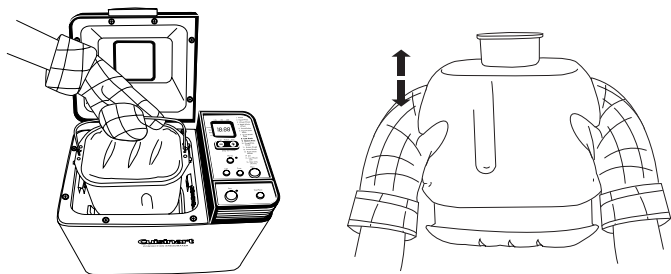
12. Une fois le cycle de cuisson complété, le bip retentira. La fenêtre d'affichage du pain indiquera que le main est en mode réchaud « Keep Warm » et le temps affiché sera 00 :00.

À l'aide de gants de cuisine, ouvrez le couvercle et retirez le moule à pains par la poignée. Veuillez noter : Si vous n'arrêtez pas le robot-boulangier et n'enlevez pas le pain, il passera automatiquement au mode de tenue au chaud et gardera votre pain chaud pendant 60 minutes pour l'empêcher de ramollir. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de le retirer dès que le cycle de cuisson est terminé et de le laisser refroidir sur une grille.

**Veillez noter :** La fonction « Keep Warm » (réchaud) ne s'applique pas aux cycles « Dough » (pâtes), « Jam » (confitures) et « Bake Only » (cuisson seulement).

13. Retirez le pain du moule – À l'aide de gants de cuisine, saisissez le fond du moule (tassez la poignée de côté) et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain se détache. Il vaut mieux laisser le pain refroidir sur une grille de 20 à 30 minutes avant de le trancher.

**Veillez noter :** Assurez-vous d'enlever la palette de pétrissage du pain cuit. **Attention : la palette sera très chaude.**



## PANNE D'ÉLECTRICITÉ

Cet appareil est doté d'une source d'énergie en cas de panne d'électricité; dans tel cas, il gardera l'étape du cycle du robot-boulangier en cours en mémoire et reprendra dès que l'électricité sera rétablie, là où il avait cessé de fonctionner. La fonction de source d'énergie peut garder vos réglages en mémoire pendant 15 minutes.

## OPTIONS DE PROGRAMMES

Choisissez parmi les cycles de Pain / Pâte suivants :

1. Pain blanc clair (454 g)
2. Pain blanc clair (680 g)
3. Pain blanc clair (908 g)
4. Pain blanc moyen (454 g)
5. Pain blanc moyen (680 g)
6. Pain blanc moyen (908 g)
7. Pain blanc foncé (454 g)
8. Pain blanc foncé (680 g)
9. Pain blanc foncé (908 g)
10. Pain blanc cuisson rapide clair (454 g)
11. Pain blanc cuisson rapide clair (680 g)
12. Pain blanc cuisson rapide clair (908 g)
13. Pain blanc cuisson rapide moyen (454 g)
14. Pain blanc cuisson rapide moyen (680 g)
15. Pain blanc cuisson rapide moyen (908 g)
16. Pain blanc cuisson rapide foncé (454 g)
17. Pain blanc cuisson rapide foncé (680 g)
18. Pain blanc cuisson rapide foncé (908 g)
19. Pain de blé entier clair (454 g)
20. Pain de blé entier clair (680 g)
21. Pain de blé entier clair (908 g)
22. Pain de blé entier moyen (454 g)
23. Pain de blé entier moyen (680 g)
24. Pain de blé entier moyen (908 g)
25. Pain de blé entier foncé (454 g)
26. Pain de blé entier foncé (680 g)
27. Pain de blé entier foncé (908 g)
28. Pain de blé entier cuisson rapide clair (454 g)
29. Pain de blé entier cuisson rapide clair (680 g)
30. Pain de blé entier cuisson rapide clair (908 g)
31. Pain de blé entier cuisson rapide moyen (454 g)
32. Pain de blé entier cuisson rapide moyen (680 g)
33. Pain de blé entier cuisson rapide moyen (908 g)



- 
34. Pain de blé entier cuisson rapide foncé (454 g)
  35. Pain de blé entier cuisson rapide foncé (680 g)
  36. Pain de blé entier cuisson rapide foncé (908 g)
  37. Pain français / italien clair (454 g)
  38. Pain français / italien clair (680 g)
  39. Pain français / italien clair (908 g)
  40. Pain français / italien moyen (454 g)
  41. Pain français / italien moyen (680 g)
  42. Pain français / italien moyen (908 g)
  43. Pain français / italien foncé (454 g)
  44. Pain français / italien foncé (680 g)
  45. Pain français / italien foncé (908 g)
  46. Pain français / italien cuisson rapide clair (454 g)
  47. Pain français / italien cuisson rapide clair (680 g)
  48. Pain français / italien cuisson rapide clair (908 g)
  49. Pain français / italien cuisson rapide moyen (454 g)
  50. Pain français / italien cuisson rapide moyen (680 g)
  51. Pain français / italien cuisson rapide moyen (908 g)
  52. Pain français / italien cuisson rapide foncé (454 g)
  53. Pain français / italien cuisson rapide foncé (680 g)
  54. Pain français / italien cuisson rapide foncé (908 g)
  55. Pain / gâteau clair (454 g)
  56. Pain / gâteau clair (680 g)
  57. Pain / gâteau clair (908 g)
  58. Pain / gâteau moyen (454 g)
  59. Pain / gâteau moyen (680 g)
  60. Pain / gâteau moyen (908 g)
  61. Pain / gâteau foncé (454 g)
  62. Pain / gâteau foncé (680 g)
  63. Pain / gâteau foncé (908 g)
  64. Pain sans gluten clair (680 g)
  65. Pain sans gluten clair (908 g)
  66. Pain sans gluten moyen (680 g)
  67. Pain sans gluten moyen (908 g)
  68. Pain sans gluten foncé (680 g)
  69. Pain sans gluten foncé (908 g)
  70. Pain à basse teneur en hydrates de carbone clair (680 g)
  71. Pain à basse teneur en hydrates de carbone clair (908 g)
  72. Pain à basse teneur en hydrates de carbone moyen (680 g)
  73. Pain à basse teneur en hydrates de carbone moyen (908 g)
  74. Pain à basse teneur en hydrates de carbone foncé (680 g)
  75. Pain à basse teneur en hydrates de carbone foncé (908 g)
  76. Pâte / Pâte à pizza (454 g)
  77. Pâte / Pâte à pizza (680 g)
  78. Pâte / Pâte à pizza (908 g)
  79. Pâte artisanale
  80. Pain sucré clair (454 g)
  81. Pain sucré clair (680 g)
  82. Pain sucré clair (908 g)
  83. Pain sucré moyen (454 g)
  84. Pain sucré moyen (680 g)
  85. Pain sucré moyen (908 g)
  86. Pain sucré foncé (454 g)
  87. Pain sucré foncé (680 g)
  88. Pain sucré foncé (908 g)
  89. Pain sucré cuisson rapide clair (454 g)
  90. Pain sucré cuisson rapide clair (680 g)
  91. Pain sucré cuisson rapide clair (908 g)



- 
91. Pain sucré cuisson rapide moyen (454 g)
  93. Pain sucré cuisson rapide moyen (680 g)
  94. Pain sucré cuisson rapide moyen (908 g)
  95. Pain sucré cuisson rapide foncé (454 g)
  96. Pain sucré cuisson rapide foncé (680 g)
  97. Pain cuisson rapide sucré foncé (908 g)
  98. Confitures
  99. Pain « dernière minute » moyen (680 g)
  100. Pain « dernière minute » moyen (908 g)
  101. Cuisson seulement

## TYPES DE PAIN

**Blanc** – Pour ce cycle, on utilise principalement de la farine blanche.

**Pain de blé entier** – Le pain de blé entier est un pain à levure contenant une quantité importante de farine de blé (50 % ou plus), au lieu de farine blanche seulement. Ces pains sont plus nourrissants parce que la farine est broyée à partir du grain de blé entier (incluant le son et le germe). La farine de blé entier produit un pain brun à brun foncé (quand seule la farine de blé est utilisée) et les pains sont plus savoureux et plus sains que les pains qui ne renferment que des farines blanches (même si les éléments nutritifs « perdus » dans le broyage sont rajoutés aux farines blanches).

**Français / italiens** – Les pains français et italiens requièrent des temps et températures de cuisson spéciaux pour réussir leur délicieuse croûte croustillante dorée.

**Pain éclair** – (ou pâte à pain dans certain livres de recettes). D'une texture semblable à une préparation de gâteau, on la cuit généralement dans un moule formé comme un moule à pain ou à muffins. Contrairement à une pâte levée, le pain à préparation rapide fait appel à une levure chimique, au bicarbonate de sodium et aux oeufs pour lever. Les ingrédients mélangés doivent être incorporés au tout début du cycle avec les autres ingrédients de base.

Si le pain à préparation rapide est légèrement humide sur le dessus à la fin de la cuisson (l'humidité dépend des ingrédients dans la préparation), laissez-

le dans le robot boulanger 10 à 15 minutes de plus, sans chaleur, et il continuera à cuire - c'est ce qu'on appelle l'après-cuisson.

**Pauvres en glucides** – La cuisson des pains pauvres en glucides est unique étant donné ses ingrédients. Parce que les pains pauvres / plus pauvres en glucides ont un contenu peu élevé en sucre, le temps de cuisson diffère. Il importe également de ne pas trop mélanger ni trop pétrir ces pains. Notre réglage exclusif « Low-carb » assure un temps de pétrissage et de cuisson parfait. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.

**Sans gluten** – Une personne sur 100 environ est allergique ou sensible au gluten. Comme on se sert du gluten dans la plupart des farines utilisées dans les recettes traditionnelles de pain, les ingrédients qui servent à la confection des pains sans gluten sont uniques. Bien qu'ils soient des pains à levure, leur pâte est généralement plus détremnée et ressemble davantage à une pâte à gâteau. Il importe également de ne pas trop mélanger ni trop pétrir les pains sans gluten. On ne les fait lever qu'une fois et étant donné la haute teneur en humidité, le temps de cuisson est augmenté. Notre réglage exclusif « Gluten free » vous facilite la tâche et assure les résultats espérés. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base.

**Pâte / pâte à pizza** – Il existe deux façons de préparer la pâte dans le robot-boulanger, si vous voulez vous en servir pour faire cuire le pain, les petits pains, gâteaux et autres.

Notre cycle « Dough / Pizza dough » s'occupe du mélange, du pétrissage et du premier cycle de levage de la pâte. Il convient à presque toutes les recettes de pâtes à pain (exceptés les pains sans gluten et pauvres en glucides) et est parfait pour la pâte à pizza ou à bretzels.

On doit toutefois retirer la pâte, la dégonfler et la former manuellement et lui permettre de lever 1 ou 2 fois de plus hors du robot-boulanger (Voir Recettes, pages 49 à 64).

Ou encore, vous pouvez choisir un type de pain particulier parmi les options du menu et retirer la pâte quand le bip se fait entendre avant le dernier pétrissage. Vous aurez alors accompli deux cycles de levage. Cette méthode convient à toute forme de pain, pains ronds, petits pains mollets, pain challa tressé et autres. Le dernier levage se fait hors du robot-boulanger.

---

**Pâte artisanale** – Le cycle « Artisan Dough » permet la préparation du pain artisanal. Plusieurs levages de longue et lente durée contribuent à rehausser la texture, le goût et la croûte du pain une fois formé et cuit.

**Levage rapide** – Les options du cycle « Rapid » s'utilisent pour de nombreux choix au menu : pain blanc, pain de blé, pain français / italien et pain éclair. L'utilisation de la levure à action rapide vous aide à épargner du temps. Les cycles « Rapid » doivent être utilisés pour la confection de pain à levure à action rapide sinon le pain ne lèvera pas et ne cuira pas comme il se doit. On peut modifier presque toutes les recettes en remplaçant la levure à pain ordinaire par une quantité égale ou supérieure de levure à action rapide.

**Confitures et chutneys** – Le robot-boulangier se prête très bien à la confection de confitures et chutneys. La palette remue automatiquement les ingrédients durant la préparation. L'élément chauffant est placé de façon que le contenu du moule ne risque pas de brûler. Vous trouverez nos recettes à la page 79 pour vous aider à débiter. Elles accompagnent délicieusement bien le pain frais cuit et chaud! Remarque : Durant le cycle « Jam », le bip se fera entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes pour vous rappeler de racler les parois du moule au moyen d'une spatule.

**Pain de dernière minute** – Le cycle « Last-Minute Loaf » est très rapide. Il procède au pétrissage, levage et cuisson en une heure environ. Les ajouts se font au tout début du cycle en même temps que les autres ingrédients de base. **Veillez noter : Puisque tous les ingrédients sont ajoutés en début de cycle, le bip signalant l'ajout d'ingrédients ne se fait pas entendre.**

Cette fonction est très pratique surtout quand vous ne pouvez planifier d'avance. Pour ce cycle, l'utilisation de la levure à action rapide est essentielle. (Voir les recettes à la page 84.) Le pétrissage et le levage de ce cycle conviennent bien aux recettes pour pains blancs. Laissez-le refroidir avant de le trancher ou laissez-le dans le robot-boulangier pendant 60 minutes sur le cycle « Keep Warm » (tenue au chaud) avant de le servir.

**Cuisson seulement** – Ce réglage active le robot-boulangier à la fonction « Bake Only » et peut être réglé à intervalles de 10 minutes pour un maximum de 90 minutes. Ce cycle s'utilise pour faire brunir la croûte du pain déjà cuit (il ne faut que quelques minutes donc, surveillez-le!). Le cycle « Bake Only » sert également à faire cuire les pâtes du commerce.

## CYCLES DE FABRICATION DU PAIN

**Pétrissage** – Il y a généralement 3 cycles de pétrissage pour la plupart des types de pains. Le premier pétrissage sert à mélanger les ingrédients. Les ajouts se font durant le deuxième pétrissage. Le dernier cycle (ou deux derniers cycles) de pétrissage sert à enfoncer la pâte avant les cycles de levage.

**Levage** – Durant les périodes de repos, c'est-à-dire durant les cycles de levage, l'appareil n'est pas actif, sauf pour indiquer le compte à rebours. Un bon levage compte tout autant pour le goût savoureux de votre pain que le pétrissage et la cuisson. Pendant la période de levage, l'appareil semble inactif – la pâte est « à l'œuvre ».

**Cuisson** – Le Robot-boulangier à convection Cuisinart™ règle le temps de cuisson et la température selon la recette particulière.

**Convection** – Un ventilateur fait circuler l'air durant les cycles de cuisson pour assurer une croûte uniformément dorée et croustillante. Cette fonction ne s'applique qu'aux cycles « Bake only » (cuisson seulement) et « Keep Warm » (réchaud).

**Réchaud** – Le cycle « Keep Warm » vous permet de garder le pain chaud dans le robot-boulangier, une fois la cuisson terminée. Il empêche également que la croûte ramollisse si vous ne le retirez pas du robot immédiatement après la cuisson. Certaines croûtes deviendront plus foncées durant ce cycle. Pour de meilleurs résultats, on vous recommande d'enlever le pain dès le cycle de cuisson terminé. Laissez-le refroidir sur une grille.

## SIGNAUX SONORES

**Ajouts d'ingrédients** – Le signal consiste en une série de quatre répétitions de 5 longs bips, dont chacune retentit 14 minutes avant la fin du deuxième pétrissage (page 4, no 8).

**Retrait de la palette** – Le signal consiste en une série de trois répétitions de 6 bips rapides avant le dernier levage (page 5, no 11).

**Fin du cycle de cuisson** – Au terme de cycle de cuisson, 10 bips se feront entendre (page 5, no 12).

# TABLEAU DES TEMPS POUR LE ROBOT-BOULANGER À CONVECTION CUISINART<sup>MD</sup>

BIPS\*

NO.	Cycle	Crouûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>o</sup> pétrissage	2 <sup>o</sup> pétrissage	1 <sup>o</sup> levage	3 <sup>o</sup> pétrissage	2 <sup>o</sup> levage	4 <sup>o</sup> pétrissage	3 <sup>o</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Ajouts	Retirer la palette	
1	Blanc	Claire	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	37 min.	2 h 57 min.	60 min.	2 h 37 min.	1 h 32 min.	
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	40 min.	3 h 00 min.	60 min.	2 h 40 min.	1 h 35 min.	
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	43 min.	3 h 03 min.	60 min.	2 h 43 min.	1 h 38 min.	
		Moyenne		454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	45 min.	3 h 05 min.	60 min.	2 h 45 min.	1 h 40 min.
				675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	50 min.	3 h 10 min.	60 min.	2 h 50 min.	1 h 45 min.
				900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	55 min.	3 h 15 min.	60 min.	2 h 55 min.	1 h 50 min.
		Foncée		454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	60 min.	3 h 20 min.	60 min.	3 h 00 min.	1 h 55 min.
				675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	65 min.	3 h 25 min.	60 min.	3 h 05 min.	2 h 00 min.
				900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.	70 min.	3 h 30 min.	60 min.	3 h 10 min.	2 h 05 min.
2	Rapide/blanc	Claire	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	37 min.	2 h 32 min.	60 min.	2 h 12 min.	1 h 32 min.	
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	40 min.	2 h 35 min.	60 min.	2 h 15 min.	1 h 35 min.	
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	43 min.	2 h 38 min.	60 min.	2 h 18 min.	1 h 38 min.	
		Moyenne		454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	45 min.	2 h 40 min.	60 min.	2 h 20 min.	1 h 40 min.
				675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	50 min.	2 h 45 min.	60 min.	2 h 25 min.	1 h 45 min.
				900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	55 min.	2 h 50 min.	60 min.	2 h 30 min.	1 h 50 min.
		Foncée		454 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	60 min.	2 h 55 min.	60 min.	2 h 35 min.	1 h 55 min.
				675 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	65 min.	3 h 00 min.	60 min.	2 h 40 min.	2 h 00 min.
				900 g	0 min.	3 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	70 min.	3 h 05 min.	60 min.	2 h 45 min.	2 h 05 min.
3	Blé entier	Claire	454 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	40 min.	4 h 15 min.	60 min.	3 h 31 min.	1 h 26 min.	
			675 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	44 min.	4 h 19 min.	60 min.	3 h 35 min.	1 h 30 min.	
			900 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	48 min.	4 h 23 min.	60 min.	3 h 39 min.	1 h 34 min.	
		Moyenne		454 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	45 min.	4 h 20 min.	60 min.	3 h 36 min.	1 h 31 min.
				675 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	50 min.	4 h 25 min.	60 min.	3 h 41 min.	1 h 36 min.
				900 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	55 min.	4 h 30 min.	60 min.	3 h 46 min.	1 h 41 min.
		Foncée		454 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	54 min.	4 h 29 min.	60 min.	3 h 45 min.	1 h 40 min.
				675 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	60 min.	4 h 35 min.	60 min.	3 h 51 min.	1 h 46 min.
				900 g	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	15 sec.	31 min.	15 sec.	46 min.	64 min.	4 h 39 min.	60 min.	3 h 55 min.	1 h 50 min.
4	Rapide blé entier	Claire	454 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	40 min.	2 h 29 min.	60 min.	2 h 10 min.	1 h 26 min.	
			675 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	44 min.	2 h 33 min.	60 min.	2 h 14 min.	1 h 30 min.	
			900 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	48 min.	2 h 37 min.	60 min.	2 h 18 min.	1 h 34 min.	
			Moyenne	454 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	45 min.	2 h 34 min.	60 min.	2 h 15 min.	1 h 31 min.
				675 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	50 min.	2 h 39 min.	60 min.	2 h 20 min.	1 h 36 min.

