

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health⁺
Nourrir sa vitalité au quotidien

Nos recettes

avec la machine à pain

QMP 440





sommaire

Les pains normaux

- 5 Pain blanc
- 5 Pain français
- 6 Pain au fromage blanc
- 6 Pain à la noisette
- 7 Pain aux œufs

Les pains complets

- 7 Pain complet
- 8 Pain semi-complet
- 8 Pain de seigle
- 9 Pain aux céréales
- 9 Pain de campagne

Les pains sucrés

- 10 Pain au gingembre
- 10 Pain aux raisins secs et aux noix
- 11 Pain mangue et coco
- 11 Pain chocolat et noisettes
- 12 Pain chocolat blanc et framboise
- 12 Pain beurre de cacahuètes et bananes
- 13 Brioche

Les pains de mie

- 13 Pain de mie
- 14 Pain de mie semi-complet
- 14 Pain de mie aux céréales

Les pains sans gluten

- 16 Pain blanc sans gluten
- 16 Pain rustique sans gluten

Les pâtes légères

- 17 Pâte Brisée
- 17 Pâte à gaufres
- 18 Pâte à crêpes



Il est si simple de faire son pain...

1. Choisissez votre recette.
2. Déterminez le poids du pain que vous souhaitez réaliser et incorporez les proportions des ingrédients indiquées sur la fiche recette correspondante.
3. Déposez les ingrédients comme décrit dans la notice d'utilisation.
4. Programmez la machine en sélectionnant :
 - la recette préprogrammée
 - le poids
 - le mode : degré de dorage de la croûte
 - éventuellement le départ différé
5. Votre machine s'occupe du reste : elle mélange, pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain.

Important : afin d'éviter le débordement de la pâte durant le cycle de préparation, respectez les quantités d'ingrédients annoncées. Notamment, ne dépassez jamais les quantités maximales de 9 g de levure sèche en grains et de 650 g de farine. Pour réussir votre pain et les autres recettes spécifiques comme le pétrissage des pâtes, pâtes à pizza, cakes et confitures, suivez attentivement les conseils figurant dans la notice d'utilisation fournie avec la machine à pain. Un tableau récapitulatif des temps de cuisson de chaque recette suivant le poids et le mode de cuisson figure également dans la notice d'utilisation. Avec ces fiches recettes, donnez libre cours à votre imagination et régalez-vous...

Les pains noirs

- 18 Pain noir
- 19 Pain chasseur
- 19 Pain aux flocons d'avoine

Les desserts

- 20 Riz au lait
- 20 Compote de pommes

Les confitures

- 21 Confiture de fraises
- 21 Confiture d'ananas à la vanille

Les cakes

- 22 Gâteau au yaourt
- 22 Gâteau au chocolat
- 23 Banana Bread

Les pains à la bière

- 23 Pain à la bière
- 24 Pain d'hiver

Les pains salés

- 24 Pain à l'ail
- 25 Pain au Roquefort et aux noix
- 25 Pain aux olives
- 26 Pain au pesto
- 26 Pain aux jus de légumes

27 Mon programme perso N°1

28 Mon programme perso N°2



Pain *blanc*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------------|--------------|---------------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 25 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain normal** ou **Pain français**.



Le beurre ajouté à la recette permet de conserver plus longtemps votre pain. Doux et souple, il accompagnera tous les repas de la journée.

Pain *français*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------------|--------------|---------------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Farine T55 | 2 cc | 1 cs | 1.5 c |
| Lait en poudre | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain normal** ou **Pain français**.



Très aéré et sans matière grasse, c'est une recette légère. Attention il aura tendance à sécher un peu plus vite. Veillez à le conserver bien protégé.

Pain au fromage blanc

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|------------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 140 ml | 170 ml | 200 ml |
| Fromage blanc 20% (MG) | 100 g | 130 g | 160 g |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 25 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain normal** ou **Pain français**.



