

Ma Cuisine



magimix®

Mode d'emploi

Descriptif	6
Capacités de travail maximales	7
Accessoires	8 à 20
Trucs et astuces	21
Règles d'or	24

Recettes

Comment lire les recettes	26
Recettes de base	125
Sauces et apéritifs	27
Boulangerie	37
Potages et veloutés	57
Entrées	65
Légumes	75
Poissons	81
Viandes	89
Desserts	97
Cocktails	119
Glossaire	124
Index des recettes	125





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

- Lisez attentivement toutes les directives.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Pour les modèles chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.
- Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques, le couteau ou la centrifugeuse fonctionnent, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil.
- L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
- Ne mettez pas vos cuves au four à micro-ondes.
- Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
- Afin d'éviter tout risque de blessures, ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.



- La lame est très tranchante – ne jamais utiliser le disque éminceur si le montage est incomplet.
- N'utilisez pas votre appareil si le tamis (panier centrifugeur) est endommagé.
- L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge. Mettez alors l'appareil en position arrêt et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.
- Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans maintien de l'interrupteur.
- Assurez-vous que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- N'essayez jamais d'entraver les mécanismes de sécurité.
- Appuyez sur la touche STOP et attendez l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de procéder à toute rotation du couvercle.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE APPAREIL RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE

INSTALLATION ELECTRIQUE

UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA

Afin de réduire tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, munie d'une troisième broche (de terre).

Cette fiche ne peut être branchée que sur une prise de terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Fort de son expérience professionnelle,
Magimix conçoit et fabrique en France depuis 40 ans,
au cœur de la Bourgogne, des produits
simples, efficaces et durables.

Inventeur du robot multifonction, Magimix est heureux de vous
faire découvrir sa dernière génération de robots.

Nous sommes heureux de vous compter aujourd'hui
parmi les utilisateurs d'un robot Magimix.

Nous souhaitons vivement que son usage
vous donne entière satisfaction.

La cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés
n'auront plus de secret pour vous.

Votre robot deviendra vite un outil indispensable :
il pétrit, hache, mixe, mélange, émulsionne, bat,
râpe et émince sans relâche...

En un clin d'oeil, vous réaliserez une pâte à crêpes,
une mayonnaise, un pain maison...

Velouté de courgettes, tian de légumes du soleil,
hachis parmentier, mousse au chocolat...

Plus de 100 recettes faciles à réaliser vous invitent
à utiliser votre robot quotidiennement.



Robot multifonction



DESCRIPTIF



Couteau métal



BlenderMix*



Disque râpeur



Disque éminceur



Prolongateur



Batteur à blancs



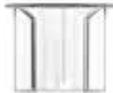
Pétrin



Boite de rangement



Poussoir doseur



Double poussoir



XL



Poussoir doseur



Standard

Goulotte

ou



Mini cuve



Midi cuve*



Cuve transparente



Uniquement pour le Pâtissier 6200



Capuchon



Pétrin



Couvercle



Batteur à blancs



Cuve Pâtissier



Spatule pour Pâtisserie

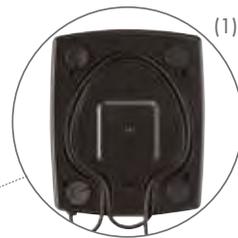
Axe moteur



Spatule



Bloc moteur



(1)

*selon modèle

(1) Pour une meilleure stabilité, placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet.



STOP : touche d'arrêt de l'appareil.

AUTO : touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.

PULSE : touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.

Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en pulse, puis travaillez en marche en continu (AUTO).

Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.

1 pulsion = une pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE.



Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche STOP. L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.

Appuyez sur la touche « STOP » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtisseries 6200
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Pâte à pain	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pâte brisée	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Velouté	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Viande hachée	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Carottes	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Blancs en neige	2 à 5	3 à 6	3 à 8	3 à 12



Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.

MONTAGE DES CUVES TRANSPARENTES

Avant la 1^{ère} utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf le bloc moteur)



Placez la cuve sur le bloc moteur
Faites la pivoter à droite pour la verrouiller



Glissez la midi cuve sur l'axe moteur, à l'intérieur de la grande cuve



Glissez la mini cuve sur l'axe moteur



Placez le couteau de la mini cuve sur l'axe moteur



Posez le couvercle sur la cuve
Verrouillez-le jusqu'au blocage

ATTENTION

- Triple sécurité : l'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement. Et si le double poussoir atteint le niveau maximum (cf p 17).
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée.

Le montage de la cuve Pâtissier est identique à celui de la cuve transparente.