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

														BIPS*		
NO.	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>er</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Ajouts	Retirer la palette
			900 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	55 min.	2 h 44 min.	60 min.	2 h 25 min.	1 h 41 min.
		Foncée	454 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	54 min.	2 h 43 min.	60 min.	2 h 24 min.	1 h 40 min.
			675 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	60 min.	2 h 49 min.	60 min.	2 h 30 min.	1 h 46 min.
			900 g	5 min.	3 min.	25 min.	30 min.	15 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.	64 min.	2 h 53 min.	60 min.	2 h 34 min.	1 h 50 min.
5	Français/italien	Claire	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	42 min.	3 h 12 min.	60 min.	2 h 53 min.	1 h 37 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	53 min.	3 h 23 min.	60 min.	3 h 04 min.	1 h 48 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	64 min.	3 h 34 min.	60 min.	3 h 15 min.	1 h 59 min.
		Moyenne	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	62 min.	3 h 32 min.	60 min.	3 h 13 min.	1 h 57 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	66 min.	3 h 36 min.	60 min.	3 h 17 min.	2 h 01 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	70 min.	3 h 40 min.	60 min.	3 h 21 min.	2 h 05 min.
		Foncée	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	65 min.	3 h 35 min.	60 min.	3 h 16 min.	2 h 00 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	72 min.	3 h 42 min.	60 min.	3 h 23 min.	2 h 07 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	32 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	55 min.	74 min.	3 h 44 min.	60 min.	3 h 25 min.	2 h 09 min.
6	Rapide français/italien	Claire	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	42 min.	2 h 36 min.	60 min.	2 h 17 min.	1 h 37 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	53 min.	2 h 47 min.	60 min.	2 h 28 min.	1 h 48 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	64 min.	2 h 58 min.	60 min.	2 h 39 min.	1 h 59 min.
		Moyenne	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	62 min.	2 h 56 min.	60 min.	2 h 37 min.	1 h 57 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	66 min.	3 h 00 min.	60 min.	2 h 41 min.	2 h 01 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	70 min.	3 h 04 min.	60 min.	2 h 45 min.	2 h 05 min.
		Foncée	454 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	65 min.	2 h 59 min.	60 min.	2 h 40 min.	2 h 00 min.
			675 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	72 min.	3 h 06 min.	60 min.	2 h 47 min.	2 h 07 min.
			900 g	0 min.	3 min.	30 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.	74 min.	3 h 08 min.	60 min.	2 h 49 min.	2 h 09 min.
7	Pain éclair/pain-gâteau	Claire	454 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	73 min.	1 h 21 min.	22 min.	N/A	1 h 13 min.
			675 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	97 min.	1 h 45 min.	22 min.	N/A	1 h 37 min.
			900 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	118 min.	2 h 06 min.	22 min.	N/A	1 h 58 min.
		Moyenne	454 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	75 min.	1 h 23 min.	22 min.	N/A	1 h 15 min.
			675 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	99 min.	1 h 47 min.	22 min.	N/A	1 h 39 min.
			900 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	120 min.	2 h 08 min.	22 min.	N/A	2 h 00 min.
		Foncée	454 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	77 min.	1 h 25 min.	22 min.	N/A	1 h 17 min.
			675 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	101 min.	1 h 49 min.	22 min.	N/A	1 h 41 min.
			900 g	0 min.	3 min.	5 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	122 min.	2 h 10 min.	22 min.	N/A	2 h 02 min.
8	Pauvre en glucides	Claire	675 g	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	73 min.	2 h 59 min.	60 min.	N/A	2 h 28 min.
			900 g	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	82 min.	3 h 08 min.	60 min.	N/A	2 h 37 min.

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

														BIPS*		
NO.	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>e</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	Ajouts	Retirer la palette
		Moyenne	675 g	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	75 min.	3 h 01 min.	60 min.	N/A	2 h 30 min.
			2.0LB	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	84 min.	3 h 10 min.	60 min.	N/A	2 h 39 min.
		Foncée	675 g	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	77 min.	3 h 03 min.	60 min.	N/A	2 h 32 min.
			900 g	3 min.	4 min.	9 min.	15 min.	10 sec.	75 min.	0 sec.	0 min.	86 min.	3 h 12 min.	60 min.	N/A	2 h 41 min.
9	Sans gluten	Claire	675 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	78 min.	2 h 37 min.	60 min.	N/A	2 h 06 min.
			900 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	83 min.	2 h 42 min.	60 min.	N/A	2 h 11 min.
		Moyenne	675 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	80 min.	2 h 39 min.	60 min.	N/A	2 h 08 min.
			900 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	85 min.	2 h 44 min.	60 min.	N/A	2 h 13 min.
		Foncée	675 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	82 min.	2 h 41 min.	60 min.	N/A	2 h 10 min.
			900 g	8 min.	4 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	87 min.	2 h 46 min.	60 min.	N/A	2 h 15 min.
10	Pâtes/pizzas	N/A	454 g	0 min.	3 min.	24 min.	58 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 min.	1 h 25 min.	N/A	1 h 12 min.	N/A
			675 g	0 min.	3 min.	27 min.	60 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 min.	1 h 30 min.	N/A	1 h 14 min.	N/A
			900 g	0 min.	3 min.	32 min.	65 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 min.	1 h 40 min.	N/A	1 h 19 min.	N/A
11	Pâte artisanale	N/A	N/A	0 min.	5 min.	35 min.	70 min.	1 sec.	85 min.	10 sec.	110 min.	0 min.	5 h 05 min.	N/A	4 h 39 min.	N/A
12	Pains sucrés	Claire	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	52 min.	3 h 17 min.	60 min.	2 h 57 min.	1 h 22 min.
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	54 min.	3 h 19 min.	60 min.	2 h 59 min.	1 h 24 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	56 min.	3 h 21 min.	60 min.	3 h 01 min.	1 h 26 min.
		Moyenne	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	54 min.	3 h 19 min.	60 min.	2 h 59 min.	1 h 24 min.
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	57 min.	3 h 22 min.	60 min.	3 h 02 min.	1 h 27 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	60 min.	3 h 25 min.	60 min.	3 h 05 min.	1 h 30 min.
		Foncée	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	58 min.	3 h 23 min.	60 min.	3 h 03 min.	1 h 28 min.
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	61 min.	3 h 26 min.	60 min.	3 h 06 min.	1 h 31 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.	64 min.	3 h 29 min.	60 min.	3 h 09 min.	1 h 34 min.
13	Rapide/pains	Claire	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	52 min.	2 h 47 min.	60 min.	2 h 27 min.	1 h 42 min.
	sucrés		675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	54 min.	2 h 49 min.	60 min.	2 h 29 min.	1 h 44 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	56 min.	2 h 51 min.	60 min.	2 h 31 min.	1 h 46 min.
		Moyenne	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	54 min.	2 h 49 min.	60 min.	2 h 29 min.	1 h 44 min.
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	57 min.	2 h 52 min.	60 min.	2 h 32 min.	1 h 47 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	60 min.	2 h 55 min.	60 min.	2 h 35 min.	1 h 50 min.
		Foncée	454 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	58 min.	2 h 53 min.	60 min.	2 h 33 min.	1 h 48 min.
			675 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	61 min.	2 h 56 min.	60 min.	2 h 36 min.	1 h 51 min.
			900 g	0 min.	3 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	50 min.	0 sec.	0 min.	64 min.	2 h 59 min.	60 min.	2 h 39 min.	1 h 54 min.
14	Confitures			0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	70 min.	1 h 25 min.	20 min.	N/A	NA

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

NO.	Cycle	Croûte	Taille	Préchauffer	1 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> pétrissage	1 <sup>e</sup> levage	3 <sup>e</sup> pétrissage	2 <sup>e</sup> levage	4 <sup>e</sup> pétrissage	3 <sup>e</sup> levage	Cuisson	Total	Garde au chaud	BIPS*	
															Ajouts	Retirer la palette
15	Pain dernière	Moyenne	675 g	0 min.	1 min.	10 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	11 min.	37 min.	0 h 59 min.	60 min.	N/A	0 h 48 min.
	minute		900 g	0 min.	1 min.	10 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	14 min.	40 min.	1 h 05 min.	60 min.	1 h 02 min.	0 h 54 min.
16	Cuisson seulement			0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.	10 min.	0 h 10 min.	60 min.	N/A	NA

\*Des bips retentiront à des heures spécifiques indiquées dans le tableau ci-dessus pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients ou d'enlever la palette)

**Réchaud** - Au terme de la fonction « Keep Warm », 12 bips se feront entendre.

**Confitures seulement** - Le bip retentira au bout de 5 minutes et de 10 minutes du début du programme « Jam » (page 8) pour vous rappeler de racler les parois du moule à l'aide d'une spatule.

**Signal d'erreur** – Un bip se fera entendre pour indiquer que vous avez appuyé sur un bouton de fonction non valide (page 4, nos 6 et 7).

## MESURAGE DES INGRÉDIENTS

**Remarque importante : La RÈGLE la plus importante dans la fabrication du pain : mesurer les ingrédients avec précision. Des mesures précises sont la clé du succès.**

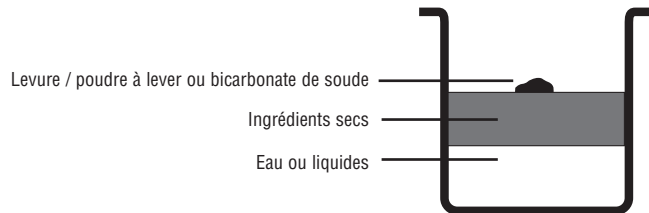
Pour mesurer les liquides, n'utilisez que des tasses à mesurer graduées dont les mesures sont clairement visibles sur le côté. Une fois la tasse remplie, placez-la sur une surface plate et vérifiez à la hauteur des yeux si la quantité de liquide est exacte. Les liquides doivent être à température ambiante.

Pour mesurer les ingrédients secs, remplissez une tasse à mesurer à la cuiller puis égalisez au moyen du revers de la lame d'un couteau ou d'une spatule pour vous assurer que la mesure est exacte. Ne vous servez pas de la tasse pour puiser les ingrédients directement de leur emballage (la farine, par exemple). Ce faisant, vous pourriez en ajouter jusqu'à 15 ml (1 c. à table) de trop. Ne les tassez pas non plus.

## MISE DANS LE MOULE À PAIN

**Remarque importante : La DEUXIÈME RÈGLE la plus importante dans la fabrication du pain : Placez les ingrédients dans le moule à pain EXACTEMENT selon l'ordre de la recette, ce qui signifie :**

- PREMIÈREMENT, les ingrédients liquides à température ambiante
- DEUXIÈMEMENT, les ingrédients secs
- EN DERNIER LIEU, le levain – Le levain ne doit pas toucher aux ingrédients liquides. Formez un creux dans les ingrédients secs à l'aide du doigt ou d'une cuiller puis placez la levure au centre. Assurez-vous que la levure est fraîche.



Assurez-vous aussi que TOUS les ingrédients sont à la température de la pièce [entre 24 - 32° C (75 - 90° F)] à moins d'indication contraire. Des températures trop froides ou trop chaudes peuvent affecter le levage et la cuisson du pain. Remarque : l'eau ne doit pas être chaude, sinon elle affectera le levage.

Enfin, il vaut toujours mieux utiliser des ingrédients frais. La farine et la levure fraîches sont d'une importance capitale.

Référez-vous à la section Dépannage (pages 16 et 17) pour vous renseigner davantage.

## TABLES D'ÉQUIVALENCE

1 1/2 c. à thé = 1/2 c. à table = 7 ml	8 c. à table = 1/2 tasse = 125 ml
3 c. à thé = 1 c. à table = 15 ml	12 c. à table = 3/4 tasse = 175 ml
1/2 c. à table = 1 1/2 c. à thé = 7 ml	16 c. à table = 1 tasse = 250 ml
2 c. à table = 1/8 tasse = 30 ml	3/8 tasse = 1/4 tasse + 2 c. à table = 90 ml
4 c. à table = 1/4 tasse = 50 ml	5/8 tasse = 1/2 tasse + 2 c. à table = 155 ml
5 c. à table + 1 c. à table = 1/3 tasse = 90 ml	7/8 tasse = 3/4 tasse + 2 c. à table = 210 ml

## DIRECTIVES DE NETTOYAGE

**Attention :** Ne mettez pas le robot-boulangier dans l'eau ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de benzène, de brosses à récurer ou nettoyants chimiques, car ils endommageront votre appareil. Un nettoyant doux et non abrasif suffit pour nettoyer l'extérieur de votre machine à pain.

**Moule à cuisson et palette de pétrissage** – Le moule et la palette sont entièrement immersibles et vont au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ustensiles de métal dans le moule de cuisson car ils abîmeront la surface antiadhésive.

**Chambre de cuisson** – Pour enlever toutes les miettes de pain, essuyez le moule à l'aide d'un linge légèrement humide ou d'un pinceau. NE courbez PAS l'élément chauffant situé à l'intérieur du robot-boulangier. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

**Couvercle** – Essuyez l'intérieur du couvercle au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide. Le couvercle ne doit pas être immergé dans l'eau.

**Boîtier** – N'utilisez qu'un nettoyant doux et non abrasif sur le boîtier du robot-boulangier.

**Tableau de commande** – Essuyez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide au besoin. Faites bien attention de ne pas laisser l'eau ou le nettoyant liquide pénétrer sous les boutons du tableau de commande.

## ENTRETIEN DE VOTRE ROBOT-BOULANGER

Gardez votre robot-boulangier propre en tout temps.

**Attention :** N'utilisez pas d'ustensiles de métal car ils abîmeront la surface antiadhésive du moule à pain et des autres pièces.

Ne vous en faites pas si la couleur du moule à pain s'altère avec le temps. Ceci est dû à la vapeur et l'humidité et n'affecte aucunement le rendement de votre appareil.

Si vous avez de la difficulté à retirer la palette de pétrissage du moule à pain, mettez de l'eau chaude dans le moule et laissez tremper de 10 à 15 minutes – la palette se détachera facilement.

## TRUCS ET SUGGESTIONS

**Cuisson à haute altitude** – La farine est plus sèche et absorbera plus de liquide – utilisez moins de farine que dicte la recette. Surveillez bien la pâte pendant le mélange et le pétrissage et si elle semble sèche, ajoutez un peu plus de liquide de la recette.

Les pâtes préparées et cuites à haute altitude ont tendance à lever plus rapidement – utilisez moins de levure, un peu plus de sel et ajoutez un peu moins de sucre pour contrer ce phénomène.

Le pain lève plus haut à haute altitude. Essayez de réduire la quantité de levure de 1 à 2 ml (1/4 à 1/2 c. à thé). Si le pain est encore trop haut, réduisez encore la levure de 1 ml (1/4 c. à thé) lors de votre prochain essai.

Ajouter un peu sel contribue à retarder l'action de la levure et à faire lever le pain plus lentement et plus uniformément.

Ajoutez du gluten de froment élastique ou de la lécithine. Ceci aidera à stabiliser la structure du pain et le rendra moins susceptible de « tomber » ou s'affaisser. La lécithine est vendue dans la plupart des magasins de produits de santé ou dans les marchés de produits naturels.

### Utilisation

La température et l'humidité du jour affectent la cuisson au robot-boulangier – et sont souvent la cause de la consistance de la pâte et des résultats instables. Par temps humide, la meilleure façon de mesurer la farine est de la



---

peser. Une tasse (250 ml) de farine blanche pèse 140 g (5 oz). Une tasse de farine de blé entier pèse 120 g (4 oz).

À défaut d'une pesée (les pesées électroniques sont les meilleures pour peser la farine), ajoutez plus de farine ou de liquide au besoin, jugeant d'après l'aspect et l'épaisseur de la pâte. La pâte devrait être lisse et ne pas coller aux doigts. Ajoutez de la farine ou de l'eau à raison de 5 ml (1 c. à thé) à la fois.

Vaporiser la palette de pétrissage d'une légère couche d'huile de cuisson, ou l'enrober d'huile végétale ou de graisse peut aider à la retirer plus facilement si elle s'est attachée au pain durant la cuisson.

**Important :** Si vous choisissez des ingrédients périssables tels que produits laitiers, œufs, fruits et légumes hachés, n'utilisez pas la fonction de cuisson différée « Daily Start Timer ». Certains produits laitiers et les œufs peuvent être remplacés par des ingrédients secs tels que poudres d'œufs, babeurre et laits en poudre. Mettez l'eau en premier, mais ajoutez le produit sec de substitution après la farine de façon à les garder séparés. Si vous utilisez des produits secs de substitution sans aucun autre produit frais périssable, vous pouvez alors vous servir de la fonction de cuisson différée.

N'utilisez que des ingrédients de la plus haute qualité pour la confection de pains dans votre robot-boulangier.

Mesurez tous les ingrédients avec précision. Préparez-les d'avance pour les ajouter au robot-boulangier. Nous appelons cela la mise en place et cette étape vous assure que non seulement la mesure est exacte, mais que vous avez tous les ingrédients nécessaires, évitant les surprises désagréables à la dernière minute.

Pour mesurer les ingrédients liquides, servez-vous de récipients à mesurer les liquides et de récipients à mesurer les ingrédients secs pour ceux-ci. Remuez toutes les farines d'abord et transvasez-les dans le récipient à mesurer à l'aide d'une cuillère. Égalisez avec la lame d'un couteau ou une spatule – ne tassez pas. (Voir les instructions détaillées à la page 13).

Ajoutez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant : liquides, beurre fondu ou ramolli, sel et sucres (incluant miel, mélasse, sirop d'orge), herbes, farines, lait en poudre, gluten de froment élastique (au besoin) et la levure.

Ne laissez pas la levure entrer en contact avec les ingrédients mouillés. (Voir les instructions détaillées à la page 13).

La température des ingrédients est très importante dans la cuisson au robot-boulangier. Les températures idéales se situent entre 24° et 32° C (75° et 90° F). Servez-vous d'un thermomètre à lecture rapide pour vérifier les températures. Portez les ingrédients froids à la température de la pièce. Vous pouvez combiner les liquides et le beurre et les mettre dans le four à micro ondes au réglage de décongélation pour qu'ils ne soient pas trop chauds.

Lorsque vous modifiez une recette, n'oubliez pas les petites quantités de 2 ml (½ c. à thé) ou moins – elles sont essentielles à la composition chimique du pain.

Le gluten de froment élastique s'ajoute aux recettes pour améliorer la taille, la texture et la structure du pain, plus particulièrement les pains de grains entiers ou ceux faits de blé entier, de farine d'avoine ou de seigle. Il aide également au levage des pains utilisant les cycles « Rapid Rise » (levage rapide) et est essentiel pour les pains de dernière minute.

Il importe énormément de garder la levure séparée du sel si vous utilisez la fonction « Delay Start » (départ différé) – ajoutez le sel aux liquides et la levure en dernier lieu par dessus la farine. (Voir page 13).