Inspiré du pain suédois, avec une mie très moelleuse. Il est délicieux au petit-déjeuner.

Pain à la noisette

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|----------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile de noisette | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Lait en poudre | 2 cc | 3 cc | 4 cc |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Noisettes concassées | 40 g | 50 g | 60 g |

2. Choisissez le programme **Pain normal** ou **Pain français**.



Délicieuse association de moelleux et de croquant, une saveur douce et raffinée qui accompagnera à merveille les fromages notamment.

Pain *aux œufs*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 185 ml | 260 ml | 330 ml |
| Œufs battus | 1 | 1 | 2 |
| Sel | ¾ cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 1 cs | 2 cs | 3 cs |
| Beurre mou | 1 cs | 2 cs | 3 cs |
| Lait en poudre | ¾ cs | 1 cs | 1.5 cs |
| Farine T55 | 335 g | 470 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 3 g | 4 g | 5 g |

2. Choisissez le programme **Pain normal**.



Riche et savoureux, cette recette est à tester absolument. Idéal pour le goûter avec de la confiture ou quelques carrés de chocolat.

Pain *complet*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 30 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Farine T55 | 200 g | 250 g | 300 g |
| Farine complète | 200 g | 250 g | 300 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain complet**.



Vérifiez la consistance de la pâte au milieu du premier pétrissage, la farine complète absorbe beaucoup d'eau et il peut être nécessaire d'en ajouter quelques ml. La farine complète est plus lourde que la farine blanche. Il se peut que le pain monte moins bien que le pain blanc ce qui est tout à fait normal.

Pain *semi-complet*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 30 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Farine T55 | 300 g | 350 g | 400 g |
| Farine complète | 100 g | 150 g | 200 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain complet**.



Moins fort en goût que le pain complet, ce pain semi-complet est une excellente alternative.

Pain *de seigle*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 230 ml | 240 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2 cc | 3 cc |
| Huile de noixette | 1 cs | 15 g | 25 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 2 cc | 1.5 cs |
| Farine T55 | 400 g | 120 g | 180 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 280 g | 420 g |

2. Choisissez le programme **Pain complet**.



La farine de seigle ne contient pas de gluten, la mie du pain sera plus dense. De saveur rustique et avec un peu d'acidité il accompagnera à merveille les fruits de mer et coquillages.

Pain aux céréales

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 30 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Farine T55 | 200 g | 250 g | 300 g |
| Farine 6 céréales | 200 g | 250 g | 300 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain complet**.



Riches en antioxydants, les céréales optimisent le transit et favorisent le sentiment de satiété. Pain multi-usages, il sera délicieux au petit déjeuner ou avec du fromage lors du dîner.

Pain de campagne

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Beurre mou | 15 g | 20 g | 30 g |
| Farine T55 | 320 g | 400 g | 480 g |
| Farine de seigle | 40 g | 50 g | 60 g |
| Farine complète | 40 g | 50 g | 60 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain complet**.



Un peu rustique, son goût gagne en finesse lorsqu'il est toasté. Il sera un fabuleux partenaire pour le foie gras notamment.

Pain *au gingembre*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Œufs battus | 1 | 1 | 2 |
| Sucre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 2,5 cc | 3 cc |
| Sel | 1 cc | 1,5 cc | 2 cc |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1,5 cc | 2 cc |
| Gingembre en poudre | 1 cc | 2 cc | 3 cc |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Ajoutez quelques dés de gingembre confit pour un goût plus intense et exotique.