DÉMONTAGE DES CUVES TRANSPARENTES



1 Déverrouillez le couvercle de la cuve
2 Enlevez-le



3 Retirez le couteau de la mini cuve



4 Retirez la mini cuve



4 Retirez la midi cuve en la saisissant par les bords



6 Faites pivoter la cuve à gauche pour la déverrouiller. Vous pouvez maintenant retirer la cuve

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques et les couteaux métal avec précaution : ils sont très tranchants.
- Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche « STOP ». Si la cuve ne se déverrouille pas, vérifiez que le couvercle est bien déverrouillé.

Le démontage de la cuve Pâtissier est identique à celui de la cuve transparente.

ACCESSOIRES STANDARDS



MINI CUVE : équipée d'un couteau métal pour mixer, hacher, mélanger, émulsionner... les petites préparations

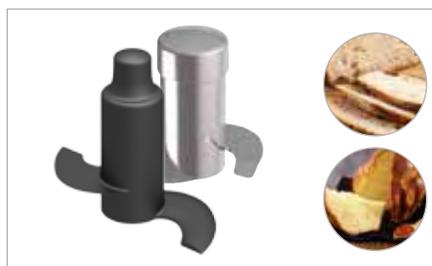


MIDI CUVE* : pratique et facile à nettoyer spécialement conçue pour être utilisée avec les disques



COUPEAU MÉTAL : à utiliser dans la grande cuve pour hacher, mélanger, émulsionner, réduire en poudre...

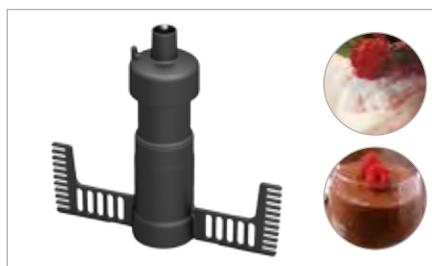
BlenderMix* conçu pour mixer et mélanger les soupes et autres liquides pour plus d'onctuosité



PÉTRIN : à utiliser dans la cuve pour pétrir les pâtes levées et les pâtes sans levure



DISQUES : à utiliser dans la midi cuve. Pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage de différentes épaisseurs (2 mm et 4 mm)*



BATTEUR : à utiliser dans la cuve pour monter les blancs en neige et la crème fouettée, pour réaliser meringues, mousses, soufflés...

*selon modèle

COUPEAU MÉTAL



HACHE la viande, le poisson, les herbes en mode PULSE ou en continu (AUTO)



EMULSIONNE les sauces, pile la glace, réduit en poudre le chocolat, le sucre... en marche en continu (AUTO)

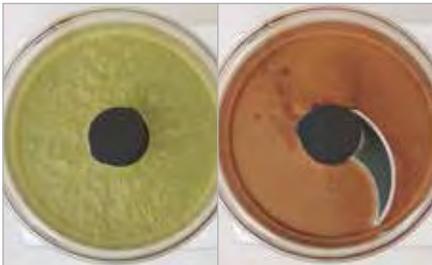


1 Placez le coupeau métal sur l'axe moteur Il se positionne en fond de cuve

BlenderMix (selon modèle)



2 Placez les ingrédients dans la cuve
3 Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage



MIXE ET MÉLANGE les soupes, les milkshakes, les préparations pour gâteaux, la pâte à crêpes...

Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.



1 Placez le coupeau métal sur l'axe moteur
2 Placez les ingrédients
Emboîtez le BlenderMix dans la cuve
Verrouillez le couvercle jusqu'au blocage

L'accessoire BlenderMix s'utilise uniquement avec le coupeau métal.



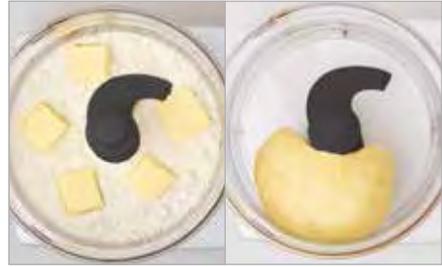
Le coupeau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par la partie centrale. Tenez le haut du coupeau ou retirez-le de la cuve avant de verser votre préparation.

PÉTRIN (CUVE TRANSPARENTE)



**PÉTRIT les pâtes levées à base de levure :
le pain, la brioche...**

Les pâtes sont pétries rapidement selon les quantités, généralement moins d'1 min.
Pour éviter les projections de farine, placez tous les ingrédients dans la cuve



**PÉTRIT les pâtes sans levure :
la pâte brisée, la pâte sablée...**



1
Placez le pétrin sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.



2 Mettez tous les ingrédients.
3 Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



4
Appuyez sur AUTO.
Arrêtez dès que la pâte forme une boule
ou que le mélange est pétri.



5
Le pétrin permet également de mélanger
sans mixer les pépites de chocolat, les
raisins... Donnez 2 à 3 pulsions.

**Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 7.
Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine sur les parois.**



**PÉTRIT les pâtes levées à base de levure :
le pain, la brioche...**

Les pâtes sont pétries rapidement selon les quantités, généralement moins d'1 min.
Pour éviter les projections de farine, placez tous les ingrédients dans la cuve.