Les noix et graines, raisins et fruits secs, fromages râpés, pépites de chocolat et tout autre ajout à la pâte doivent se faire au son du bip « Mix-in », à l'exception des programmes pour pains « Low Carb » (pauvres en glucides), « Quick Bread » (pain éclair), « Gluten free » (sans gluten) et « Last Minute Loaf » (dernière minute).

Pour obtenir un pain plus uniforme, sortez la pâte au son du bip pour retirer la palette de pétrissage puis re-formez la pâte en un pain uniforme. Vous aurez ainsi un pain de forme plus égale, surtout s'il s'agit de petits pains de 454 g (1 lb) et 680 g (1 1/2 lb).

Le programme « Whole Wheat » (blé entier) sert aux pains renfermant non seulement de la farine de blé entier mais d'autres farines lourdes qui nécessitent un temps de pétrissage et de levage plus long, par exemple, le pain de seigle noir.

---

Tous les pains se tranchent mieux lorsqu'ils ont refroidis pendant au moins 30 minutes (préférentiellement plus longtemps). Si vous désirez servir le pain chaud, enveloppez-le d'une feuille d'aluminium et faites-le chauffer au four. (Nous suggérons toutefois de servir un pain « dernière minute » chaud.)

Pour faciliter le retrait des pains éclairs / pains-gâteaux, vaporisez le fond et les parois du moule à pain d'huile de cuisson avant d'ajouter les ingrédients. Détachez le pain à l'aide d'une spatule en plastique avant de le retourner.

### **Quantités / tailles / ingrédients**

Pour les pains blancs et toute recette avec farine blanche (excepté les pains éclairs et pains-gâteaux faits avec de la farine à gâteaux) – la meilleure farine est la farine panifiable, étant donné son contenu en protéines plus élevé.

La formule générale pour un pain de 680 g (1-1/2 lb) fait au robot-boulangier est la suivante : 750 ml (3 tasses) de farine panifiable, 280 à 300 g (1-1/8 à 1-1/4 tasses) de liquides, 5 ml (1 c. à thé) de sel, 5 ml (1 c. à thé) de sucre, 8 à 10 ml (1-3/4 à 2 c. à thé) de levure. Utilisez ceci comme recette de base et modifiez-la au choix.

En général, 500 g (2 tasses) de farine panifiable donnent un pain de 454 g (1 lb) environ; 750 g (3 tasses) de farine donnent un pain d'environ 680 g (1-1/2 lb) et 1 L (4 tasses) donnent un pain d'environ 908 g (2 lb). Certaines recettes spécifient une quantité légèrement plus grande ou moindre de farine pour chaque pain. Avec les ajouts, les pains peuvent peser un peu plus que 454 g (1lb), 680 g (1-1/2 lb) et 908 g (2 lb).

Vous ne devez pas mettre plus de 1,25 L (5 tasses) de farine dans votre robot-boulangier.

Si vous modifiez une recette, et que les quantités sont difficiles à mesurer (par exemple, un demi œuf) remplacez-le alors par un petit œuf. Un gros œuf équivaut généralement à 60 ml (1/4 tasse).

Il est très important de mesurer les ingrédients avec précision – ne vous laissez pas tenter d'omettre de petites quantités telles que 0,5 ml (1/8 c. à thé). La panification tient de la chimie et changer la formule de quantité, aussi petite soit-elle, peut changer le produit fini de façon significative.

Une pincée de gingembre ou un peu de vitamine C peut aider la levure à mieux grossir. Une trop grande quantité de cannelle ou d'ail peut neutraliser

les propriétés levantes de la levure. Parmi les « destructeurs de levure », on compte également les grandes quantités de zeste de citron et d'alcool.

Ajoutez toujours les noix au signal d'ajout d'ingrédients. En les ajoutant trop tôt, elles risquent de se faire broyer trop fin.

## **DÉPANNAGE**

**La pâte ne lève pas comme elle devrait** – Vérifiez la date de péremption de la levure. Assurez-vous qu'elle est fraîche et entreposée convenablement (scellée, dans un endroit frais à l'abri de la lumière).

Le liquide était peut-être trop chaud et a tué la levure ou il était peut-être trop froid et la levure ne s'est pas activée complètement. La température des liquides doit être entre 24-32° C (75-90° F) pour de meilleurs résultats avec votre machine à pain.

La fonction de départ différé a été utilisée, mais les ingrédients ont été placés dans le moule à pain dans le mauvais ordre. Voir page 13.

**Pains trop courts** – La recette manque de sucre.

Levure insuffisante. La levure est vieille ou n'a pas été entreposée convenablement.

La fonction de départ différé a été utilisée, mais les ingrédients ont été placés dans le moule à pain dans le mauvais ordre. Le sel est entré en contact avec la levure et l'a tuée.

Les pains à la farine de blé entier et de grains entiers ne sont pas aussi longs que ceux faits avec de la farine de pain.

**Dessus de pain affaissé ou non uniforme** – Humidité ou température ambiante élevée. Ne placez pas le robot-boulangier près d'une fenêtre ensoleillée.

Par temps humide, essayez d'augmenter la quantité de farine de 15 ml (1 c. à table) par 250 ml (1 tasse) de farine utilisée.

**Texture gommeuse, pas assez cuite** - La pâte est trop liquide. La prochaine fois que vous ferez le même type de pain, vérifiez la pâte et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de farine à la fois.

---

Trop grande quantité de farine de blé entier ou de grains entiers utilisée.  
Mesurez les ingrédients secs avec précision : tamisez les farines d'abord, mettez-les dans la tasse à mesurer à l'aide d'une cuiller rase.

**Texture ouverte** – La pâte est trop mouillée. La prochaine fois que vous ferez le même pain, vérifiez la pâte et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de farine à la fois.

Trop de levure.

**Texture dense, lourde** – La pâte est trop sèche. La prochaine fois que vous ferez le même type de pain, vérifiez la consistance de la pâte et ajoutez 5 ml d'eau ou de liquide à la fois.

Ceci peut arriver lors de substitution de produits à basse teneur en gras tels que laits maigres et succédanés d'œufs, beurre ou margarine légère, crème sûre ou fromage en crème sans gras.

La recette manque de sucre.

La recette manque de levure. Vous devrez peut-être ajouter un exhausteur ou du gluten de froment élastique.

**La palette de pétrissage est (prise) dans le pain** – Si vous vous trouvez près de la machine quand le bip avant le dernier lavage se fait entendre, vous pouvez retirer la palette, reformer le pain et le replacer dans le moule.

**Un petit peu de fumée /senteur de brûler se dégage de la machine** – Bien souvent, ceci est dû aux ingrédients qui ont été renversés. Si la senteur est vraiment gênante, débranchez l'appareil et nettoyez-le bien. (**Attention : l'intérieur de la machine est chaud**). Rebranchez l'appareil et poursuivez. Le programme est sauvegardé dans la mémoire pendant 15 minutes lorsque l'appareil est débranché. Sinon, la poussière de farine brûlera d'elle-même. Nettoyez bien une fois le robot-boulangier débranché et refroidi.

## CODE DES ERREURS

**HHH** ou **EEE** avec bip continu :

Veillez joindre votre centre de service le plus proche.

**E00** ou **E01** (avec 3 bips lorsque mis en marche) :

**E00** indique que la température ambiante est trop basse : - 4° C (- 20° F) pour la cuisson du pain.

**E01** indique que la température du robot-boulangier est trop élevée pour faire cuire du pain. D'habitude, ceci arrive quand on veut faire deux lots de suite. On doit laisser l'appareil refroidir au moins 10 minutes avant de commencer le pétrissage d'un autre pain.

## GARDE-MANGER DU ROBOT-BOULANGER

Afin que vous puissiez facilement et rapidement préparer des pains avec votre robot-boulangier à convection Cuisinart<sup>®</sup>, nous vous suggérons de garder quelques ingrédients de base à la main. Vous voudrez peut-être aussi avoir les ingrédients pour d'autres types de pain que vous et votre famille préférez. Nous n'utilisons pas tous les ingrédients mentionnés ci-dessous dans nos recettes, mais vous pouvez les ajouter pour en rehausser la saveur et la texture.

**Farine tout-usage** – Blanchie ou non – nous préférons la farine non blanchie. Avec notre robot-boulangier, la farine non blanchie s'utilise pour les pains éclairs (appelés pains-gâteaux dans certains livres de recettes). Elle sert également à fabriquer les pains à la levure, mais la farine panifiable donne de meilleurs résultats étant donné sa teneur plus élevée en protéines et gluten.

**Acide ascorbique (vitamine C)** – Agit comme agent de conservation, empêchant la formation de moisissure et la croissance de bactéries. L'ajout d'un petit peu d'acide ascorbique aux pâtes artisanales contribue à faire agir la levure plus longtemps, améliorant ainsi la saveur et la texture du pain. Les boulangers professionnels l'ajoutent souvent aux pains français, boules et baguettes lors de la préparation de la pâte. Une tablette de vitamine C pulvérisée fait l'affaire. Ajoutez 0,5 ml (1/8 c. à thé) à 750 ml (3 tasses) de farine.

**Farine panifiable** – Farine non blanchie à teneur élevée en protéines et gluten. Il s'agit de la farine de base qui convient le mieux pour usage avec le robot-boulangier et devrait être utilisée au lieu de la farine tout-usage non blanchie qui sert pour les pains à levure.

**Farine à gâteaux** – Farine très douce à basse teneur en protéines. Ne l'utilisez pas pour les pains à levure à moins que la recette le spécifie. On

---

l'utilise le plus souvent pour confectionner des gâteaux et pâtisseries très tendres.

**Lait en poudre** – (sans gras ou régulier) Lors de l'ajout des ingrédients dans le robot-boulangier, ajoutez le lait en poudre à la farine. En utilisant du lait en poudre au lieu du lait frais, vous pouvez profiter de la fonction « Delay » (cuisson différée). Le lait en poudre est ajouté aux pains (souvent avec le lait frais) pour en rehausser la valeur nutritionnelle.

**Œufs** – Confèrent saveur, richesse et couleur aux pains. Ils agissent comme émulsifiants pour garder les pains frais et moelleux. N'utilisez jamais d'œufs frais avec la fonction « Delay » (cuisson différée). Elle s'utilise si vous ajoutez des œufs en poudre ou de la poudre de blanc d'œuf à la farine. Les œufs dilués dans de l'eau ou du lait s'utilisent seulement pour quelques recettes « Dough Only » (pâtes seulement). On en badigeonne la pâte formée après le dernier levage et avant la cuisson, pour donner de la couleur et du brillant au produit cuit.

**Corps gras (assortis)** – (beurre non salé, huile d'olive, huile végétale) – Ajoutent goût, texture et humidité aux pains. La plupart des pains français n'ont pas de gras ajoutés. Nous suggérons l'emploi de beurre non salé ou d'huile d'olive de bonne qualité pour les recettes renfermant du beurre ou de l'huile d'olive.

**Ail** – En petites quantités, les acides de l'ail aident au développement de la levure, mais trop d'ail fera affaisser la levure et la structure du pain.

**Gingembre (en poudre)** – Rehausse l'activité de la levure et la fait agir pendant plus longtemps. Aide à garder les pains frais. Une petite quantité de 1 ml (1/4 c. à thé) pour 750 ml (3 tasses) de farine n'affectera pas le goût du pain.

**Lécithine** – Peut être ajoutée au pain pour le garder frais et moelleux. S'utilise avec le gluten pour obtenir un pain plus léger. Dérivée du soya ou des jaunes d'œuf, elle est disponible sous forme liquide ou granulaire.

**Malt non-diastatique** – Donne une meilleure structure au pain et le rend plus doux, plus moelleux et augmente sa durée de conservation. Ajoutez-en de 2 à 5 ml (1/2 à 1 c. à thé) à 750 ml (3 tasses) de farine. Ingrédient essentiel à la confection de bagels.

**Noix, graines, raisins** – Rehaussent la saveur, la valeur nutritive et la texture des pains. Peuvent être ajoutés à presque toute recette de base.

**Babeurre en poudre** – Essence de babeurre de longue conservation, sans les matières sèches du lait. Agit comme agent de conservation, empêchant la formation de moisissure et la croissance de bactéries.

**Sel** – Composante essentielle de la recette du pain à levure, il sert non seulement à en rehausser la saveur, il aide à contrôler la levure et contribue au levage de la pâte. Le sel de table, le sel marin et le sel cachet peuvent servir. Le sel marin et le sel cachet ont plus de goût et si la recette le spécifie, nous vous suggérons de les utiliser.

**Farine auto-levante** – Cette farine ne doit pas être utilisée dans le robot-boulangier. La farine auto-levante est une farine tout-usage à laquelle une levure chimique (poudre à pâte) et le sel ont été ajoutés. Dans la cuisson traditionnelle, on l'utilise plus souvent pour confectionner biscuits, galettes, gâteaux sablés, crêpes et gaufres.

**Édulcorants** – Le sucre, la cassonade, le miel, la mélasse, le sirop d'érable, le malt non-diastatique et le sirop doré favorisent la croissance et le développement de la levure.

**Farine de gluten de froment élastique** – Farine à très haute teneur en protéines faite de blé dur et traitée pour enlever la majeure partie de la fécule. Dans la fabrication ordinaire du pain à levure, la farine de gluten s'utilise d'abord comme additif pour améliorer les pâtes fabriquées à partir de farine à basse teneur en gluten, telle la farine de seigle. Pour la confection de pains à levure rapide, la farine de gluten de froment élastique aide à faire lever le pain le plus rapidement possible. Elle est essentielle aux pains « dernière minute ».

**Farine de blé entier** – Contient le germe de blé de la farine, par conséquent sa teneur en fibres, substances nutritives et lipides est plus élevée. Déjà considérés comme aliments de santé lourds et denses, les pains faits de farine de blé entier ou en partie sont les plus nourrissants et peuvent être légers et attrayants. Achetez de la farine de blé entier de bonne qualité et gardez-la au réfrigérateur ou congélateur pour l'empêcher de rancir. Portez à température ambiante avant de commencer une recette du robot-boulangier à moins que la cuisson soit différée.

**Levure** – Nous recommandons, pour la plupart des recettes du robot-boulangier, de la levure sèche, instantanée ou de la levure à robot-boulangier.

---

La levure instantanée est broyée légèrement plus fine et produite à des températures plus basses, résultant en moins de cellules mortes. Elle donne de très bons résultats avec le robot-boulangier. La levure à action rapide s'utilise spécifiquement pour les cycles « Shorter/Rapid/Last minute » (de courte durée / rapide / dernière minute) car elle contribue à réduire le temps de levage. L'ajout de gluten de froment élastique aide aussi à accélérer le levage.

## INGRÉDIENTS SANS GLUTEN

Une variété de farines et d'ingrédients sont nécessaires à la fabrication du pain sans gluten, au goût et à texture semblables à ceux du pain de blé que l'on peut trancher, griller et utiliser pour préparer des sandwiches. Vous trouverez tous les ingrédients suivants dans tout magasin de produits de santé ou dans la section des produits de santé d'un supermarché bien assorti. Vous pouvez également vous les procurer en ligne. Il se trouve aussi plusieurs marques de mélanges à pain sans gluten sur le marché qui réussissent très bien.

**Farine de riz brun** – broyée directement du grain de riz entier, sa teneur en fibres, vitamines et minéraux est très élevée. Elle s'utilise dans de multiples recettes.

**Farine de riz blanc** – broyée à partir du riz blanc poli, elle s'utilise très bien dans la cuisson sans gluten parce que son goût est doux et indécidable. Elle se mélange très bien aux autres farines.

**Farine de pois chiche** – la farine de pois chiche à haute teneur en protéines, donne un goût riche et sucré aux produits de boulangerie lorsqu'on l'utilise avec d'autres farines.

**Farine de garfava** – broyée à partir des pois chiches et de la féverole, cette farine à haute teneur en protéines ajoute les protéines manquantes aux pains sans gluten. Cependant, comme son goût distinctif est fort, on doit la combiner à d'autres farines dans les recettes.

**Farine de soya** – broyée à partir de fèves de soya grillées et à haute teneur en protéines de qualité, la farine de soya possède une saveur prononcée de noisette. On recommande de la mélanger avec d'autres farines dans la panification.

**Farine de sarrasin** – le sarrasin n'est pas du tout un type de blé. La saveur de la farine de sarrasin à haute teneur en protéines est d'un goût de noisette prononcé. On doit la combiner à d'autres farines pour la panification.

**Farine de seigle** – farine dont la teneur de protéines de gluten est moins élevée que celle des farines blanches et de blé. Ce qui signifie que l'on doit l'utiliser avec de la farine blanche ou de blé lors de la panification. Ce faisant, on s'assure que le pain lèvera comme il faut.

**Farine de semoule** – on tire cette farine des blés durs. De couleur jaune clair, elle ressemble à la farine de maïs. La semoule a une teneur très élevée de protéines de gluten. Elle sert à la fabrication des pains et pizzas.

**Farine de sorgho** – le sorgho est une graminée très nourrissante. Le sorgho donne aux produits sans gluten une saveur sucrée faible. On doit le combiner à d'autres farines pour la boulangerie.

**Fécule de pommes de terre** – superbe farine complémentaire dans la cuisson sans gluten. Elle s'utilise également comme liant pour épaissir sauces et potages.

**Farine de pomme de terre** – plus lourde que la fécule de pommes de terre, elle s'utilise de la même façon, mais son goût est plus prononcé.

**Fécule de maïs** – excellent ingrédient pour la cuisson sans gluten – son goût est imperceptible.

**Farine d'amarante** – cette farine dont la teneur en protéines et fibres est élevée est également une bonne source de calcium. Elle a un petit goût de noix et se combine bien aux autres farines sans gluten.

**Farine de quinoa** – le quinoa, considéré comme la graminée la plus nutritive, est une source excellente de calcium, protéines et fer.

**Gomme xanthane** – sert de liant dans la fabrication de produits de boulangerie sans gluten. La gomme xanthane agit également comme stabilisateur et retient l'humidité. Elle contribue à augmenter le volume du pain. Se remplace par la farine de guar. (Truc : la gomme xanthane est aussi un excellent moyen naturel d'émulsifier les vinaigrettes, sauces à salade et les marinades une fois mélangées.)

---

**Gélatine** – bien qu'elle ne soit pas nécessaire à la cuisson de produits sans gluten, elle ajoute des protéines et de l'élasticité au pain. (Si vous êtes végétarien, vous préférez peut-être ne pas utiliser la gélatine, puisqu'il s'agit d'un dérivé de viande.)

**Farine de tapioca** – farine sans grain dérivée de la racine de manioc. La farine de tapioca est féculente et donne aux aliments une saveur légèrement sucrée.

**Vinaigre de cidre** – ou renforçateur de goût, (poudre contenant de l'acide ascorbique) – améliore la texture et la durée de conservation du pain.

## **Vous êtes sur le point de savourer du pain maison frais et chaud quand le cœur vous en dit!**

Votre nouveau Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup> vous facilitera la tâche – vous pourrez faire de délicieux pains de A à Z, ou préparer assez de pâte d'artisan et de pains de spécialité à cuire dans un four traditionnel. Avec certains pains, vous pourrez même régler la minuterie jusqu'à 12 heures d'avance. Il vous suffit de décider si vous voulez essayer une de nos fabuleuses recettes ou vous en tenir à un des pains préférés de votre famille. Mettez les ingrédients dans le robot boulanger et choisissez une option de menu, la couleur de la croûte et la taille du pain. Il s'occupera du reste! Nous avons inclus des recettes pour nos options de pains pauvres en glucides et sans gluten, de même qu'une variété d'autres pains, de pâtes et confitures.