Pain *aux raisins secs et aux noix*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|------------------|--------|--------|
| Lait demi-écrémé | 115 ml | 160 ml | 200 ml |
| Œufs battus | 1 | 1 | 2 |
| Sel | $\frac{3}{4}$ cc | 2 cc | 3 ccx |
| Sucre | 1 cc | 1,5 cc | 2 cc |
| Lait en poudre | 1 cs | 2 cs | 1,5 cs |
| Beurre mou | 1 cs | 1,5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 290 g | 410 g | 550 g |
| Levure déshydratée | 4 g | 6 g | 8 g |
| Raisins secs | 110 g | 150 g | 200 g |
| Noix hachées | 20 g | 60 g | 40 g |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



L'accompagnateur indétrônable de vos plateaux de fromage. De caractère et goût, il peut aussi composer un encas ou un goûter à lui tout seul.

Pain *mangue et coco*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 140 ml | 180 ml | 220 ml |
| Lait de coco | 100 ml | 120 ml | 140 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 1 cs | 2 cs | 3 cs |
| Lait en poudre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Noix de coco râpée | 20 g | 25 g | 30 g |
| Mangue séchée | 20 g | 25 g | 30 g |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Préférez des mangues moelleuses à des fruits totalement secs, vous apprécierez une mie moelleuse et veloutée. N'hésitez pas à en faire du pain perdu, qui sera savoureux accompagné d'une boule de glace au yaourt.

Pain *chocolat et noisettes*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|----------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 100 ml | 140 ml | 190 ml |
| Lait entier | 70 ml | 80 ml | 85 ml |
| Crème fraîche | 70 ml | 80 ml | 85 ml |
| Œuf battu | 1 | 1 | 2 |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 30 g | 40 g | 50 g |
| Beurre mou | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Noisettes concassées | 25 g | 30 g | 40 g |
| Pépites de chocolat | 25 g | 30 g | 40 g |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Un petit goût d'enfance et de goûters avec ce pain délicieusement régressif.

Pain *chocolat blanc et framboise*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|---------------------------|--------------|--------------|---------------|
| Eau | 120 ml | 160 ml | 190 ml |
| Lait entier | 50 ml | 60 ml | 75 ml |
| Crème fraîche | 50 ml | 60 ml | 75 ml |
| Œuf battu | 1 | 1 | 2 |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 30 g | 40 g | 50 g |
| Beurre | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Framboises | 30 g | 40 g | 50 g |
| Pépites de chocolat blanc | 30 g | 40 g | 50 g |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Les framboises peuvent être fraîches ou surgelées (veillez à les décongeler avant usage). Délicatement acide avec les framboises, il reste malgré tout très doux grâce au chocolat blanc. Idéalement équilibré.

Pain *beurre de cacahuètes et bananes*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|----------------------|--------------|--------------|---------------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 25 g | 30 g | 35 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre de cacahuètes | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Bananes écrasées | 1 | 2 | 3 |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Bananes séchées | 20 g | 30 g | 40 g |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Pour plus de peps choisissez du beurre de cacahuètes avec des éclats. A déguster tout nature, il sera excellent au goûter et au petit-déjeuner.

Brioche

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Lait entier | 100 ml | 120 ml | 160 ml |
| Œuf | 1 | 2 | 2 |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 1.5 cc |
| Sucre | 40 g | 60 g | 80 g |
| Beurre mou | 140 g | 180 g | 200 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1.5 cc | 2 cc | 2.5 cc |

2. Choisissez le programme **Sucré**.



Légère et savoureuse, elle fera merveille au petit déjeuner ou en pain perdu lorsqu'elle commence à sécher (s'il vous en reste !)

Pain de mie

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 160 ml | 200 ml | 240 ml |
| Lait entier | 80 ml | 100 ml | 120 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 1.5 cc |
| Sucre | 15 g | 20 g | 25 g |
| Beurre mou | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1.5 cc | 2 cc | 2.5 cc |

2. Choisissez le programme **Pain de mie**.



Stop au pain de mie industriel plein de conservateurs ! Essayez cette recette et vos croque-monsieur ne seront plus jamais les mêmes !

