

## PETIT MAIS PUISSANT

Le robot pâtissier multifonction KitchenAid est devenu légendaire grâce à son «**action à mouvement planétaire**», la technique spéciale par laquelle le batteur tourne dans un sens tout en fouettant et en tournant dans l'autre. Les ingrédients sont ainsi poussés vers le centre du bol et les résultats obtenus font la renommée de la marque: de délicieuses pâtes et des mélanges homogènes. Ce nouveau mini robot est **aussi polyvalent que son grand frère**, le robot pâtissier multifonction de 4,8 L. Il permet de préparer les mêmes recettes en plus petites quantités (3,3 L), mais possède la taille idéale pour les modes de vie urbains. Sa conception en fonte le rend robuste et fiable. Son puissant moteur alimente les accessoires pour une performance sans faille. Cupcakes, cake pops, brownies, bagels et hamburgers... cette petite machine puissante sait tout faire!



## UNE COMMUNAUTÉ DE CUISINIERS, DE BOULANGERS ET DE PÂTISSIERS

Développez vos compétences en cuisine et en pâtisserie et visitez la plate-forme en ligne dédiée au mini robot pâtissier multifonction KitchenAid. Cet espace virtuel rassemble les passionnés de cuisine, de boulangerie et de pâtisserie afin qu'ils puissent trouver l'inspiration et des recettes.

Visitez la plate-forme en ligne **mini.kitchenaid.fr** et rejoignez une communauté mondiale de gastronomes qui utilisent le mini robot!

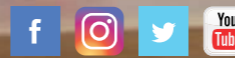
Regardez notre vidéo sur



KitchenAid France/Belgique



Suivez-nous sur :



[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

# KitchenAid

## MINI ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

5KSM3311X

**TAILLE MINI. PUISSANCE MAXI.**

Le robot pâtissier multifonction «petit mais puissant» apporte une touche fabuleuse mais fonctionnelle à la cuisine. Découvrez notre design classique revisité pour la vie urbaine et les cuisines plus exigües.



## CONÇU POUR S'ADAPTER À CHAQUE CUISINIER ET À CHAQUE CUISINE



Petite cuisine, grandes idées? Notre robot pâtissier multifonction nouvelle génération est **20% plus petit** et **25% plus léger** que le modèle de 4,8 L. Pourtant, il est tout aussi puissant. Avec sa structure en fonte et tous ses accessoires, ce robot «petit mais puissant» se décline également dans **une superbe palette de nouvelles couleurs!**



NOIR RÉGLISSE



GRIS GRAPHITE



ROSE DRAGÉE



ROUGE PIMENT



VERT AMANDE



BLEU SAPHIR



## COMBINEZ LA PUISSANCE AVEC UNE VARIÉTÉ D'ACCESSOIRES STANDARD

Robuste et stable, le robot pâtissier multifonction bat, fouette, mélange, pétrit et mixe, en effectuant les tâches les plus répétitives et fastidieuses avec facilité et élégance.



Fouet à fils



Batteur plat



Crochet pétrisseur



Bol de 3,3 L



## POLYVALENCE

Parce que cuisiner est un processus impliquant plusieurs étapes, le robot pâtissier multifonction a été pensé pour être l'outil culinaire le plus polyvalent. Une grande variété d'accessoires standard et en option peut se fixer sur le moyeu de fixation unique polyvalent.

Ces accessoires permettent d'émincer la viande, de trancher les légumes, de rouler ou couper les pâtes, de presser, de hacher et de préparer les aliments, transformant votre mini robot pâtissier multifonction en une machine des plus performantes! Le moyeu est adapté pour tous les accessoires classiques du robot pâtissier multifonction.



## HOUMOUS AUX HARICOTS BLANCS FAÇON PROVENÇALE

Pour : 8 personnes

Taille d'une portion : ½ tasse

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

### Ingrédients

2 boîtes de conserve (850 g) de haricots blancs, rincés

65 g d'échalotes émincées et dorées

4 cuillères à soupe (60 ml) d'huile d'olive, en plusieurs fois

3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron

1 c. à café (6 g) d'ail émincé

1 c. à café (6 g) de sel

½ c. à café de cumin en poudre

½ c. à café de coriandre en poudre

½ c. à café de thym frais, haché

1/8 cuillère à café de poivre de Cayenne

½ c. à café de paprika doux

### Méthode de préparation :

1. Ajoutez les haricots, les échalotes, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et tous les autres ingrédients à l'exception du paprika dans le bol du mini robot pâtissier multifonction KitchenAid. Fixez le bol et le batteur plat sur le robot. Réglez la vitesse sur 1 et mélangez 30 secondes, puis passez à la la vitesse 4 et mélangez 60 secondes. Réglez ensuite la vitesse sur 6 et mélangez 60 secondes ou jusqu'à obtention d'une texture lisse.
2. Servez dans un bol ou une tasse. Versez le reste de l'huile d'olive et parsemez de paprika.

### Le conseil du chef :

1. Accompagnez votre houmous de chips de pita ou de naan grillé.
2. Pour faire revenir les échalotes, prenez-en trois, entières, arrosez-les légèrement d'huile d'olive, ajoutez du sel et du poivre et mettez-les dans une papillote en aluminium. Faites-les rôtir 30 minutes à 150 °C.

**KitchenAid**