---

## Contenu

### Cycle de pain blanc / pain blanc rapide

Pain robot boulanger blanc de base 22/Pain de gruau 23/Pain torsadé à la cannelle 24/Pain muesli 26/Pain au romarin 27/Pain au pesto 28/Pain au fromage bleu et aux olives 31/Pain aux tomates séchées au soleil et mozzarella 32/Pain à la bière 32/Pain aux pommes de terre 33/Pain aux trois fromages 35

### Cycle de pain de blé entier / pain de blé entier rapide

Pain de blé entier de base au miel 37/Pain de blé entier et babeurre 38/Pain de blé et de céréales multigrains 39/Pain de blé entier et noix 41/Pain de blé entier à 100 % 42/Pain de blé entier et grains entiers 43/Pain de son de blé 44/Pain de seigle noir et raisins 45/Pain de blé au gruyère et noix 47

### Cycle de pains français / italien – français / italien rapide

Baguette de pain français 48/Pain italien rustique 49/Pain paysan français aux olives et romarin 50/Pain français à l'aneth 52/Pain français au parmesan et grains de poivre 53/Pain aux pignes 54/Pain de semoule avec fenouil et raisins dorés 55

### Cycle de pains rapides / pains-gâteaux

Pain aux bananes et noix 56/Pain-gâteau de carottes 57/Pain aux dates et noix 58/Pain au citron et graines de pavot 59/Pain à la citrouille et noix 60/Pain à thé au chocolat et à la crème sûre 61/Pain à la courgette 62

### Cycle de pains pauvres en glucides

Pain aux noix pauvre en glucides 63/Pain au babeurre pauvre en glucides 64/Pain à la cannelle pauvre en glucides 65/Pain à la mélasse pauvre en glucides 66/Pain de graines pauvre en glucides 67/Pain au fromage et bacon pauvre en glucides 68

### Cycle de pain sans gluten

Pain au fromage sans gluten 69/Pain aux pommes, cheddar et noix sans gluten 71/Pain aux noisettes sans gluten 73/Pain à la mélasse et aux noix sans gluten 74/Pain aux noix et graines sans gluten 75/Pain de seigle sans gluten 77

### Cycle de pâte à pizza / pâtes

Baguettes françaises 79/ Brioches de robot boulanger 80/ Bâtonnets de cheddar 81/Petits pains tréflés aux patates douces 82/Petits pains de blé entier à la mélasse avec raisins et pacanes 84/Pâte à pizza 85/Fouace aux herbes 86/Bretzels tendres 87/Pain kalamata au blé entier 88/Nœuds à l'ail, aux herbes et au fromage 89/Petits pains de seigle à l'oignon 90/Petits pains au beurre d'arachide et chocolat 92/Torsades à la cannelle 93/Glace au fromage en crème 94/Pâte sucrée de base 95/Tresse danoise au fromage et aux abricots 96

### Cycle de pâte d'artisan

Baguette rustique 97/Fouace d'artisan / Pizza 98/Pain rond de blé entier au babeurre et noix 99/Pain rond aux canneberges et pistaches 101/Pain paysan aux noix et abricots 102/Pain de semoule 103

### Cycle de pains sucrés

Pain du sabbat 104/Pain panettone 105/Pain de raisins riche 107/Pain allemand aux fruits 108/Pain Sally Lunn 110/Pain « tarte aux pommes » 111/Pain aux pépites de chocolat 113

### Confitures, sauces, chutneys

Sauce canneberge 115/Compote de pommes aux petites baies 115/Chutney aux tomates 116/Marmelade acidulée au pamplemousse rose 116/Confiture de pêche, mangue, papaye et abricot 117/Confiture de fraise et rhubarbe 117/Conserves de poires et gingembre 118/Confiture aux bleuets et lime 118/Confiture de prune et cassis 119/Confiture de cerises (Bounce) 119

### Pain de dernière minute

Trucs et suggestions 120/Pain blanc dernière minute 121/Pain au pesto dernière minute 122/Pain salsa et fromage dernière minute 123/Pain au maïs dernière minute 124/Pain au yaourt, cannelle et raisins dernière minute 125



## Pain robot boulanger blanc de base

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°F)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1% tasse)	175 ml (¾ tasse)
Beurre non salé, en morceaux de 1 cm (½ po) à température ambiante	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Sucre ou miel	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2½ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	6 ml (1% c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Lait en poudre non gras	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 77 (17 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 116 mg • Calcium 16 mg • Fibres 0 g

---

# Pain au gruau

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Babeurre, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Beurre non salé, en morceaux de 1 cm (1/2 po) à température ambiante	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sirop d'érable (pas de sirop de table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Avoine à l'ancienne	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 86 (13 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 3 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 109 mg • Calcium 18 mg • Fibres 1 g

---

## Pain torsadé à la cannelle

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Sucre	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Cannelle	11 ml (¾ c. à table)	7 ml (½ c. à table)	7 ml (½ c. à table)
Raisins (facultatif)	300 ml (1¼ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Lait, pauvre en gras	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Beurre, à température ambiante	35 ml (2½ c. à table)	28ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Œuf, gros, à température ambiante*	1	1	1
Sel	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	22 ml (1½ c. à thé)	65 ml (1 c. à table + ¼ tasse)	65 ml (1 c. à table + ¼ tasse)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	875 ml (3½ tasses)	625 ml (2½ tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Dans un petit bol, combinez sucre et cannelle et les raisins si vous les utilisez. Réservez.

Mettez les autres ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause », retirez la pâte et la palette de pétrissage. Placez la pâte sur une surface farinée. Abaissez en un rectangle de 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur. Saupoudrez le mélange sucre-cannelle uniformément sur la pâte. Roulez-la en un cylindre serré, commençant par le côté le plus étroit et vous assurant que les extrémités sont bien fermées. Remettez dans le moule à pain (assurez-vous que la palette de pétrissage est enlevée) et appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

---

<b><i>Ingrédients</i></b>	<b><i>Gros pain 908 g (2 lb)</i></b>	<b><i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i></b>	<b><i>Petit pain 454 g (1 lb)</i></b>
<b>Levure rapide</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>

---

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 98 (16 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 106 mg • Calcium 19 mg • Fibres 1 g*

# Pain muesli

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Beurre non salé, en morceaux de 1 cm (½ po) à température ambiante	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Miel	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Sel	7 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Muesli	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Cannelle	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au lavage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 87 (16 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 107 mg • Calcium 17 mg • Fibres 1 g

---

## Pain au romarin

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1½ tasse)	175 ml (¾ tasse)	250 ml (1 tasse)
Huile d'olive vierge extra	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel marin ou cachet	12 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Romarin déshydraté	15 ml (3 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 78 (23 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 98 mg • Calcium 4 mg • Fibres 0 g*

---

## Pain au pesto

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Huile d'olive vierge extra	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Pesto	75 ml (5 c. à table)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Sel marin	5 ml (1 tc. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à table)
Farine à pain	1,125 ml (4½ tasses)	875 ml (3½ tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Sucre	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 96 (25 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 89 mg • Calcium 11 mg • Fibres 1 g



---

## Pain au fromage Bleu et olives

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table)
Vin blanc sec, à température ambiante	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	7 ml (½ c. à table)
Œuf, gros, à température ambiante*	1	1	1
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Miel	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	780 ml (3 tasses + 2 c. à table)	625 ml (2½ tasses)
Lait en poudre pauvre en gras	30 ml (2 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	9 ml (1¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Fromage Bleu	175 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Olives vertes, égouttées et séchées	175 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)

Mettez l'eau, le vin, le beurre, l'œuf, le sel, le miel, la farine à pain, le lait non gras et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>sm</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le fromage Bleu et les olives. Si vous le souhaitez, quand le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

---

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
Calories 93 (24 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 12 mg • Sodium 254 mg • Calcium 22 mg • Fibres 1 g

## Pain aux tomates séchées au soleil et mozzarella

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	250 ml (1 tasse)	180 ml (¾ tasse + 1 c. à table)	170 ml (½ tasse + 3 c. à table)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	675 ml (2¾ tasses)	500 ml (2 tasses)
Assaisonnement à l'italienne	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Mozzarella râpé	300 ml (1¼ tasse)	170 g (6 oz)	115 g (4 oz)
Tomates séchées au soleil, égouttées et hachées gros	80 ml (¼ tasse + 2 c. à table)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)

Mettez l'eau, le sel, le sucre, la farine à pain, l'assaisonnement à l'italienne et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>sm</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le mozzarella et les tomates. Si vous le souhaitez, quand le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 81 (22 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 6 mg • Sodium 103 mg • Calcium 41 mg • Fibres 12 g

## Pain à la bière

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
*Bière, à température ambiante - bière légère ou blonde	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Sel	76 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)
Sucre	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)	12 ml (2½ c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	300 ml (2¼ tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\*N'utilisez pas une bière que vous ne consommerez pas – la bière donne son goût au pain.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 68 (4 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 98 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g

---

## Pain aux pommes de terre

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau de cuisson des pommes de terre, refroidie à 80°–90°F (27°–32°C)	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	30 ml (2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Œuf, gros, à température ambiante*	1	1	1
Pommes de terre en purée (nature sans lait, beurre et assaisonnement)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2½ tasses)
Lait en poudre pauvre en gras	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)
Fécule de pommes de terre	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le fromage Bleu et les olives. Si vous le souhaitez, quand le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

---

<b><i>Ingrédients</i></b>	<b><i>Gros pain 908 g (2 lb)</i></b>	<b><i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i></b>	<b><i>Petit pain 454 g (1 lb)</i></b>
<b>Levure rapide</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>

---

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 68 (14 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 105 mg • Calcium 11 mg • Fibres 0 g*

---

## Pain aux trois fromages

Cycle Pain blanc — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	205 ml (¾ tasse + 2 c. à table)	165 ml (¾ tasse + 1 c. à table)	105 ml (7 c. à table)
Ricotta partiellement écrémé	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Cheddar extra piquant, râpé	250 ml (1 tasse / 4 oz.)	175 ml (¾ tasse / 3 oz.)	125 ml (½ tasse / 2 oz.)
Asiago, râpé	125 ml (½ tasse / 2 oz.)	75 ml (¼ tasse / 1½ oz.)	50 ml (¼ tasse / 1 oz.)
Sucre	30 ml (2 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)
Sauce Tabasco ou autre sauce piquante	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1,06 L (4½ tasses)	795 ml (3 tasses + 3 c. à table)	530 ml ( 2 tasses + 2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « White ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le mozzarella et les tomates. Si vous le souhaitez, quand le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Variante :** Pain trois fromages et bacon – Pour la sélection de menu, choisissez « Mix-Ins ». Ajoutez 150 ml – 125 ml – 75 ml (2/3 – 1/2 – 1/3 tasse) quand le bip pour ajouts se fait entendre.

**Pour le mode rapide de pain blanc :** Choisissez « Rapid White », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

---

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

---

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 84 (26 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 4 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 7 mg • Sodium 51 mg • Calcium 59 mg • Fibres 0 g*



## Pain de blé entier de base au miel

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)	250 ml (1 tasse)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)
Beurre non salé, en morceaux de 1 cm (½ po) à température ambiante	37,5 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Miel	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine à pain	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de blé entier	625 ml (2½ tasses)	500 ml (2 tasses)	300 ml (1½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 73 (15 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 99 mg • Calcium 5 mg • Fibres 1 g*

# Pain de blé entier et babeurre

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Babeurre, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Sirop d'érable (pas de table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine de blé entier	1 L (4 tasses)	800 ml (3¼ tasses)	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Gluten de froment élastique	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Raisins secs	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 74 (5 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 3 g • Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 115 mg • Calcium 26 mg • Fibres 2 g*

---

## Pain de blé et de céréales multigrains

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	220 ml (¾ tasse + 3 c. à table)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)
Yaourt nature sans gras	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	25 ml (1½ c. à table)
Cassonade, tassée	30 ml (2 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine de blé entier	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Flocons de céréales 7 grains	650 ml (2¾ tasses)	500 ml (2 tasses)	325 ml (1½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Variante :** Choisissez le menu « Mix-Ins » et ajoutez les raisins, cerises ou canneberges séchées : 175 ml – 15 ml – 90 ml (3/4 tasse – 2/3 tasse – 6 c. à table) selon la taille du pain.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

---

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

---

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 64 (20 % provenant du gras) • Glucides 11 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 115 mg • Calcium 7 mg • Fibres 1 g*

## Pain de blé entier et de noix

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – non

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Babeurre, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sirop d'érable (pas de table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine de pain	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de blé entier	625 ml (2½ tasses)	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Amandes diverses et graines (ex. noix, pacanes, graines de citrouille et tournesol)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)

Mettez le babeurre, le sel, le beurre, le sirop d'érable, la farine à pain, la farine de blé entier et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour ajouts se fait entendre, ajoutez les noix et graines). Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 90 (30 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 85 mg • Calcium 21 mg • Fibres 2 g*

## Pain de blé entier à 100 %

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)	250 ml (1 tasse)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Miel	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine de blé entier	1 L (4 tasses)	800 ml (3¾ tasses)	590 ml 2 tasses) + 6 c. à table)
Gluten de froment élastique	27.5 ml (5½ c. à thé)	22 ml (4½ c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 61 (4 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 99 mg • Calcium 6 mg • Fibres 2 g

## Pain de blé entier et grains entiers

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	19 ml (1¼ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	4 ml (½ c. à table)
Sel	19 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Miel	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Farine de blé entier	840 ml (3 tasses + 6 c. à table)	675 ml (2½ tasses)	500 ml (2 tasses)
Farine d'orge	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Avoine	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Graine de lin	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 69 (13 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 101 mg • Calcium 7 mg • Fibres 2 g

## Pain de son de blé

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	11 ml (¾ c. à table)
Mélasse	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine de blé entier	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¾ tasses)
Avoine à l'ancienne	105 ml (½ tasse + 2 c. à table)	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Son de blé	105 ml (½ tasse + 2 c. à table)	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 65 (11 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 100 mg • Calcium 16 mg • Fibres 2 g*



---

## Pain de seigle noir et raisins

Cycle Pain de blé entier

Minuterie en différé – oui, mais devez être là pour ajouter les raisins et les graines de carvi

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	220 ml (¾ tasse + 3 c. à table)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)
Mélasse	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Huile végétale	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine de pain	625 ml (2½ tasses)	455 ml (1¾ tasse + 2 c. à table)	300 ml (1¼ tasse)
Farine de blé entier	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Farine de seigle	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Semoule de maïs	75 ml (⅓ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Poudre de cacao non sucré	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Poudre de café express	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)
Gluten de froment élastique	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Raisins secs	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Graines de carvi	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Placez l'eau, la mélasse, l'huile, le sel, la farine à pain, la farine de blé entier, la farine de seigle, la semoule de maïs, la poudre de cacao et de café express, la levure et le gluten de froment, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez les raisins et les graines de carvi. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

---

**Pour le mode rapide de pain de blé entier** : Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
<b>Levure rapide</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 81 (14 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 113 mg • Calcium 11 mg • Fibres 1 g*

## Pain de blé au gruyère et noix

Cycle Pain de blé entier — Minuterie en différé – oui, mais devez être là pour ajouter les noix et le fromage

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)	175 ml (¾ tasse)
Huile de noix	30 ml (2 c. à table)	25 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sucre	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Farine de pain	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine de blé entier	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Germe de blé	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Thym (facultatif)	15 ml (1 c. à table)	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)
Gruyère, râpé (non fondu)	115 g (4 oz)	90 g (3 oz)	60 g (2 oz)
Noix	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)

Placez l'eau, l'huile de noix, le sucre, le sel, la farine à pain, la farine de blé entier, le germe de blé, le thym (au choix) et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Whole Wheat ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Lorsque le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez le gruyère râpé et les noix. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et remplacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain de blé entier :** Choisissez « Rapid Whole Wheat », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain.

Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 130 (57 % provenant du gras) • Glucides 11 g • Protéines 4 g • Matières grasses 8 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 4 mg • Sodium 160 mg • Calcium 41 mg • Fibres 1 g*

---

## Baguette de pain français

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – oui

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	315 ml (1¼ tasse + 1 c. à table)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	875 ml (3½ tasses)	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Placez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 69 (4 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 123 mg • Calcium 43 mg • Fibres 0 g*

## Pain italien rustique

Cycle de pain français / italien

Minuterie en différé – oui, mais devez être là pour ajouter les graines de sésame

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Huile d'olive vierge extra	30 ml (2 c. à table)	25 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel marin	10 ml (2 c. à thé)	25 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Son de blé	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	12 ml (2½ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)
Graines de sésame (facultatif)	15 ml (1 c. à table)	10 ml (2 c. à thé)	6 ml (1½ c. à thé)

Mettez l'eau, l'huile d'olive, le sel, le sucre, la farine à pain, le son de blé et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Pain français / italien ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et cuire. Si vous le souhaitez, choisissez « Pause » lorsque le bip pour la pause retentit à la fin du second pétrissage. Retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Saupoudrez de graines de sésame. (Si vous n'êtes pas là pour cette étape, omettez les graines de sésame de la recette – le pain ne sera pas traditionnel, mais sera excellent quand même). Appuyez sur « Start » pour poursuivre le levage et la cuisson. Le pain est cuit quand le bip final retentit et la machine se règle au mode de garde au chaud « Warm ». Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 62 (20 % provenant du gras) • Glucides 11 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 85 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g

---

## Pain français campagnard et aux olives et romarin

Cycle de pain français / italien  
Minuterie en différé – oui, mais devez être là pour ajouter les olives

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	405 ml (1½ tasse + 2 c. à table)	300 ml (1¼ tasse)	190 ml (¾ tasse + 1 c. à table)
Huile d'olive vierge extra	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sel marin	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Miel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Romarin déshydraté	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Farine à pain	625 ml (2½ tasses)	455 ml (1¾ tasse + 2 c. à table)	300 ml (1¼ tasses)
Farine d'orge	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Farine de blé entier	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Farine de seigle	125 ml (½ c. à table)	50 ml (¼ tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¼ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)
Olives Kalamata ou niçoises, égouttées, asséchées, dénoyautées et coupées en demie avant le mesurage	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)

Mettez l'eau, l'huile d'olive, le sel, le miel, le romarin, la farine à pain, la farine d'orge, la farine de blé entier, la farine de seigle et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Pain français / italien ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire et ajoutez les olives quand le bip pour les ajouts « Mix-ins » retentit. Si vous le souhaitez, choisissez « Pause » lorsque le bip pour la pause se fait entendre à la fin du second pétrissage. Retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Saupoudrez de graines de sésame. (Si vous n'êtes pas là pour cette étape, omettez les graines de sésame de la recette – le pain ne sera pas traditionnel, mais sera excellent quand même). Appuyez sur « Start » pour poursuivre le levage et la cuisson. Le pain est cuit quand le bip final retentit et la machine se règle au mode de garde au chaud « Warm ». Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

---

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
<b>Levure rapide</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
*Calories 66 (33 % provenant du gras) • Glucides 9 g • Protéines 2 g • Matières grasses 2 g •*  
*Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 114 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain français à l'aneth

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Huile d'olive vierge extra	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	800 ml (3¼ tasses)	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Aneth déshydraté	15 ml (3 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	6 ml (1½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 78 (17 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 99 mg • Calcium 5 mg • Fibres 1 g