Pain de mie semi-complet

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 160 ml | 200 ml | 240 ml |
| Lait entier | 80 ml | 100 ml | 120 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 15 g | 20 g | 25 g |
| Beurre mou | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 250 g | 300 g | 350 g |
| Farine T150 | 150 g | 200 g | 250 g |
| Levure déshydratée | 1.5 cc | 2 cc | 2.5 cc |

2. Choisissez le programme **Pain de mie**.



Pour le petit déjeuner, un pique-nique, des croque-monsieur. Si le pain vient à sécher, mixez-le finement et vous aurez une chapelure maison que vous pourrez conserver dans un récipient hermétique.

Pain de mie aux céréales

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 160 ml | 200 ml | 240 ml |
| Lait entier | 80 ml | 100 ml | 120 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 15 g | 20 g | 25 g |
| Beurre mou | 30 g | 40 g | 50 g |
| Farine T55 | 250 g | 300 g | 350 g |
| Farine 5 céréales | 150 g | 200 g | 250 g |
| Levure déshydratée | 1.5 cc | 2 cc | 2.5 cc |

2. Choisissez le programme **Pain de mie**.



Toasté ou nature, à vous de choisir !

Les pains sans gluten

Les recettes ci-après ont été préparées avec de la farine sans gluten, ou des préparations pour pain sans gluten, particulièrement adaptées aux personnes présentant des allergies au gluten.

La réalisation de tels pains diffère de celle du pain normal utilisant de la farine de blé.

Nous vous recommandons de suivre, d'une part les règles de mise en œuvre prescrites par le fabricant de la farine, d'autre part les instructions ci-dessous :

- **Veillez à utiliser de préférence de la levure sans gluten.**
En général, elle est livrée avec la farine.
- Les pâtes obtenues avec de la farine sans gluten sont plus épaisses que les pâtes traditionnelles. Pour obtenir un résultat optimal, nous vous conseillons de racler l'intérieur de la cuve pendant l'étape de pétrissage afin que tous les ingrédients soient complètement incorporés.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud et retirez la cuve de la machine immédiatement après la fin du cycle de cuisson. Laissez le pain dans la cuve pendant 5 minutes environ avant de le démouler.
- En fonction de la farine, ou de la préparation utilisée, le résultat final peut varier. Il est toutefois normal que le pain sans gluten soit lourd, de texture plus dense et qu'il présente une croûte plus pâle que celle d'un pain normal.
- Conservez le pain dans un endroit frais et sec.
Nous vous conseillons de le consommer dans les 2 jours.
Sinon, coupez-le en tranches et conservez-le au congélateur.

Pain *blanc sans gluten*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-----------------------------------|------------------|--------------|---------------|
| Eau | 300 ml | 420 ml | 540 ml |
| Huile | 1.5 cs | 2 cs | 3 cs |
| Farine sans gluten ⁽¹⁾ | 310 g | 435 g | 560 g |
| Sel | $\frac{3}{4}$ cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Levure sans gluten | 5 g | 7 g | 9 g |

⁽¹⁾ Farine sans gluten "Mix pain/pâtisserie" marque Valpiform.



Pain *rustique sans gluten*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--|------------------|--------------|---------------|
| Eau | 270 ml | 380 ml | 490 ml |
| Farine complète sans gluten ⁽¹⁾ | 310 g | 435 g | 560 g |
| Sel | $\frac{3}{4}$ cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Levure sans gluten | 7 g | 9 g | 12 g |

⁽¹⁾ Farine sans gluten "Mix pain/pâtisserie" marque Valpiform.

2. Choisissez le programme **Sans gluten**.

Pâte *brisée sucrée*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|------------|-------|
| Œuf | 1 |
| Eau | 30 ml |
| Sucre | 125 g |
| Beurre mou | 50 g |
| Farine T55 | 250 g |
| Sel | 1 g |

2. Choisissez le programme **Pâtes légères**.



Idéale pour les tartes aux fruits, cette pâte sera faite en quelques instants seulement. Laissez-la reposer au frais 1h environ avant de l'étaler, la manipulation sera plus facile.

Pâte *à gaufres*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|--------------------|--------|
| Œufs battus | 3 |
| Lait entier | 430 ml |
| Beurre fondu tiédi | 125 g |
| Extrait de vanille | 1 cc |
| Farine T55 | 250 g |
| Levure chimique | 2 cc |
| Sucre | 50 g |

2. Choisissez le programme **Pâtes légères**.



Quoi de mieux que des gaufres pour le goûter. Cette pâte ne nécessite pas de reposer avant d'être utilisée. Vous pourrez aussi la préparer le matin pour le goûter de 16h.

Pâte à crêpes

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|--------------------|--------|
| Œufs battus | 4 |
| Lait entier tiède | 450 ml |
| Rhum | 2 cs |
| Beurre fondu tiédi | 50 g |
| Extrait de vanille | 1 cs |
| Farine T55 | 250 g |
| Levure chimique | 2 cc |
| Sucre | 2 cs |
| Sel | 1 g |

2. Choisissez le programme **Pain normal** ou **Pain français**.



Dorées à souhait, les crêpes sauront satisfaire les petits et les grands enfants.

Pain noir

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 160 ml | 200 ml | 240 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Mélasses | 40 g | 45 g | 50 g |
| Farine T55 | 250 g | 300 g | 350 g |
| Cacao non sucré | 1 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Farine complète | 150 g | 200 g | 250 g |
| Levure déshydratée | 1.5 cc | 2 cc | 2.5 cc |

2. Choisissez le programme **Pain noir**.



Consistant et nourrissant, ce pain se conservera quelques jours s'il est bien protégé de l'air. Proche du Brown bread irlandais et du Pumpernickel allemand sa saveur est incomparable.

Pain *chasseur*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 185 ml | 260 ml | 350 ml |
| Huile | ½ cs | ¾ cs | 1 cs |
| Sel | ¾ cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | ¾ cc | ¾ cc | 1 cc |
| Farine chasseur | 330 g | 460 g | 630 g |
| Levure déshydratée | 6 g | 8 g | 10 g |

2. Choisissez le programme **Pain noir**.



Idéal pour les pique-niques et déjeuners sur le pouce, il sera le compagnon parfait des charcuteries et fromages.

Pain *aux flocons d'avoine*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 240 ml | 300 ml | 360 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Beurre | 15 g | 20 g | 30 g |
| Lait en poudre | 2 cc | 1 cs | 1.5 cs |
| Farine T 55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Flocons d'avoine | 50 g | 60 g | 70 g |

2. Choisissez le programme **Pain noir**.



Vous pourrez remplacer les flocons d'avoine par du muesli nature, sucré ou aux fruits. C'est un pain très énergétique et savoureux.

Riz au lait

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|--------------------|-------|
| Lait entier | 95 cl |
| Sucre | 100 g |
| Beurre mou | 20 g |
| Extrait de vanille | 2 cs |
| Riz rond | 180 g |
| Sel | 1 g |

2. Choisissez le programme **Desserts**.



Veillez à précuire le riz 3 minutes à l'eau bouillante avant de réaliser la recette. Répartissez dans de jolies verrines individuelles et dégustez après refroidissement. Vous pourrez remplacer la vanille par de la cannelle ou de la fève tonka râpée.

Compote de pommes

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|---|------------|
| Pommes Golden épluchées et coupées en dés | 6 |
| Cannelle | 0.5 à 1 cc |
| Extrait de vanille | 1 cc |

2. Choisissez le programme **Desserts**.



Avec des pommes, des poires ou de l'ananas, cette recette rapide vous permet de préparer un goûter maison sans y passer trop de temps.