---

## Pain français au parmesan et grains de poivre

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – non recommandé

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Huile d'olive	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)	34 ml (2¼ c. à table)
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Parmesan râpé	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Poivre noir frais moulu	4,5 ml (¾ c. à thé)	2 ml (⅓ c. à thé)	1,5 ml (¼ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 78 (23 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 2 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 98 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g*

## Pain aux pignes

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – non recommandé

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	250 ml (1 tasse)
Huile d'olive vierge extra	55 ml (3 c. à table + 2 c. à thé)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel marin	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Semoule	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Pignes	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (⅔ tasse)	75 ml (⅔ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez l'eau, l'huile, le sel, la farine à pain, la semoule et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 101 (32 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 98 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

## Pain de semoule avec fenouil et raisins dorés

Cycle de pain français / italien — Minuterie en différé – non recommandé

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	400 ml (1½ tasse)	315 ml (1¼ tasse + 1 c. à table)	205 ml (¾ tasse + 2 c. à table)
Sel marin	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Graines de fenouil	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Semoule	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)	375 ml (1½ tasse)
Farine à pain	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)
Raisins dorés	175 ml (¾ tasse)	150 ml (⅔ tasse)	90 ml (6 c. à table)

Mettez l'eau, le sel, les graines de fenouil, le sucre, la semoule, la farine à pain et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « French / Italian ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Lorsque le bip pour la pause retentit, retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez, reformez la pâte et replacez-la dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour poursuivre. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

**Pour le mode rapide de pain français / italien :** Choisissez « Rapid French/Italian », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 84 (3 % provenant du gras) • Glucides 18 g • Protéines 3 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 85 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

# Pain aux bananes et noix

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Babeurre, 80°–90°F (27°–32°C)	125 ml (½ tasse)	90 ml (½ tasse + 1 c. à table)	50 ml (½ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Essence de vanille pure	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Bananes écrasées	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	325 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	150 ml (¾ tasse)
Farine tout-usage non blanchie	650 ml (2¾ tasses)	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)
Poudre à pâte	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Bicarbonate de sodium	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Noix hachées	175 ml (¾ tasse)	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 146 (40 % provenant du gras) • Glucides 20 g • Protéines 2 g • Matières grasses 7 g •  
Gras saturés 3 g • Cholestérol 24 mg • Sodium 141 mg • Calcium 13 mg • Fibres 1 g*

# Pain-gâteau aux carottes

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Huile végétale	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Sucre	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Cassonade, tassée	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Ananas écrasé et jus (en conserves)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	40 ml (2 c. à table + 2 c. à thé)
Farine tout usage non blanchie	400 ml (1¾ tasse)	300 ml (1¼ tasse)	200 ml (½ tasse + ½ tasse)
Poudre à pâte	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Bicarbonate de sodium	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)	0,5 ml (¼ c. à thé)
Sel	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)	0,5 ml (¼ c. à thé)
Poudre de cacao non sucré	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Cannelle	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Carottes fraîches râpées	325 ml (1¾ tasse)	250 ml (1 tasse)	150 ml (¾ tasse)
Noix ou pacanes hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Raisins dorés	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Essence de vanille pure	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 107 (34 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 1 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 13 mg • Sodium 46 mg • Calcium 11 mg • Fibres 1 g

---

## Pain-gâteau aux dates et noix

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Dates hachées	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Eau bouillante	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Sucre	175 ml (¾ tasse)	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine tout usage non blanchie	425 ml (1¾ tasse)	325 ml (1⅓ tasse)	325 ml (1⅓ tasse)
Poudre à pâte	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Bicarbonate de sodium	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sel	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Essence de vanille pure	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Noix hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	75 ml (⅓ tasse)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 106 (26 % provenant du gras) • Glucides 19 g • Protéines 2 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 4 mg • Sodium 157 mg • Calcium 6 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain au citron et graines de pavot

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Babeurre (à température ambiante)	175 ml (¾ tasse)	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Jus de citron frais	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Zeste de citron	10 ml (2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Beurre, fondu et refroidi	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Œufs, gros, à température ambiante*	3	2	2
Essence de vanille pure	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	375 ml (1½ tasses)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine tout usage non blanchie	550 ml (2¼ tasses)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Graines de pavot	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Poudre à pâte	7 ml (1½ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 111 (30 % provenant du gras) • Glucides 18 g • Protéines 2 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 35 mg • Sodium 48 mg • Calcium 20 mg • Fibres 0 g*

## Pain à la citrouille et aux noix

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Huile	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Citrouille en conserves	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2	2
Cassonade, tassée	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine tout usage non blanchie	550 ml (2¼ tasses)	400 ml (1¾ tasse)	280 ml (1 tasse + 2 c. à table)
Cannelle moulue	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Piment de la Jamaïque	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Muscade	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Poudre à pâte	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Noix	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Canneberges déshydratées	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 109 (33 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 27 mg • Sodium 96 mg • Calcium 17 mg • Fibres 1 g*



---

## Pain à thé au chocolat et à la crème sûre

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait, pauvre en gras	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Crème sûre	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Sucre	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Cassonade, tassée	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Farine tout usage non blanchie	425 ml (1¾ tasse)	325 ml (1½ tasse)	205 ml (¾ tasse + 2 c. à table)
Poudre à pâte	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Bicarbonate de soude	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Sel	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Pépites de chocolat	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Noix hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Cerises aigres déshydratées	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 110 (29 % provenant du gras) • Glucides 18 g • Protéines 2 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 16 mg • Sodium 72 mg • Calcium 21 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain à la courgette

Cycle de pains rapides / pains-gâteaux — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Huile végétale	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Courgette, hachée	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2	2
Cassonade, tassée	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Sucre	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Farine tout usage non blanchie	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	280 ml (1 tasse + 2 c. à table)
Cannelle moulue	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Piment de la Jamaïque	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Bicarbonate de soude	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Poudre à pâte	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Noix hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Raisins	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	125 ml (½ tasse)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Quick Bread/Cake ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Au bout de 4 minutes de mélange, raclez les parois et le fond du moule à pain à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour assurer que la pâte soit bien homogène. Poursuivez le mélange. Quand le bip pour la pause retentit, appuyez sur « Pause » et retirez la pâte et la palette de pétrissage, si vous le voulez. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi. Si vous ne le servez pas immédiatement après l'avoir tranché, enveloppez-le dans une pellicule de plastique pour lui garder sa fraîcheur, lorsqu'il est complètement refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 123 (38 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 2 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 5 g • Cholestérol 27 mg • Sodium 125 mg • Calcium 15 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain aux noix pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1-1/2 lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Crème épaisse, 90°F (32°C)	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Mélasse	19 ml (1¼ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'avoine	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'amande	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Protéine de soja	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Graines de tournesol et de citrouille	50 ml (¼ tasse)	125 ml (½ tasse)
Noix et pacanes hachées	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 55 (22 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 4 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 12 mg • Calcium 27 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain au babeurre pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1-1/2 lb)</i>
Babeurre, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	425 ml (1¾ tasse)
Miel	19 ml (1¼ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'amande	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Protéine de soja	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Graines de lin	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou our machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi..

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 55 (22 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 4 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 12 mg • Calcium 27 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain à la cannelle pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1-1/2 lb)</i>
Yaourt à la vanille, pauvre en glucide	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Crème épaisse	25 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Mélasse	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	125 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Farine d'avoine	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'amande	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Pacanes hachées	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Cannelle moulue	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Extrait de vanille pure	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 84 (37 % provenant du gras) • Glucides 9 g • Protéines 5 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 52 mg • Calcium 49 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain à la mélasse pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Crème épaisse	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Mélasse	19 ml (1¼ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'avoine	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'amande	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Protéines de soja	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 55 (22 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 4 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 12 mg • Calcium 27 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain de graines pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	295 ml (1 tasse + 3 c. à table)	250 ml (1 tasse)
Crème épaisse, 90°F (32°C)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Édulcorant Splenda*	20 ml (1 c. à table +1 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
Sel	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	37 ml (2½ c. à thé)	30 ml (2 c. à table)
Farine d'amande	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine d'avoine	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de riz brun	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Vital wheat gluten	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Graines de lin	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Graines de sésame	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Graines de pavot	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 80 (31 % provenant du gras) • Glucides 10 g • Protéines 4 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 41 mg • Calcium 33 mg • Fibres 1 g*

## Pain au fromage et bacon pauvre en glucides

Cycle de pains pauvres en glucides — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	280 ml (1 tasse + 2 c. à table)	300 ml (1¼ tasse)
Ricotta, partiellement écrémé	120 ml (8 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Sel	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine de blé entier	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'orge	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Farine de soja	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Gluten de froment élastique	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine d'avoine	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Farine d'amande	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Édulcorant Splenda*	15 ml (1 c. à table)	12 ml (2½ c. à thé)
Cheddar râpé	115 g (4 oz)	90 g (3 oz)
Asiago râpé	45 ml (3 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)
Bacon, en petits morceaux et cuit	8 tranches moyennes	6 tranches moyennes
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Low Carb ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 125 (41 % provenant du gras) • Glucides 10 g • Protéines 9 g • Matières grasses 6 g •  
Gras saturés 3 g • Cholestérol 13 mg • Sodium 159 mg • Calcium 95 mg • Fibres 2 g*



---

## Pain au fromage sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	425 ml (1¾ tasse)	375 ml (1½ tasse)
Huile d'olive	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Œufs, gros, à température ambiante*	2	2
Miel	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Farine de riz brun	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)
Fécule de pommes de terre	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de tapioca	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Farine de garfava	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Farine de quinoa	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Gomme xanthane	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Provolone, râpé	105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Mozzarella, râpé	105 ml (⅓ tasse + 2 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Parmesan, râpé	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez le lait, l'huile, les œufs, le miel et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

---

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 113 (27 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 4 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 153 mg • Calcium 62 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain aux pommes, cheddar et noix sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Miel	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2
Vinaigre de cidre	4 ml (¾ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Farine de riz brun	375 ml (1½ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Fécule de pommes de terre	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Farine de tapioca	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Farine de quinoa	30 ml (2 c. à table)	25 ml (1½ c. à table)
Farine de garfava	30 ml (2 c. à table)	25 ml (1½ c. à table)
Cheddar, râpé	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Pommes déshydratées, hachées	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Noix, hachées	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Gomme xanthane	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Gélatine	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

---

---

Mettez le lait, le beurre, le miel, les œufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 127 (29 % provenant du gras) • Glucides 19 g • Protéines 5 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 25 mg • Sodium 195 mg • Calcium 71 mg • Fibres 1 g*

# Pain aux noisettes sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	375 (1½ tasse)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Sirop d'érable (pas de table)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	1
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Farine de riz brun	425 ml (1¾ tasse)	325 ml (1½ tasses)
Fécule de maïs	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Fécule de pommes de terre	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de tapioca	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Farine d'amaranthe	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Noisettes, hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Gomme xanthane	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, le sirop d'érable, les œufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 117 (24 % provenant du gras) • Glucides 20 g • Protéines 2 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 14 mg • Sodium 158 mg • Calcium 23 mg • Fibres 1 g

## Pain à la mélasse et aux noix sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	425 ml (1½ tasse)	325 ml (1½ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Mélasse	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	1
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Farine de garfava	325 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine de tapioca	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de sorgho	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Fécule de maïs	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Fécule de pommes de terre	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Noix, hachées	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Gomme xanthane	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, la mélasse, les œufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>sm</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 98 (33 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 14 mg • Sodium 161 mg • Calcium 45 mg • Fibres 2 g*

---

# Pain aux noix et aux graines sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	425 ml (1¾ tasse)	325 ml (1½ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Mélasse	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	1
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Farine de garfava	325 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine de tapioca	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de sorgho	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Fécule de maïs	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse) + 1 c. à table)
Fécule de pommes de terre	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Noix hachées + graines hachées (noisettes, pacanes, graines de tournesol et de citrouille)	75 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Raisins	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Gomme xanthane	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, la mélasse, les œufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

---

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 105 (34 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 14 mg • Sodium 161 mg • Calcium 46 mg • Fibres 2 g*



---

## Pain de seigle sans gluten

Cycle de pains sans gluten — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2
Vinaigre de cidre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Zeste d'orange	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Farine de riz brun	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Farine de garfava	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Fécule de maïs	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Fécule de pommes de terre	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Farine de sorgho	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Farine de quinoa	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Cassonade, tassée	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Graines de carvi	25 ml (5 c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Gomme xanthane	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gélatine	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, les œufs et le vinaigre de cidre dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Dans un bol séparé, mélangez le reste des ingrédients ensemble, à l'exception de la levure, pour les incorporer, puis mettez-les dans le moule à pain. Ajoutez la levure en tout dernier lieu dans le moule à pain. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Gluten Free ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Durant le malaxage de la pâte, raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc pour bien incorporer les ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

---

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 87 (26 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 163 mg • Calcium 29 mg • Fibres 2 g*

---

## Baguettes françaises

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb) (3 baguettes)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb) (2 baguettes)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb) (1 baguette)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)	175 ml (¾ tasse)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Germe de blé	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)
<b>Semoule de maïs pour saupoudrer les baguettes</b>			

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et enfoncez-y le poing pour dégonfler et laissez reposer pendant 10 minutes.

Divisez la pâte en pâtons d'égale grosseur, selon la quantité de baguettes voulue. Façonnez chaque pâton en une grande baguette étroite et placez-la sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de semoule. Recouvrez d'un film étirable et laissez lever de 30 à 40 minutes. Durant ce temps, placez un moule d'eau chaude sur la grille inférieure du four et faites chauffer à 220° C (425° F).

Saupoudrez délicatement la pâte avec la farine qui reste. Faites 4 entailles diagonales d'environ 0,5 cm (1/4 po) sur le dessus de chaque baguette à l'aide d'un couteau dentelé. Faites cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles sonnent creux lorsque vous tapez dessus. Retirez du four et placez sur une grille pour laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 72 (3 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 177 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

## Brioche de robot boulanger

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Lait, régulier ou pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	4	3	2
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	120 ml (8 c. à table)	90 ml (6 c. à table)	60 ml (4 c. à table)
Sucre ou miel	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Lait en poudre	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	690 ml (2¾ tasses + 1 c. à table)	455 ml (1¾ tasse + 2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	15 ml (3 c. à thé)	11 ml (2½ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
<b>Œuf dilué – 1 gros œuf battu dans 15 ml (1 c. à table) d'eau</b>			

Mettez le lait, les œufs, le beurre, le sucre, le lait en poudre, le sel, la farine à pain et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Cette pâte est très molle; on recommande de racler le bol au bout de 10 minutes de pétrissage pour assurer un mélange et une distribution égale des ingrédients. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et enfoncez-y le poing pour dégonfler et transférez à un bol bien beurré. Recouvrez d'un film étirable et placez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Dégonflez la pâte de nouveau et divisez-la pâte pour obtenir la quantité et grosseur de brioches voulues. Pour une brioche de 454 g ou de 680 g (1 lb ou 1-1/2 lb), retirez 1/8 de la pâte. Façonnez le gros pâton en une balle et pressez au fond d'un moule à brioche de 12 cm (6 po). Faites un trou d'environ 2,5 cm (1 po) de profondeur au centre. Façonnez le petit pâton en une boule et placez dans le trou. Pour des brioches individuelles, suivez les mêmes directives pour les façonner et placez-les dans des moules à brioches de 125 ml (1/2 tasse). Recouvrez d'un film étirable et laissez lever dans un endroit chaud (32° C -90° F) et sans courant d'air pendant 45 minutes environ. Faites chauffer le four à 180° C (350° F).

Badigeonnez la/les brioche(s) de l'œuf dilué. Faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes pour les petites brioches et de 20 à 30 minutes pour la grosse brioche ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles sonnent creux lorsque vous tapez dessus. Démoulez et placez sur une grille pour laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion une brioche de 56 g (2 oz) :

Calories 198 (35% provenant du gras) • Glucides 26 g • Protéines 6 g • Matières grasses 8 g •  
Gras saturés 4 g • Cholestérol 69 mg • Sodium 222 mg • Calcium 36 mg • Fibres 1 g

---

## Bâtonnets de cheddar

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<i>Ingredients</i>	<i>Gros – (40-45 bâtonnets)</i>	<i>Moyen – (30 bâtonnets)</i>	<i>Petit – (25 bâtonnets)</i>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Huile d'olive	90 ml (6 c. à table)	175 ml (¾ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sucre	5 ml (1 c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Cheddar râpé	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Paprika	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la à une surface légèrement farinée. Faites chauffer le four à 190° C (375° F). Tapissez les moules à biscuits d'un papier sulfurisé.

Abaissez la pâte en un rectangle de 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur, 25 cm (10 po) de longueur et de 32 à 48 cm (16 à 24 po) de largeur, selon la quantité de pâte. Roulez le rectangle de façon que la largeur s'étende de la gauche à la droite. Au moyen d'un coupe-pizza ou d'un couteau très acéré, coupez des tranches de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur. Torsadez chaque bâtonnet pour lui donner l'aspect d'une allumette au fromage. Placez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, couvrez d'un film étirable et laissez reposer pendant 30 minutes. Ensuite, badigeonnez d'huile d'olive et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés – environ 15 à 20 minutes. Retirez du four et placez sur une grille pour laisser refroidir.

### *Analyse nutritionnelle par bâtonnet :*

*Calories 83 (36 % provenant du gras) • Glucides 10 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 136 mg • Calcium 29 mg • Fibres 0 g*

---

## Petits pains tréflés aux patates douces

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<i>Ingredients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lbs.) (18 petits pains)</i>	<i>Pâte de 908 g (1½ lbs.) (12 petits pains)</i>	<i>Pâte de 908 g (1 lb.) (8 petits pains)</i>
Patate douce, pelée en cubes	336 g – 392 g (12–14 oz) 250 ml (1 tasse) en purée	224 g – 280 g (8–10 oz) 175 ml (¾ tasse) en purée	168 g – 224 g (6–8 oz) 125 ml (½ tasse) en purée
<b>Eau réservée de la cuisson des patates douces</b>			
Lait en poudre sans gras	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Cassonade, bien tassée	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel cacher ou marin	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	15 ml (3 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
<b>Huile de cuisson</b>			
<b>Lait pour badigeonner le dessus des petits pains</b>			

Mettez les patates douces en cubes dans une casserole avec de l'eau pour les couvrir plus 2 cm (1 po). Portez à ébullition puis réduisez la chaleur et faites cuire à feu doux jusqu'à tendreté, 15 à 20 minutes environ. Égouttez et réservez l'eau de cuisson. Mesurez la quantité d'eau de cuisson nécessaire à la recette choisie : 250 ml – 175 ml – 125 ml (1 tasse – ¾ tasse – ½ tasse) et laissez refroidir à 32° C (90° F). Écrasez les patates douces et mesurez la quantité nécessaire à la recette choisie : 250 ml – 175 ml – 125 ml (1 tasse – ¾ tasse – ½ tasse) et laissez refroidir à 32° C (90° F).

Mettez les patates douces écrasées, le liquide de cuisson, le lait en poudre non gras, la cassonade, le beurre, le sel, la farine à pain et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Quand la pâte est prête, retirez du moule à pain et dégonflez. Vaporisez légèrement un moule de 18 – 12 – 9 mufflets. Divisez en 18 – 12 – 8 pâtons égaux, selon la quantité que vous préparez. Divisez ensuite chaque pâton en 3 portions égales. Façonnez chaque portion en une petite boule. Disposez trois petites boules dans chaque trou à mufflet.

Couvrez d'un film étirable et laissez lever jusqu'à ce qu'elles aient doublé de grosseur, de 30 à 40 minutes environ. Préchauffez le four à 190° C (375° F). Une fois les petits pains deux fois leur taille, badigeonnez le dessus de lait. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils sonnent creux lorsque vous tapez dessus – environ 20 à 25 minutes. Retirez du four et servez chauds. Peuvent être faits d'avance et réchauffés au moment de servir.

---

*Analyse nutritionnelle par bâtonnet :*

*Calories 199 (16 % provenant du gras) • Glucides 36 g • Protéines 6 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 8 mg • Sodium 223 mg • Calcium 55 mg • Fibres 2 g*

---

## Petits pains de blé entier à la mélasse avec raisins et pacanes

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<i>Ingredients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lb) (16 petits pains)</i>	<i>Pâte de 680 g (1-1/2 lb) (12 petits pains)</i>	<i>Pâte de 454 g (1 lb) (8 - 10 petits pains)</i>
Lait, pauvre en gras	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	105 ml (7 c. à table)
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	105 ml (7 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Mélasse	30 ml (2 c. à table)	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine de blé entier	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine à pain	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Raisins	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Pacanes hachées	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et placez-la sur une surface légèrement farinée. Préchauffez le four à 180° C (350° F). Divisez la pâte pour obtenir la quantité de petits pains que la recette indique. Façonnez chaque pâton en une forme ovale et placez sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé puis couvrez d'un film étirable. Laissez doubler de volume pendant 30 minutes. Ensuite, faites 2 ou 3 entailles sur le dessus de chaque pâton à l'aide de ciseaux acérés et saupoudrez de farine de blé. Faites cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. La cuisson terminée, laissez refroidir sur une grille.

*Analyse nutritionnelle par bâtonnet :*

*Calories 181 (23 % provenant du gras) • Glucides 31 g • Protéines 5 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 3 mg • Sodium 156 mg • Calcium 45 mg • Fibres 3 g*



---

## Pâte à pizza

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<b>Ingrédients</b>	<b>Grosse 908 g (2 lb)</b>	<b>Moyenne 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petite 454 g (1 lb)</b>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	325 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)	150 ml (¾ tasse)
Miel ou sucre	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sel marin ou cachet	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Huile d'olive vierge extra	30 ml (2 c. à table)	7 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Farine à pain*	800 ml (3¼ tasses)	650 ml (2¾ tasses)	425 ml (1¾ tasse)
Farine de blé entier*	175 ml (¾ tasse)	135 ml (9 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	6 ml (1¼ c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et enfoncez-y le poing pour la dégonfler et préparez votre pizza préférée.

\* Vous pouvez utiliser tous les types de farine à pain au lieu de la farine de blé entier.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 73 (14 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 147 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

## Fouace aux herbes

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<b>Ingrédients</b>	<b>Grosse 908 g (2 lb)</b>	<b>Moyenne 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petite 454 g (1 lb)</b>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)	175 ml (¾ tasse)
Huile d'olive vierge extra	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Assaisonnement à l'italienne	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
Farine à pain*	1,06 L (4% tasses)	795 ml (3 tasses + 3 c. à table)	525 ml (2% tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)
<b>Semoule de maïs pour saupoudrer le moule</b>			

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et enfoncez-y le poing pour la dégonfler et laissez reposer 10 minutes avant de poursuivre.

<b>Ingrédients pour garnir</b>	<b>Fouace de 30 x 20 cm</b>	<b>Fouace de 24 x 16 cm</b>	<b>Fouace de 16 x 12 cm</b>
Huile d'olive vierge extra	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Gros sel cachet ou marin	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Asiago, parmesan ou Grana Padano	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Herbes fraîchement hachées (persil, basilic, oregan, thym, marjolaine) non tassées	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)

Badigeonnez un moule pour roulé à la gelée d'huile d'olive et saupoudrez de semoule de maïs. Après les 10 minutes de repos de la pâte, abaissez-la sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit de la taille voulue et placez-la sur le moule préparé. Couvrez légèrement d'un film étirable et laissez doubler de volume dans un endroit chaud, environ 40 à 50 minutes.

Préchauffez le four à 235° C (450° F). Avec le bout des doigts enduits d'huile d'olive, faites des empreintes d'environ 1 cm (1/2 po) de profondeur dans la pâte, à 2 cm (1 po) de distance entre chacune. Arrosez d'huile d'olive. Saupoudrez uniformément de sel, de fromage et d'herbes. Enfourez et faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée, gonflée et croustillante, environ 10 à 20 minutes, selon la taille.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 99 (34 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 213 mg • Calcium 23 mg • Fibres 0 g*

---

## Bretzels tendres

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – oui

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros – 16 bretzels</b>	<b>Moyen – 12 bretzels</b>	<b>Petit – 8 bretzels</b>
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	300 ml (1¼ tasse)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)
Sel	65 ml (1 c. à table + ¼ tasse)	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Cassonade	65 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)	12 ml (2½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	800 ml (3¼ tasses)	590 ml (2 tasses + 6 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Eau	500 ml (2 tasses)	500 ml (2 tasses)	500 ml (2 tasses)
Bicarbonate de sodium	30 ml (2 c. à table)	30 ml (2 c. à table)	30 ml (2 c. à table)

Mettez l'eau, le sel, la cassonade, la farine de blé et la levure (n'ajoutez pas la deuxième quantité d'eau ni le bicarbonate de soude) dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever.

Une fois le cycle terminé, retirez la pâte et transférez à un plan de travail fariné. Divisez la pâte en pâtons d'égale grosseur, selon la quantité de bretzels voulue. Roulez chaque pâton pour former un grand cordon. Façonnez-le en un bretzel et placez-le sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Recouvrez d'un film étirable et laissez lever de 20 à 30 minutes.

Mettez 5 cm (2 po) d'eau dans une sauteuse de 5,2 L (5-1/2 pintes) et portez à ébullition. Préchauffez le four à 220° C (425° F). Entre-temps, mélangez les 500 ml (2 tasses d'eau) et le bicarbonate de sodium dans un petit bol et réservez.

Au bout de la période de repos des bretzels et quand l'eau bout, plongez délicatement les bretzels dans l'eau bouillante, un à la fois et les retournant au bout de 1-1/2 minute. Faites cuire pendant 3 minutes au total. Faites égoutter sur une grille de métal. Plongez chaque bretzel dans la solution eau-bicarbonate de sodium et remettez-les sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient brun doré foncé, environ 15 à 20 minutes. Une fois cuits, laissez refroidir sur une grille.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 141 (4 % provenant du gras) • Glucides 28 g • Protéines 5 g • Matières grasses 1 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 939 mg • Calcium 8 mg • Fibres 1 g*

## Pains kalamata au blé entier

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lb) (16 petits pains)</i>	<i>Pâte de 680 g (1½ lb) (12 petits pains)</i>	<i>Pâte de 454 g (1 lb) (8 - 10 petits pains)</i>
Lait, 80°–90°F (27°–32°C)	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	112 ml (7½ c. à table)	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)
Huile d'olive	22 ml (1½ c. à table)	15 ml (1 c. à table)	15 ml (1 c. à table)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¼ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)	10 ml (2 c. à thé)
Farine de blé entier	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	250 ml (1 tasse)
Farine à pain	500 ml (2 tasses)	375 ml (1½ tasse)	300 ml (1¼ tasse)
Olives Kalamata, dénoyautées et hachées	155 ml (½ tasse + 2 c. à table)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)
Herbes de Provence	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever.

Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez sur un plan de travail fariné. Préchauffez le four à 180° C (350° F). Divisez la pâte en pâtons pour obtenir la quantité de pains que la recette indique. Façonnez chaque pâton en une forme ovale et placez sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé puis couvrez d'un film étirable. Laissez doubler de volume pendant 30 minutes. Ensuite, faites 2 petites entailles sur le dessus de chaque pâton à l'aide de ciseaux acérés et saupoudrez de farine de blé. Faites cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. La cuisson terminée, laissez refroidir sur une grille.

**Remarque :** La pâte peut également être façonnée en de gros pains ovales. Suivez les directives de la recette, mais façonnez la pâte en un seul pain de forme ovale. Si vous faites la recette de 908 g (2 lb), divisez la pâte en deux pâtons égaux et façonnez en deux pains. Placez sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et enveloppez le / les pain(s) dans un film étirable. Laissez doubler de volume, soit 30 minutes. Une fois prêt, faites 3 entailles diagonales sur le dessus. Enfournez à 180° C (350° F) pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et rendent un son creux quand on le frappe sur le fond. Retirez du moule et laissez refroidir sur une grille.

*Analyse nutritionnelle par bâtonnet :*

*Calories 83 (23 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 2 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 232 mg • Calcium 15 mg • Fibres 1 g*

---

## Nœuds à l'ail, aux herbes et au fromage

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lb) (16 nœuds)</i>	<i>Pâte de 680 g (1½ lb) (12 nœuds)</i>	<i>Pâte de 454 g (1 lb) (8 – 10 nœuds)</i>
<b>Ail, haché</b>	<b>2 gousses</b>	<b>2 gousses</b>	<b>2 gousses</b>
<b>Assaisonnement à l'italienne</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Eau</b>	<b>325 ml (1½ tasse)</b>	<b>250 ml (1 tasse)</b>	<b>175 ml (¾ tasse)</b>
<b>Huile d'olive, divisée</b>	<b>45 ml (2 c. à table + 1 c. à table)</b>	<b>37 ml (1½ c. à table + 1 c. à table)</b>	<b>20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)</b>
<b>Sel</b>	<b>6 ml (1¼ c. à thé)</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>	<b>4 ml (¾ c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>1 L (4 tasses)</b>	<b>750 ml (3 tasses)</b>	<b>550 ml (2½ tasses)</b>
<b>Lait en poudre sec</b>	<b>75 ml (½ tasse)</b>	<b>50 ml (¼ tasse)</b>	<b>30 ml (2 c. à table)</b>
<b>Flocons de pommes de terre</b>	<b>50 ml (¼ tasse)</b>	<b>30 ml (2 c. à table)</b>	<b>22 ml (1½ c. à table)</b>
<b>Asiago, râpé</b>	<b>56 g (2 oz)</b>	<b>42 g (1½ oz)</b>	<b>28 g (1 oz)</b>
<b>Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain</b>	<b>11 ml (2¼ c. à thé)</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>9 ml (1¾ c. à thé)</b>

Dans un petit bol, combinez l'ail haché, l'assaisonnement à l'italienne et 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive et mélangez bien. Couvrez d'un film étirable et réservez.

Mettez le reste des ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever.

Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez à un plan de travail fariné. Préchauffez le four à 180° C (350° F). Divisez la pâte selon le nombre qu'indique la recette. Roulez chaque pâton en un cordon de 20 cm (10 po) et façonnez en un nœud. Placez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, couvrez d'un film étirable et laissez reposer pendant 30 minutes environ. Enfouez pendant 15 à 18 minutes jusqu'à ce qu'ils soient de couleur dorée. Badigeonnez légèrement les nœuds du mélange d'herbes / huile d'olive réservé; laissez reposer de 5 à 10 minutes avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 213 (22 % provenant du gras) • Glucides 35 g • Protéines 6 g • Matières grasses 5 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 5 mg • Sodium 312 mg • Calcium 78 mg • Fibres 1 g*

## Petits pains de seigle à l'oignon

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lb) (16 nœuds)</i>	<i>Pâte de 680 g (1½ lb) (12 nœuds)</i>	<i>Pâte de 454 g (1 lb) (8 – 10 nœuds)</i>
Babeurre	175 ml (¾ tasse)	135 ml (9 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	125 ml (½ tasse)	90 ml (6 c. à table)	50 ml (¼ tasse)
Mélasse	37 ml (2½ c. à table)	30 ml (2 c. à table)	60 ml (4 c. à thé)
Huile végétale	22 ml (1½ c. à table)	17 ml (1 c. à table + ½ c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Oignon haché fin, asséché	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Farine à pain	625 ml (2½ tasses)	405 ml (1½ tasse + 2 c. à table)	300 ml (1¼ tasse)
Farine de seigle	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Flocons de seigle (céréale de seigle)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Fécule de pommes de terre	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)
Graines de carvi	22 ml (1½ c. à table)	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)
Gluten de froment élastique	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez à un plan de travail légèrement fariné. La pâte sera collante. Avec les mains farinées, pétrissez la pâte légèrement jusqu'à ce qu'elle ne colle plus, ajoutant la farine au besoin. Divisez en 16 – 12 – 8 pâtons égaux. Laissez reposer 5 minutes.

Tapissez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Les mains farinées, formez une balle avec chaque pâton puis façonnez-les en boules de 8 cm (3 po) de diamètre. Disposez-les à distance égale sur la plaque. Couvrez d'un film étirable et laissez doubler de volume, pendant 30 à 40 minutes environ. Préchauffez le four à 205° C (400° F). Saupoudrez les petits pains de farine et faites deux entailles parallèles ou en forme de croix d'environ 1 cm (1/4 po)

---

sur chacun. Enfournez de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Transférez sur une grille et laissez refroidir complètement avant de servir. Ces pains sont meilleurs lorsqu'ils sont complètement refroidis, mais peuvent être réchauffés au moment de servir. Ils sont délicieux lorsque tranchés pour faire des sandwichs ou comme pain à hamburger.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 174 (31 % provenant du gras) • Glucides 26 g • Protéines 4 g • Matières grasses 6 g •  
Gras saturés 3 g • Cholestérol 37 mg • Sodium 267 mg • Calcium 23 mg • Fibres 1 g*

---

## Petits pains au beurre d'arachide et chocolat

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non recommandé  
(le lait en poudre peut remplacer; voir Trucs et suggestions à la page 15 du Manuel de directives)

<b>Ingrédients</b>	<b>Pâte de 908 g (2 lb) (16 noeuds)</b>	<b>Pâte de 680 g (1½ lb) (12 noeuds)</b>	<b>Pâte de 454 g (1 lb) (8 – 10 noeuds)</b>
Lait, pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Beurre d'arachide	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	125 ml (⅓ tasse)
Cassonade, tassée	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Sel	2 ml (½ c. à thé)	1,5 ml (¾ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Farine à pain	675 ml (2¾ tasses)	500 ml (2 tasses)	340 ml (1 tasse + 6 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)
Pépites de chocolat semi-sucré	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)

Mettez le lait, le beurre d'arachide, la cassonade, le sel, la farine à pain et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte et enfoncez le point pour la dégonfler. Laissez reposer 10 minutes.

Divisez la pâte en 16 – 12 – 8 pâtons égaux. Façonnez chaque pâton en une petite boule, puis aplatissez pour former des ronds de 1,5 cm (3/4 po) d'épaisseur. Disposez sur une plaque à pâtisserie à distance égale, pas moins de 2,5 cm (1 po) entre chacun. Couvrez d'un film étirable et laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient presque doublé de volume, de 35 à 45 minutes environ. Préchauffez le four à 190° C (375° F). Enfournez 25 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés et rendent un son creux quand on les frappe sur le fond. Transférez sur une grille et laissez refroidir de 15 à 20 minutes avant de servir – il est difficile de leur résister au sortir du four, mais les pépites de chocolat sont encore trop chaudes et pourraient vous brûler.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 219 (34 % provenant du gras) • Glucides 31 g • Protéines 5 g • Matières grasses 8 g •  
Gras saturés 3 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 80 mg • Calcium 27 mg • Fibres 3 g*



---

## Torsades à la cannelle

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non (contient des œufs crus et du lait frais)

<i>Ingrédients</i>	<i>24 torsades</i>	<i>18 torsades</i>	<i>12 torsades</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	3	2	1
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (1/2 po)	90 ml (6 c. à table)	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Sucre	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (⅓ tasse)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (⅓ c. à thé)	2 ml (⅓ c. à thé)
Extrait de vanille	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)	4 ml (⅓ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Fécule de maïs	150 ml (⅔ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

## Garniture

<i>Ingrédients</i>	<i>24 torsades</i>	<i>18 torsades</i>	<i>12 torsades</i>
Cassonade, tassée	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (⅓ tasse)
Sucre	50 ml (⅓ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Cannelle	37 ml (2½ c. à table)	27 ml (1 c. à table + 2½ c. à thé)	20 ml (1 c. à table + 1 c. à thé)
Beurre non salé, fondu	60 ml (4 c. à table)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)

---

Mettez le lait, les œufs, le beurre non salé, le sucre, le sel, la vanille, la farine, la fécule de maïs et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et enfoncez-y le poing pour dégonfler. Pour les recettes de 24 et 18 torsades, divisez la pâtes en deux morceaux égaux. Laissez reposer pendant 10 minutes. Dans un petit bol, combinez les ingrédients à garniture et fouettez jusqu'à homogénéité; réservez. Vaporisez 2 moules ronds de 25 cm (10 po) / 2 moules ronds de 23 cm (9 po) / 1 moule rond de 25 cm (10 po) d'huile de cuisson et réservez.

Abaissez la pâte en rectangles de 30 cm (12 po) de largeur et de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur. Badigeonnez chaque rectangle de beurre fondu jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord d'un des longs côtés et jusqu'aux extrémités des 3 autres côtés. Saupoudrez uniformément du mélange sucre / cannelle. Roulez à la façon d'un roulé à la gelée, terminant avec le côté non beurré. Pressez le long du long côté pour bien sceller. Coupez à l'aide d'un couteau dentelé en 12 / 9 / 6 portions égales. Disposez sur les plaques préparées, recouvrez d'un film étirable et laissez lever de 35 à 40 minutes. Faites chauffer le four à 180° C (350° F).

Faites cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et dorées sur le dessus et qu'elles rendent un son creux quand on tape dessus.

Combinez les ingrédients de la glace au fromage en crème et fouettez jusqu'à consistance lisse. (Vous pouvez utiliser le robot muni de la lame de métal en « S » ou un batteur à main).

Laissez refroidir de 20 à 25 minutes avant de glacer. Étaler la glace sur les torsades ou arrosez-les en.

## Glace au fromage en crème

<b>Ingrédients</b>	<b>24 torsades</b>	<b>18 torsades</b>	<b>12 torsades</b>
Fromage en crème, pauvre en gras	112 g (4 oz)	84 g (3 oz)	56 g (2 oz)
Beurre non salé, à température ambiante	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre à glacer, tamisé	125 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)	150 ml (¾ tasse)
Lait pauvre en gras	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 239 (31 % provenant du gras) • Glucides 37 g • Protéines 4 g • Matières grasses 8 g •  
Gras saturés 5 g • Cholestérol 43 mg • Sodium 138 mg • Calcium 36 mg • Fibres 1 g*

---

## Pâte sucrée de base

Cycle de pâte à pizza / pâtes — Minuterie en différé – non (contient des œufs crus et du lait frais)

<b>Ingredients</b>	<b>908 g (2 lb)</b>	<b>680 g (1½ lb)</b>	<b>454 g (1 lb)</b>
Oeufs, gros, à température ambiante*	3	2	1
Eau, 80°–90°F (27°–32°C)	102 ml (¼ tasse + 3½ c. à table)	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)
Crème sûre	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)	55 ml (3 c. à table + 2 c. à the)
Sucre	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Farine à pain	1,06 L (4¼ tasses)	765 ml (3 tasses + 1 c. à table)	525 ml (2¼ tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Dough/Pizza Dough ». Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois la pâte levée et le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et enfoncez-y le poing pour dégonfler. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de poursuivre. Cette pâte peut être utilisée pour vos mets préférés au petit déjeuner et brunch ou encore pour confectionner la Tresse danoise au fromage et abricots, page 64.