Confiture *de fraises*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|----------------------------------|-------|
| Fraises lavées et coupées en dès | 450 g |
| Sucre spécial confiture | 450 g |
| Jus de citron frais | 3 cs |
| Jus de citron concentré | 1 cs |

2. Choisissez le programme **Confiture**.



Si vos fruits contiennent beaucoup d'eau, veillez à ouvrir le couvercle 15 minutes avant la fin du programme pour faire réduire la confiture et éviter qu'elle ne soit trop liquide.

Confiture *d'ananas à la vanille*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|---|-------|
| Ananas frais épluché et coupé en petits dés | 450 g |
| Sucre spécial confiture | 450 g |
| Jus de citron frais | 3 cs |
| Jus de citron concentré | 1 cs |
| Gousse de vanille (graines) | 1 |

2. Choisissez le programme **Confiture**.



Si vos fruits contiennent beaucoup d'eau, veillez à ouvrir le couvercle 15 minutes avant la fin du programme pour faire réduire la confiture et éviter qu'elle ne soit trop liquide. Si vous le souhaitez, mixez la confiture une fois cuite, mais toujours hors du moule de la machine à pain pour ne pas abîmer le revêtement.

Gâteau *au yaourt*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|-----------------|----------|
| Œufs battus | 4 |
| Yaourt nature | 1 |
| Huile | 1 pot |
| Farine | 3 pots |
| Sucre | 1 pot |
| Sucre vanillé | 1 sachet |
| Levure chimique | 1 sachet |

2. Choisissez le programme **Cake**.



Moelleux et tellement facile, c'est le goûter idéal des mamans et des papas pressés

Gâteau *au chocolat*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|--------------------------|----------|
| Œufs battus | 4 |
| Chocolat à dessert fondu | 200 g |
| Beurre mou | 125 g |
| Farine | 125 g |
| Sucre | 125 g |
| Levure chimique | 1 sachet |

2. Choisissez le programme **Cake**.



Selon vos goûts choisissez du chocolat noir, au lait, blanc, au caramel, ...

Banana Bread

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

Ingrédients

| | |
|---------------------------|----------|
| Œufs battus | 2 |
| Bananes très mûres en dés | 2 |
| Huile | 3 cs |
| Farine | 230 g |
| Sucre | 150 g |
| Levure chimique | 1 sachet |

2. Choisissez le programme **Cake**.



Idéal pour utiliser des bananes oubliées dans le panier à fruits !

Pain à la bière

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Bière blonde | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Miel | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 300 g | 350 g | 450 g |
| Farine complète | 100 g | 150 g | 200 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain à la bière**.



L'utilisation de la bière confère un goût rustique au pain, qui va en outre se conserver plus longtemps. Selon le type de bière choisi le pain sera plus ou moins amer, à ajuster selon vos préférences.

Pain d'hiver

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Bière brune / ambrée | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Miel | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 300 g | 350 g | 450 g |
| Farine complète | 100 g | 150 g | 200 g |
| Cannelle en poudre | 0.5 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Gingembre en poudre | 0.5 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Zeste de citron jaune | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain à la bière**.



On retrouve des accents de bière de Noël dans ce pain, il sera savoureux avec des fromages de chèvre notamment.

Pain à l'ail

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|------------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Ail en poudre | 0.5 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Gousses d'ail écrasées | 4 | 5 | 6 |
| Persil | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 300 g | 350 g | 450 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain salé**.



Aussi appelé garlic bread, il fera des merveilles en croustons pour accompagner une salade César. N'hésitez pas à ajouter un peu de parmesan râpé dans la pâte !

Pain au Roquefort et aux noix

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Lait en poudre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Dés de Roquefort | 60 g | 80 g | 100 g |
| Noix | 40 g | 50 g | 60 g |

2. Choisissez le programme **Pain salé**.



Détaillez de gros dés, faites-les revenir à sec dans une poêle et dégustez en apéritif.