*Analyse nutritionnelle par portion [une brioche de 56 g (2 oz)] :*

*Calories 105 (31 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 15 mg • Sodium 8 mg • Calcium 10 mg • Fibres 0 g*

## Tresse danoise au fromage et abricots

<b>Ingrédients</b>	<b>908 g [2 lb (2 tresses)]</b>	<b>680 g [1½ lb (1 tresse)]</b>	<b>454 g [1 lb (1 tresse)]</b>
<b>Pâte sucrée de base, page 83</b>			
<b>Fromage en crème, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)</b>	224 g (8 z)	168 g (6 oz)	112 g (4 oz)
<b>Sucre</b>	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
<b>Fécule de maïs</b>	30 ml (2 c. à table)	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
<b>Oeufs, gros, à température ambiante*</b>	1	45 ml (3 c. à table) (1 moyen)	30 ml (2 c. à table) (½ œuf battu – 1 petit)
<b>Extrait de vanille</b>	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
<b>Conserves d'abricots</b>	180 ml (12 c. à table) divisées	135 ml (9 c. à table) divisées	90 ml (6 c. à table)
<b>Œuf dilué dans l'eau – 1 gros œuf battu dans 15 ml (1 c. à table d'eau)</b>			

Dans un bol moyen, fouettez le fromage en crème, le sucre, la fécule de maïs, l'œuf et la vanille jusqu'à consistance lisse. Vous pouvez utiliser un robot culinaire muni de la lame de métal en « S » ou d'un batteur à main. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de la préparation.

Pour les recettes de 908 g (2 lb) et 680 g (1-1/2 lb), divisez la pâte en deux morceaux égaux. Abaissez la pâte en un rectangle de 45 x 30 cm (18 x 12 po) ou de [35 x 25 cm (14 x 10 po)] pour la recette de 680 g (1-1/2 lb). Placez sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé. Étalez le fromage en crème sur le tiers (portion centre sur la longueur) et garnissez de 90 ml – 67 ml (6 – 4-1/2 c. à table) de conserves d'abricot. Taillez en lisières de 2 cm (1 po) à partir du début de la garniture jusqu'au bord de la pâte le long des côtés de 45 cm (18 po) de longueur. Pour tresser, commencez en repliant la rangée supérieure vers la garniture. Repliez ensuite les lisières de biais en alternant d'un côté à l'autre et croisez par dessus la garniture pour former une tresse. Repliez la rangée du bas vers la garniture en étirant la dernière lisière et en la repliant dessous. Préchauffez le four à 180° C (350° F).

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. Badigeonnez du mélange d'œuf / eau. Faites cuire de 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et que la garniture soit prise. Retirez du four. Glissez la tresse et le papier sulfurisé sur une grille puis retirez le papier sulfurisé. Laissez refroidir. Serve tel quel ou saupoudré de sucre à glacer ou encore, arrosez de glace à la vanille.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

### Glace à la vanille

Dans un bol, mettez 125 ml (1/2 tasse) de sucre à glacer avec 10 ml (2 c. thé) de lait. Ajoutez le lait, quelques gouttes à la fois jusqu'à consistance assez liquide pour en arroser les brioches.

*Analyse nutritionnelle par portion 28 g (1 oz):*

*Calories 158 (35 % provenant du gras) • Glucides 22 g • Protéines 4 g • Matières grasses 6 g •  
Gras saturés 3 g • Cholestérol 41 mg • Sodium 39 mg • Calcium 17 mg • Fibres 1 g*

---

## Cycle de pâte d'artisan

N'oubliez pas que lorsque vous utilisez le cycle de pâte d'artisan, les liquides et autres ingrédients doivent être froids. Observez les températures recommandées pour la recette. Il importe également que l'appareil ne soit pas placé dans un endroit ensoleillé et chaud durant le cycle de pâte d'artisan. Le but est de laisser la pâte fermenter pendant longtemps à des températures fraîches afin d'en rehausser la texture et la saveur.

### Baguette rustique

Cycle de pâte d'artisan — Minuterie en différé - non

<i><b>Ingrédients</b></i>	<i><b>Gros pain de 680 g (1½ lb)</b></i>
<b>Eau, 60°–70°F (15°–21°C)</b>	<b>250 ml (1 tasse)</b>
<b>Huile d'olive vierge extra</b>	<b>15 ml (1 c. à table)</b>
<b>Sel marin</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>
<b>Sucre</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>750 ml (3 tasses)</b>
<b>Farine de blé entier</b>	<b>75 ml (½ tasse)</b>
<b>Farine de seigle</b>	<b>30 ml (2 c. à table)</b>
<b>Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Préchauffez le four à 220 C (425° F). Divisez la pâte en deux pâtons égaux. Façonnez en une longue baguette. Déposez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et laissez reposer environ 30 minutes.

Faites 3 entailles en diagonales à distance égale sur le dessus de la baguette. Si vous voulez, saupoudrez de farine de pain. Faites cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 25 à 30 minutes environ. Le pain rend un son creux lorsqu'on tape dessus. Enlevez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion 28 g (1 oz):*

*Calories 76 (11 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 147 mg • Calcium 4 mg • Fibres 1 g*

---

## Fouace d'artisan / pizza

Cycle de pâte d'artisan

<i><b>Ingrédients</b></i>	<i><b>Pâte de 680 g (1½ lb) environ</b></i>
<b>Eau, 60°–70°F (15°–21°C)</b>	<b>375 ml (1½ tasse)</b>
<b>Sel marin</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>
<b>Miel</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>875 ml (3½ tasses)</b>
<b>Farine de semoule</b>	<b>125 ml (½ tasse)</b>
<b>Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Suivez les directives de la recette de Fouace à la section Cycle de pâte à pizza / pâtes.

*Analyse nutritionnelle par portion 28 g (1 oz):*

*Calories 58 (4 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 0 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 184 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain rond de blé entier au babeurre et noix

Cycle de pâte d'artisan — Minuterie en différé – non

### *Ingrédients pour levain maison de 24 heures*

### *Pâte de 1,247 kg (2¾ lb)*

Eau froide	125 ml (½ tasse)
Levure sèche ou instantanée	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	125 ml (½ tasse)
Farine de blé entier	75 ml (⅓ tasse)

Mettez tous les ingrédients dans un bol à mélanger et remuez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange ressemble à une patte épaisse. Raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc et couvrez le bol d'un film étirable. Placez dans un endroit modérément chaud, sans courant d'air, jusqu'à ce que le levain ait doublé de volume. Laissez-le fermenter de 12 à 24 heures à température ambiante avant d'utiliser.

### *Ingrédients*

### *Gros pâte de 1,247 kg (2¾ lb)*

Eau, 60°–70°F (15°–21°C)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Babeurre, 60°–70°F (15°–21°C)	265 ml (1 tasse + 1 c. à table)
Sel marin	4 ml (¾ c. à thé)
Miel	30 ml (2 c. à table)
Farine à pain	675 ml (2¾ tasses)
Farine de blé entier	550 ml (2½ tasses)
Noix hachées	175 ml (¾ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	2 ml (½ c. à thé)

Quand le levain maison est prêt, ajoutez le reste des ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Préchauffez le four à 190 C (375° F).

---

Divisez la pâte en deux pâtons égaux. Façonnez chaque pâton en une boule. Avec les mains, roulez la pâte, le pli vers le bas, sur le plan de travail jusqu'à ce que le dessous soit lisse. Déposez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et couvrez d'un film étirable. Laissez doubler de volume pendant 30 à 40 minutes. Saupoudrez les boules de pain de farine de blé entier et taillez une croix d'environ 7,5 cm (3 po) de longueur et de 0,5 cm (1/4 po) de profondeur sur le dessus. Faites cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 30 minutes environ. Le pain rend un son creux lorsqu'on tape dessus. Enlevez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 79 (18 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 47 mg • Calcium 13 mg • Fibres 1 g*



---

# Pain rond aux canneberges et pistaches

Cycle de pâte d'artisan

<b><i>Ingrédients</i></b>	<b><i>Gros pain de 908 g (2 lb)</i></b>
<b>Eau, 60°–70°F (15°–21°C)</b>	<b>325 ml (1½ tasse)</b>
<b>Sirop d'érable (pas de table)</b>	<b>45 ml (3 c. à table)</b>
<b>Huile de noix ou d'amande</b>	<b>30 ml (2 c. à table)</b>
<b>Sel</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>425 ml (1¾ tasse)</b>
<b>Farine de blé entier</b>	<b>425 ml (1¾ tasse)</b>
<b>Levure active sèche ou instantanée</b>	<b>175 ml (2¼ c. à thé)</b>
<b>Pistaches écaillées ou noix</b>	<b>175 ml (¾ tasse)</b>
<b>Canneberges déshydratées</b>	<b>150 ml (¾ tasse)</b>

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail bien fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et saupoudrez de semoule de maïs. Façonnez chaque pâton en une boule. Avec les mains, roulez la pâte, le pli vers le bas, sur le plan de travail jusqu'à ce que le dessous soit lisse. Aplatissez-la en un rond de 25 cm (10 po) de diamètre. Couvrez d'un film étirable et laissez doubler de volume pendant 60 minutes.

Quinze minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 220° C (425° F). Saupoudrez la pâte de farine taillez une croix d'environ 7,5 cm (3 po) de longueur et de 0,5 cm (1/4 po) de profondeur sur le dessus. Faites cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Réduisez la température à 190° C (375° F) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes de plus, jusqu'à ce que le pain soit d'un beau brun il qu'il rende un son creux lorsqu'on tape dessus. Enlevez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 87 (28 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 148 mg • Calcium 10 mg • Fibres 1 g*

---

# Pain paysan aux noix et abricots

Cycle de pâte d'artisan

<b><i>Ingrédients</i></b>	<b><i>Pâte de 908 g (2 lb) environ</i></b>
<b>Eau, 60°–70°F (15°–21°C)</b>	<b>375 ml (1½ tasse)</b>
<b>Sel marin</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>
<b>Miel</b>	<b>15 ml (1 c. à table)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>525 ml (2½ tasses)</b>
<b>Farine de blé entier</b>	<b>125 ml (½ tasse)</b>
<b>Farine d'orge</b>	<b>125 ml (½ tasse)</b>
<b>Levure active sèche ou instantanée</b>	<b>12 ml (2½ c. à thé)</b>
<b>Noisettes</b>	<b>125 ml (½ tasse)</b>
<b>Abricots déshydratés, hachés</b>	<b>150 ml (¾ tasse)</b>

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail bien fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laisser fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Préchauffez le four à 220° C (425° F).

Abaissez la pâte en un rectangle d'environ 40 x 30 cm (16 x 12 po). Saupoudrez de noisettes et d'abricots uniformément sur la surface de la pâte. Roulez la pâte pour former un cylindre de 8 cm (3 po) de largeur. Pincez les extrémités. Placez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, couvrez d'un film étirable et laissez reposer pendant 30 minutes.

Faites 4 ou 5 entailles de biais sur le dessus du pain et saupoudrez légèrement de farine. Faites cuire au four chaud de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Sortez du four, retirez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 65 (18% provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 148 mg • Calcium 7 mg • Fibres 1 g*

---

# Pain de semoule

Cycle de pâte d'artisan

<i>Ingrédients</i>	<i>Pâte de 908 g (2 lb) environ</i>
<b>Eau, 60°–70°F (15°–21°C)</b>	<b>500 ml (2 tasses)</b>
<b>Huile d'olive</b>	<b>45 ml (3 c. à table)</b>
<b>Sel marin</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>
<b>Sucre</b>	<b>20 ml (4 c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>500 ml (2 tasses)</b>
<b>Farine de semoule</b>	<b>500 ml (2 tasses)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>20 ml (4 c. à thé)</b>
<b>Levure active sèche ou instantanée</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Artisan Dough ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir et lever. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte de la machine et transférez-la sur un plan de travail bien fariné. Enfoncez-y le poing pour dégonfler et laissez fermenter encore 10 minutes avant de continuer.

Préchauffez le four à 220° C (425° F). Divisez la pâte en deux pâtons égaux. Façonnez chacun en une boule. Avec les mains, roulez la pâte, le pli vers le bas, sur le plan de travail jusqu'à ce que le dessous soit lisse. Placez sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, couvrez d'un film étirable et laissez doubler de volume de 30 à 40 minutes.

Au moment de la cuisson, saupoudrez la pâte de farine taillez une croix d'environ 7,5 cm (3 po) de longueur et de 0,5 cm (1/4 po) de profondeur sur le dessus. Faites cuire au four chaud pendant de 25 à 30 minutes. Réduisez la température à 190° C (375° F) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes de plus, jusqu'à ce que le pain soit brun doré et qu'il rende un son creux lorsqu'on tape dessus. Enlevez de la plaque et placez sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 83 (17 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 147 mg • Calcium 3 mg • Fibres 1 g*

## Pain du sabbat

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Eau	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	155 ml (⅔ tasse + 2 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	105 ml (⅔ tasse + 2 c. à table)	75 ml (⅔ tasse)	50 ml (⅔ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	1	1
Sel	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Sucre	55 ml (3 c. à table + 2 c. à thé)	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 128 (29 % provenant du gras) • Glucides 20 g • Protéines 3 g • Matières grasses 4 g • Gras saturés 2 g • Cholestérol 27 mg • Sodium 202 mg • Calcium 7 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain panettone

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Zeste d'orange	17 ml (3½ c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	75 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Farine à pain	840 ml (3 tasses + 6 c. à table)	675 ml (2¾ tasses)	500 ml (2 tasses)
Graines d'anis	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Muscade moulue	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Mélange de fruits (secs et confits)	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)
Pignes	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Placez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
<b>Levure rapide</b>	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
<b>Gluten de froment élastique</b>	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 155 (33 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 4 g • Matières grasses 4 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 83 mg • Calcium 14 mg • Fibres 1 g*

## Pain aux raisins riche

Cycle de pains sucrés Minuterie en différé – non

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Lait	150 ml (⅔ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	125 ml (⅓ tasse)	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	55 ml (3 c. à table + 2 c. à thé)	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)
Farine à pain	925 ml (3¾ tasses)	750 ml (3 tasses)	550 ml (2¼ tasses)
Raisins	150 ml (⅓ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (⅓ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)

Mettez le lait, le beurre, les œufs, le sel, le sucre, la farine et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Quand le bip des ajouts se fait entendre, ajoutez les raisins. Si vous le voulez, quand le bip « Pause » retentit, retirez la pâte et la palette. Façonnez la pâte en une balle et replacez dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 105 (24 % provenant du gras) • Glucides 17 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 23 mg • Sodium 82 mg • Calcium 13 mg • Fibres 1 g

## Pain allemand aux fruits

Cycle de pains sucrés Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait, gras bas	250 ml (1 tasse)	175 ml (¾ tasse)	175 ml (¾ tasse)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (1/2 po)	105 ml (½ tasse + 2 c. à table)	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	2	2	1
Zeste de citron	15 ml (3 c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Sucre	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)	30 ml (2 c. à table)
Farine à pain	905 ml (3½ tasses + 2 c. à table)	780 ml (3 tasses + 2 c. à table)	550 ml (2¼ tasses)
Cannelle moulue	6 ml (1¼ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Muscade moulue	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)	1 ml (¼ c. à thé)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	11 ml (2¼ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Raisins	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Amandes effilées	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)

Placez le lait, le beurre, les œufs, le zeste, le sel, le sucre, la farine, la cannelle, la muscade et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Quand le bip des ajouts se fait entendre, ajoutez les raisins et les amandes. Si vous le voulez, quand le bip « Pause » retentit, retirez la pâte et la palette. Façonnez la pâte en une balle et remplacez dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).



<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
<b>Levure rapide</b>	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
<b>Gluten de froment élastique</b>	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 144 (36 % provenant du gras) • Glucides 19 g • Protéines 4 g • Matières grasses 6 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 25 mg • Sodium 84 mg • Calcium 30 mg • Fibres 1 g*

## Pain Sally Lunn

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Lait évaporé, 80°–90°F (27°–32°C)	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Oeufs, gros, à température ambiante*	4	3	2
Beurre non salé, à température ambiante en morceau de 1 cm (½ po)	90 ml (6 c. à table)	67 ml (4½ c. à table)	45 ml (3 c. à table)
Sucre	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)	500 ml (2 tasses)
Lait en poudre non gras	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Si vous le voulez, quand le bip « Pause » retentit, retirez la pâte et la palette. Façonnez la pâte en une balle et remplacez dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour les mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :

Calories 101 (26 % provenant du gras) • Glucides 15 g • Protéines 4 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 2 g • Cholestérol 32 mg • Sodium 91 mg • Calcium 27 mg • Fibres 0 g

---

## Pain « tarte aux pommes »

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	250 ml (1 tasse)	205 ml (¾ tasse + 2 c. à table)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	3	2	1
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Cassonade, tassée	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)	4 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	1,25 L (4¾ tasses)	775 ml (3¾ tasses)	525 ml (2¾ tasses)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	125 ml (2½ c. à thé)	9 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)
Pommes déshydratées, tassées	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)	50 ml (¼ tasse)
Noix hachées	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)	45 ml (3 c. à table)
Raisins, tassés	75 ml (½ tasse)	50 ml (½ tasse)	45 ml (3 c. à table)

Mettez le lait, les œufs, le beurre, la cassonade, le sel, la farine à pain et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Quand le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez pommes, noix et raisins. Si vous le voulez, quand le bip « Pause » retentit, retirez la pâte et la palette. Façonnez la pâte en une balle et replacez dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

---

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

---

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*  
*Calories 105 (26 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •*  
*Gras saturés 1 g • Cholestérol 21 mg • Sodium 122 mg • Calcium 19 mg • Fibres 1 g*

## Pain aux pépites de chocolat

Cycle de pains sucrés — Minuterie en différé – non

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>	<i>Petit pain 454 g (1 lb)</i>
Lait pauvre en gras, 80°–90°F (27°–32°C)	175 ml (¾ tasse)	135 ml (9 c. à table)	90 ml (6 c. à table)
Oeufs, gros, à température ambiante*	3	2	1
Extrait de vanille	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)	15 ml (1 c. à table)
Cassonade, tassée	50 ml (¼ tasse)	45 ml (3 c. à table)	30 ml (2 c. à table)
Sel	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)	2 ml (½ c. à thé)
Farine à pain	800 ml (3¾ tasses)	525 ml (2¾ tasse)	400 ml (1¾ tasse)
Levure active sèche, instantanée ou pour machines à pain	11 ml (2¼ c. à thé)	9 ml (1¾ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)
Miettes de biscuits Graham	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (¾ tasse)
Lait en poudre sec, pauvre en gras	45 ml (3 c. à table)	32 ml (6½ c. à thé)	22 ml (1½ c. à table)
Pépites de chocolat mi-sucré	150 ml (¾ tasse)	125 ml (½ tasse)	75 ml (¾ tasse)
Noix ou pacanes hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (¾ tasse)	50 ml (¾ tasse)

Mettez le lait, les œufs, la vanille, le beurre, la cassonade, le sel, la farine à pain, les miettes de biscuits et la levure, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Sweet Breads ». Appuyez sur « Crust » et choisissez « Medium » (ou au choix). Appuyez sur « Loaf » et choisissez la taille du pain. Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Quand le bip pour les ajouts se fait entendre, ajoutez les pépites de chocolat et les noix. Si vous le voulez, quand le bip « Pause » retentit, retirez la pâte et la palette. Façonnez la pâte en une balle et remplacez dans le moule à pain. Appuyez sur « Start » pour continuer. Une fois le cycle terminé, retirez le pain de la machine et placez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Le pain se tranche mieux quand il est refroidi.