Pain aux olives

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 230 ml | 285 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Lait en poudre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 2 cs |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Olives vertes | 20 g | 30 g | 40 g |
| Olives noires | 20 g | 30 g | 60 g |
| Parmesan | 2 cs | 3 cs | 4 cs |

2. Choisissez le programme **Pain salé**.



Selon vos goûts utilisez uniquement des olives vertes ou des olives noires. Natures, à l'ail, aux herbes, au piment, ... variez les plaisirs pour ce pain tout simple mais qui fera fureur à l'apéritif.

Pain *au pesto*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Eau | 220 ml | 270 ml | 340 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Pesto | 2 cs | 3 cs | 4 cs |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Pignons de pin | 20 g | 30 g | 40 g |

2. Choisissez le programme **Pain salé**.



Si vous le pouvez faites le pesto maison, c'est simple et tellement meilleur. Au basilic, au persil, aux tomates séchées, à la roquette. Toutes ces variantes se marieront à merveille avec cette recette.

Pain *au jus de légumes*

1. Disposez les ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessous.

| Ingrédients | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Jus de légumes | 120 ml | 150 ml | 180 ml |
| Eau | 120 ml | 150 ml | 180 ml |
| Sel | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |
| Sucre | 2 cc | 2.5 cc | 3 cc |
| Huile d'olive | 1 cs | 1.5 cs | 1.5 cs |
| Ail en poudre | 0.5 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Sel de céleri | 0.5 cc | 1 cc | 1.5 cc |
| Farine T55 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Levure déshydratée | 1 cc | 1.5 cc | 2 cc |

2. Choisissez le programme **Pain salé**.



Fraîchement réalisé à la centrifugeuse ou à l'extracteur de jus, tous les jus de légumes sont utilisables. Le jus colorera naturellement le pain, pour un goût plus prononcé encore vous pourrez remplacer la quantité d'eau par du jus de légumes.

Recette :

Poids :

Niveau de stockage :

Programmation :

| Phase | Durée par défaut | Ma durée |
|--------------------------------------|------------------|----------|
| 1 ^{er} cycle de pétrissage | 15 min | |
| 1 ^{er} cycle de repos | 3 min | |
| 2 ^{ème} cycle de pétrissage | 20 min | |
| 2 ^{ème} cycle de repos | 10 min | |
| 3 ^{ème} cycle de pétrissage | 0 min | |
| 1 ^{ère} levée | 42 min | |
| 2 ^{ème} levée | 40 min | |
| 3 ^{ème} levée | 0 min | |
| Cuisson | 50 min | |
| Maintien au chaud | 60 min | |

Ma recette :

| Ingrédients | Quantités |
|--------------------|-----------|
| Eau | |
| Œufs battus | |
| Sel | |
| Sucre | |
| Lait en poudre | |
| Beurre mou / Huile | |
| Farine T55 | |
| Farine de | |
| Farine de | |
| Levure déshydratée | |
| | |
| | |

Recette :

Poids :

Niveau de stockage :

Programmation :

| Phase | Durée par défaut | Ma durée |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| 1 ^{er} cycle de pétrissage | 15 min | |
| 1 ^{er} cycle de repos | 3 min | |
| 2 ^{ème} cycle de pétrissage | 20 min | |
| 2 ^{ème} cycle de repos | 10 min | |
| 3 ^{ème} cycle de pétrissage | 0 min | |
| 1 ^{ère} levée | 42 min | |
| 2 ^{ème} levée | 40 min | |
| 3 ^{ème} levée | 0 min | |
| Cuisson | 50 min | |
| Maintien au chaud | 60 min | |

Ma recette :

| Ingrédients | Quantités |
|--------------------|------------------|
| Eau | |
| Œufs battus | |
| Sel | |
| Sucre | |
| Lait en poudre | |
| Beurre mou / Huile | |
| Farine T55 | |
| Farine de | |
| Farine de | |
| Levure déshydratée | |
| | |
| | |

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison

67452 MUNDOLSHEIM

Tél. : 03 88 18 66 18

info@arb-sas.fr



www.riviera-et-bar.fr