\* Pour réchauffer les œufs, placez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau modérément chaude du robinet, pendant 10 minutes.

---

**Pour le mode rapide de pains sucrés :** Choisissez « Rapid Sweet Breads », la croûte « Medium » ou au goût et la taille du pain. Utilisez de la levure à action rapide au lieu de la levure ordinaire et ajoutez le gluten de froment élastique (facultatif – aide au levage).

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>	<b>Petit pain 454 g (1 lb)</b>
Levure rapide	15 ml (3 c. à thé)	12 ml (2½ c. à thé)	10 ml (2 c. à thé)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)	5 ml (1 c. à thé)

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 88 (29 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 22 mg • Sodium 26 mg • Calcium 25 mg • Fibres 0 g*

---

## Confitures, sauces, chutneys

Avec votre robot boulanger à convection Cuisinart™, vous pourrez confectionner des confitures, conserves et chutneys délicieux. Cette section renferme quelques-unes de nos recettes préférées, créées dans notre cuisine d'essai – ou vous pouvez tout simplement préparer les vôtres – pour accompagner les merveilleux pains que vous aurez fabriqués à l'aide de votre robot boulanger.

---

### Sauce aux canneberges

Donne 500 ml (2 tasses)

- 750 ml (3 tasses) de canneberges fraîches ou surgelées, rincées (enlevez et jetez les pédoncules)
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 125 ml (½ tasse) de jus de canneberges
- 7 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange

Dans un bol moyen, combinez canneberges, sucre, jus, extrait de vanille et zeste d'orange. Mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle. Transférez la sauce aux canneberges dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines

*Analyse nutritionnelle par portion de 30 ml (2 c. à table) :*  
Calories 28 (1 % provenant du gras) • Glucides 7 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 0 mg • Calcium 1 mg • Fibres 0 g

### Compote de pommes aux petites baies

Donne 750 ml (3 tasses) de compote avec gros morceaux

- 1 kg (2 lb) de pommes, pelées, évidées, en quartiers tranchés mince (0,25 cm – ¼ po)
- 5 oz (1 tasse) de fraises en quartiers
- 150 ml (⅔ tasse) de bleuets
- 125 ml (½ tasse) de cidre de pommes ou jus de pommes non sucré
- 125 ml (½ tasse) de sucre ou édulcorant Splenda®
- 30 ml (2 c. à table) jus de citron frais

Dans un bol moyen, combinez pommes, fraises, bleuets, cidre, sucre ou Splenda® et jus de citron. Mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Servez chaud ou transférez la compote dans un récipient refermable. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 1 semaine environ.

*Analyse nutritionnelle par portion de 50 ml (1/4 tasse) utilisant du sucre :*  
Calories 89 (3 % provenant du gras) • Glucides 23 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 1 mg • Calcium 6 mg • Fibres 2 g

## Chutney aux tomates

Donne 1 L (4 tasse)

1 boîte	397 – 425 g (14 – 15 oz) de tomates en dés, avec le jus
170 g	(6 oz) d'oignon haché (0,5 cm – ¼ po), environ 250 ml (1 tasse)
142 g	(6 oz) de poivron vert haché (0,5 cm – ¼ po) environ 250 ml (1 tasse)
250 ml	(1 tasse) de cassonade claire, tassée
150 ml	(½ tasse) de pommes en dés de 0,5 cm (¼ po)
125 ml	(½ tasse) de raisins dorés
75 ml	(½ tasse) de vinaigre de cidre
45 ml	(3 c. à table) de pectine en poudre
30 ml	(2 c. à table) de pâte de tomate
5 ml	(1 c. à thé) de sel cachet
5 ml	(1 c. à thé) de poivre noir frais moulu
5 ml	(1 c. à thé) de sauce Tabasco® ou autre sauce piquante
2 ml	(½ c. à thé) de moutarde sèche
1 ml	(¼ c. à thé) de piment de Jamaïque moulu

Dans un bol moyen, combinez tous les ingrédients et mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Une fois la cuisson terminée, transférez à la cuillère dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 46 (1 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 96 mg • Calcium 10 mg • Fibres 0 g

## Marmelade de pamplemousse rose acidulée

Donne 750 ml (3 tasse)

1,135 kg (2½ lb) de pamplemousses, petits à moyens (environ 4)
325 ml (1½) de sucre*
50 ml (¼ tasse) de sirop d'orgeat**
1 boîte 50 g (1,75 oz) de pectine en poudre

Pelez les pamplemousses au moyen d'un couteau très acéré. Enlevez la partie blanche amère et jetez-la, gardant une couche mince de pelure. Coupez la pelure en tranches de 0,25 cm (1/8 po) d'épaisseur et mettez dans un bol moyen. Coupez le pamplemousse en sections; enlevez les membranes et graines. Ajoutez les sections et le jus au bol. Ajoutez le sucre en mélangeant bien. Couvrez et laissez au réfrigérateur pendant 24 heures – ceci a pour but de ramollir la pelure de pamplemousse.

Ajouter le sirop d'orgeat et la pectine au mélange de pamplemousse et mélangez. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle. Une fois la cuisson terminée, transférez à la cuillère dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

\*Pour une marmelade acidulée à l'anglaise. Pour une marmelade plus sucrée, augmentez la quantité de sucre à 500 ml (2 tasses) et l'orgeat à 75 ml (½ tasse).

\*\*Le sirop d'orgeat est un sirop parfumé à l'amande qu'on utilise dans les cocktails Mai Tai et Scorpion. On le trouve dans les supermarchés bien assortis avec les mélanges à boissons alcoolisées.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 32 (1 % provenant du gras) • Glucides 8 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 3 mg • Calcium 3 mg • Fibres 0 g



---

## Confiture de pêche, mangue, papaye et abricot

Donne 750 ml (3 tasses)

- 250 ml (1 tasse) de pêche en dés de 1 cm (½ po)
- 250 ml (1 tasse) de mangue en dés de 1 cm (½ po)
- 250 ml (1 tasse) de papaye en dés de 1 cm (½ po)
- 125 ml (1/2 tasse) d'abricots déshydratés, en quarts
- 300 ml (1¼ tasse) de sucre
- 45 ml (3 c. à table) de jus de citron frais
- 50 ml (¼ tasse) de pectine en poudre

Dans un bol moyen, combinez tous les ingrédients et mélangez bien. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez la confiture dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 36 (1 % provenant du gras) • Glucides 9 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 3 mg •  
Sodium 3 mg • Calcium 3 mg • Fibres 0 g

## Confiture de rhubarbe et fraises

Donne 750 ml (3 tasses)

- 500 g (1 lb) de fraises fraîches, équeutées, en quartiers ou demies
- 340 g (12 oz) de rhubarbe fraîche, en tranches de 1,5 cm (½ po)
- 150 ml (⅔ tasse) de sucre
- 75 ml (⅓ tasse) de cassonade, tassée
- 50 ml (¼ tasse) de pectine en poudre
- 2 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue

Dans un bol, mettez la moitié des fraises avec 75 ml (⅓ tasse) de sucre. Utilisez un pilon à purée ou une fourchette pour écraser – les morceaux doivent être assez gros avec du jus. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez pour bien combiner. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez la confiture dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 24 (2 % provenant du gras) • Glucides 6 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 3 mg • Calcium 9 mg • Fibres 0 g

---

## Conserves de poires et gingembre

Donne 500 ml (2 tasses)

500 g	(1 lb) de poires en minces tranches
250 ml	(1 tasse) de sucre
50 ml	(1/4 tasse) de pectine en poudre
45 ml	(3 c. à table) de jus de citron frais
30 - 45 ml	(2 – 3 c. à table) de gingembre confit (au goût)
15 ml	(1 c. à table) de zeste de citron frais
1 ml	(¼ c. à thé) de gingembre moulu

Dans un bol moyen, mettez les poires, le sucre, la pectine, le jus de citron, le gingembre confit et le gingembre moulu et mélangez pour bien combiner. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection.

Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez les conserves de poires et gingembre dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 43 (1 % provenant du gras) • Glucides 11 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 4 mg • Calcium 5 mg • Fibres 0 g

## Confiture de bleuets et lime

Donne 750 ml (3 tasses)

1,5 L	(6 tasses) de bleuets frais
325 g	(1½ tasse) de sucre
50 g	(1,75 oz) 1 boîte de pectine en poudre
50 ml	(¼ tasse) de jus de lime frais
5 ml	(1 c. à thé) de zeste de lime fraîche

Dans un bol moyen, mettez les bleuets, le sucre, la pectine, le jus de lime et le zeste et mélangez pour bien combiner. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart<sup>MD</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez la confiture de bleuets et lime dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 35 (2 % provenant du gras) • Glucides 9 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 3 mg • Calcium 1 mg • Fibres 1 g

---

## Confiture de prunes et cassis

Donne 750 ml (3 tasses)

- 1 kg (2 lb) de prunes, énoyautées et en morceaux de 0,5 cm (¼ po)
- 175 ml (¾ tasse) de sucre
- 75 ml (⅓ tasse) de crème de cassis
- 50 ml (⅓ tasse) de jus de citron frais
- 50 g (1,75 oz) 1 boîte de pectine en poudre
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle

Dans un bol moyen, mettez les poires, le sucre, la pectine, le jus de citron, le gingembre confit et le gingembre moulu et mélangez pour bien combiner. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez les conserves de poires et gingembre dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 33 (3 % provenant du gras) • Glucides 8 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 2 mg • Calcium 2 mg • Fibres 0 g

## Confiture de cerises sucrées

Donne 750 ml (3 tasses)

- 750 g (1½ lb) de cerises sucrées (décongelez si elles sont surgelées)
- 175 g (⅓ tasse) de sucre
- 45 ml (3 c. à table) de Kirsch
- 45 ml (3 c. à table) de jus de citron frais
- 50 g (1,75 oz) 1 boîte de pectine en poudre
- 2 ml (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu

Dans un bol moyen, mettez les cerises, le sucre, le Kirsch, le jus de citron, la pectine et le piment de la Jamaïque et mélangez pour bien combiner. Transférez dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Insérez le moule à pain dans le robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur « Menu » et choisissez « Jam ». Appuyez sur « Start ». Raclez les parois du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc quand le bip se fait entendre au bout de 5 minutes et de 10 minutes en cours de cycle.

Transférez la confiture dans des bocaux propres. Laissez refroidir puis couvrez et réfrigérez. Se garde au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines.

*Analyse nutritionnelle par portion de 15 ml (1 c. à table) :*  
Calories 27 (1 % provenant du gras) • Glucides 6 g • Protéines 0 g •  
Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg •  
Sodium 3 mg • Calcium 3 mg • Fibres 0 g

---

## Trucs et suggestions pour pains de dernière minute

Quand vous faites des pains de dernière minute, il importe de se rappeler les points suivants :

Il vaut mieux consommer ces pains en moins de deux heures après les avoir faits.

Laissez refroidir le pain avant de le trancher pour permettre à la structure de bien se développer.

Ou encore, laissez-le dans le robot boulanger pour le cycle de maintien au chaud de 60 minutes avant de le servir.

Lorsque vous préparez ces pains, portez tous les ingrédients solides à la température ambiante et les liquides à 40° C (100° F).

Vous devez utiliser la levure à action rapide pour la fabrication des pains de dernière minute – ne la remplacez jamais par de la levure instantanée ou pour les machines à pain.

La texture et la fermentation du pain sont grandement améliorées par l'ajout de gluten de froment élastique à la pâte – on peut toujours l'omettre, mais gardez-en à portée de la main.

Pour obtenir un pain plus classique / traditionnel, n'importe quelle des recettes qui suivent peuvent être faites sur le cycle pour pain blanc « White Bread » - utilisez alors de la levure instantanée ou pour machines à pain, réduisez la quantité à 10 ml (2 c. à thé) et omettez le gluten de froment élastique. Pour faire du pain utilisant le cycle rapide de pain blanc, utilisez 10 ml (2 c. à thé) de levure à action rapide et ajoutez de 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de gluten de froment élastique pour rehausser la fermentation.

---

## Pain blanc dernière minute

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Eau, 100°F (40°C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)
Huile végétale ou beurre non salé, fondu	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)
Sel	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sucre	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)
Gluten de froment élastique	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Levure à action rapide	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 70 (9 % provenant du gras) • Glucides 13 g • Protéines 3 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 148 mg • Calcium 3 mg • Fibres 0 g*

---

## Pain au pesto dernière minute

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Eau, 100°F (40°C)	375 ml (1½ tasse)	275 ml (1½ tasse)
Huile d'olive vierge extra	30 ml (2 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)
Sucre	10 ml (2 c. à thé)	7 ml (1½ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1½ c. à thé)
Farine à pain	1,025 L (4¼ tasses)	772 ml (3 tasse + 1½ c. à table)
Gluten de froment élastique	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)
Parmesan ou Grana Padano· frais râpé	75 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Basilic déshydraté	15 ml (1 c. à table)	11 ml (2¼ c. à thé)
Noix, grillées et hachées	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Levure à action rapide	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 96 (25 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3g • Matières grasses 3 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 1 mg • Sodium 129 mg • Calcium 25 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain salsa et fromage dernière minute

<b>Ingrédients</b>	<b>Gros pain 908 g (2 lb)</b>	<b>Pain moyen 680 g (1½ lb)</b>
Salsa du commerce, moyenne réchauffée à 40° C (100° F)	425 ml (1¾ tasse)	315 ml (1¼ tasse + 1 c. à table)
Huile d'olive parfumée	45 ml (3 c. à table)	35 ml (2 c. à table + 1 c. à thé)
Cheddar piquant ou extra piquant râpé	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)
Gluten de froment élastique	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)
Levure à action rapide	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart™. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 93 (21 % provenant du gras) • Glucides 14 g • Protéines 3 g • Matières grasses 2 g •  
Gras saturés 0 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 118 mg • Calcium 28 mg • Fibres 1 g*

---

## Pain au maïs dernière minute

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
<b>Maïs en crème du commerce</b>	<b>300 ml (1¼ tasse)</b>	<b>200 ml (¾ tasse)</b>
<b>Lait pauvre en gras</b>	<b>125 ml (½ tasse)</b>	<b>75 ml (½ tasse)</b>
<b>Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)</b>	<b>30 ml (2 c. à table)</b>	<b>22 ml (4½ c. à thé)</b>
<b>Sucre</b>	<b>10 ml (2 c. à thé)</b>	<b>7 ml (1½ c. à thé)</b>
<b>Sel</b>	<b>5 ml (1 c. à thé)</b>	<b>4 ml (¾ c. à thé)</b>
<b>Farine à pain</b>	<b>875 ml (3½ tasses)</b>	<b>650 ml (2½ tasses)</b>
<b>Semoule de maïs</b>	<b>175 ml (¾ tasse)</b>	<b>140 ml (½ tasse + 1 c. à table)</b>
<b>Gluten de froment élastique</b>	<b>20 ml (4 c. à thé)</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>
<b>Levure à action rapide</b>	<b>20 ml (4 c. à thé)</b>	<b>15 ml (3 c. à thé)</b>

Combinez le maïs, le lait et le beurre et faites chauffer jusqu'à 40° C (100° F). Placez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>®</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

*Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 83 (13 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 2 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 118 mg • Calcium 10 mg • Fibres 1 g*



---

## Pain au yaourt, cannelle et raisins dernière minute

<i>Ingrédients</i>	<i>Gros pain 908 g (2 lb)</i>	<i>Pain moyen 680 g (1½ lb)</i>
Yaourt nature sans gras	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Lait pauvre en gras	175 ml (¾ tasse)	140 ml (½ tasse + 1 c. à table)
Beurre non salé, à température ambiante en morceaux de 1 cm (½ po)	30 ml (2 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)
Cassonade, tassée	30 ml (2 c. à table)	22 ml (4½ c. à thé)
Sel	7 ml (1½ c. à thé)	5,5 ml (1¼ c. à thé)
Cannelle	5 ml (1 c. à thé)	4 ml (¾ c. à thé)
Farine à pain	1 L (4 tasses)	750 ml (3 tasses)
Gluten de froment élastique	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)
Levure à action rapide	20 ml (4 c. à thé)	15 ml (3 c. à thé)
Raisins, pas tassés	125 ml (½ tasse)	75 ml (½ tasse)

Mettez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le moule à pain muni de la palette de pétrissage. Placez le moule à pain dans le Robot boulanger à convection Cuisinart<sup>™</sup>. Appuyez sur le menu et choisissez « Last Minute Loaf ». Appuyez sur « Start » pour mélanger, pétrir, lever et cuire. Une fois le pain cuit, retirez-le de la machine et laissez-le refroidir pendant 1 heure ou laissez-le dans le robot boulanger sur le cycle de maintien au chaud « Keep Warm » avant de servir.

### *Analyse nutritionnelle par portion de 28 g (1 oz) :*

*Calories 85 (12 % provenant du gras) • Glucides 16 g • Protéines 3 g • Matières grasses 1 g •  
Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 116 mg • Calcium 20 mg • Fibres 1 g*

---

## GARANTIE

### GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Cette garantie remplace toutes les garanties précédentes sur le Robot-boulangier Cuisinart™. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire du Robot-boulangier Cuisinart™ acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager.

Cette garantie ne s'étend pas aux détaillants ni aux autres acheteurs ou propriétaires commerciaux. Nous garantissons le Robot-boulangier Cuisinart™ contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de 3 ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) pour faciliter la vérification de la date d'achat originale. Cependant, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de garder le reçu de caisse original comme preuve d'achat. Advenant que vous n'avez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Advenant que votre Robot-boulangier Cuisinart™ fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez communiquer sans frais avec le service après-vente au 1-800-472-7606 ou faites-nous parvenir le produit défectueux à :

Service à la clientèle, Cuisinart Canada, 156, chemin Parkshore,  
Brampton, Ont. L6T 5M1.

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration.

**REMARQUE :** Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et traçable. La maison Cuisinart™ ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

N'oubliez pas d'inscrire l'adresse de retour, votre numéro de téléphone de jour, la description du défaut du produit, son numéro de modèle (situé sous le produit), la date originale d'achat et toute autre information pertinente au renvoi du produit.

Votre Robot-boulangier Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechanges approuvés.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart.

Ces garanties ne couvrent pas les dommages causés par accident, mauvais usage, transport ou autre que l'usage ménager normal.

Ces garanties font exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

---

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafetières



Robots de cuisine



Fours Grilloirs



Gaufriers



Batterie de Cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité pour vous faciliter la tâche dans la cuisine et pour vous aider à...savorez la bonne vie®.

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

© 2005 Cuisinart  
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart  
Cuisinart Canada  
156, chemin Parkshore  
Brampton, Ontario L6T 5M1  
Imprimé en Chine  
05CC25009

IB-5859-CAN