**PÉTRIT les pâtes sans levure :
la pâte brisée, sablée...**



1

Placez le pétrin sur l'axe moteur.
Il se positionne en fond de cuve.



2

3

Mettez tous les ingrédients.
Posez le couvercle.
Verrouillez-le jusqu'au blocage.



4

Appuyez sur AUTO.
Arrêtez dès que la pâte forme une boule
ou que le mélange est pétri.



5

6

Vous pouvez ajouter les ingrédients par
l'ouverture du couvercle à l'aide d'un
pichet avec bec verseur ou en ouvrant le
couvercle.

**Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 7.
Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.
Utilisez la spatule pour rabattre la farine sur les parois.**

BATTEUR À BLANCS (CUVE TRANSPARENTE)

Votre cuve doit être propre et sèche. Pour aérer votre préparation, retirez le poussoir.



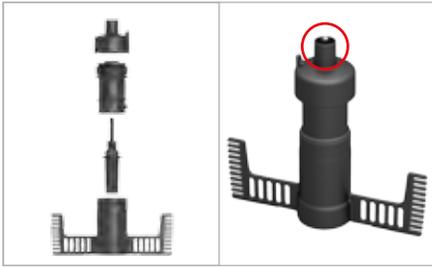
MONTE les blancs en neige

Mettez les blancs dans la cuve
Laissez tourner en continu 5 à 8 minutes
selon la quantité de blancs



FOUETTE la crème

Placez la cuve et les ingrédients 1h au frais
Mettez la crème entière dans la cuve
Laissez tourner, surveillez la consistance



Veillez à bien assembler les 4 parties.
Vérifiez que l'axe métallique est bien
emboîté. Il ressort légèrement



Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur
Il se positionne en fond de cuve
Mettez les ingrédients



Posez le couvercle
Verrouillez-le jusqu'au blocage



Retirez le poussoir doseur de la goulotte
pour aérer les blancs en neige ou la
crème et augmenter leur volume

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.

Le batteur est un outil exclusif breveté et développé par Magimix :
les blancs montent progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

BATTEUR À BLANCS (CUVE PÂTISSIER)

Voire cuve doit être propre et sèche. Pour aérer votre préparation, retirez le capuchon.



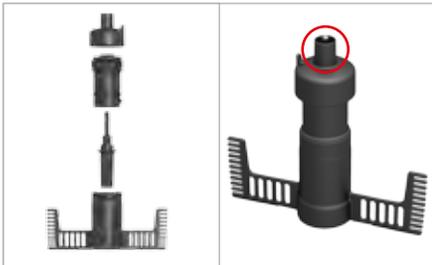
MONTE les blancs en neige

Mettez les blancs dans la cuve
Laissez tourner en continu 5 à 10 minutes
selon la quantité de blancs



FOUETTE la crème

Placez la cuve et les ingrédients 1h au frais
Mettez la crème entière dans la cuve
Laissez tourner, surveillez la consistance



Veillez à bien assembler les 4 parties.
Vérifiez que l'axe métallique est bien
emboîté. Il ressort légèrement



Placez le batteur à blancs sur l'axe moteur
Il se positionne en fond de cuve
Mettez les ingrédients



Posez le couvercle
Verrouillez-le jusqu'au blocage



Retirez le capuchon du couvercle
pour aérer les blancs en neige ou la
crème et augmenter leur volume

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.

Le batteur est un outil exclusif breveté et développé par Magimix :
les blancs montent progressivement pour un résultat plus ferme et plus aéré.

DISQUES RÂPEUR / ÉMINCEUR

Nous vous recommandons l'utilisation des disques dans la midi cuve.



Glissez la midi cuve à l'intérieur de la grande cuve
Glissez le prolongateur sur l'axe moteur



Disques éminceur/râpeur :
la fonction est gravée sur le disque
R/G4 : râpeur 4 mm,
E/S2 : éminceur 2 mm



Placez le disque choisi avec l'indication de la fonction et de l'épaisseur sur le dessus



Glissez le disque sur le prolongateur. **Faites-le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement.** Il se place en 2 temps



Pour les disques non réversibles*, ne mettez pas le disque à l'envers. La pièce plastique centrale doit être dirigée vers le bas

ATTENTION

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne dépassez pas les quantités recommandées p 7.

*selon modèle

Vous récupérez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est normal pour une qualité de coupe optimale.

A) MODÈLES XL



La goulotte est constituée de 2 parties :
 1) la **grande goulotte** : pour les fruits et légumes de grandes tailles ou ronds.
 2) la **petite goulotte** : pour les fruits et légumes de petites tailles ou longs.



Le couvercle est équipé d'une sécurité : l'appareil ne pourra fonctionner que si le grand poussoir atteint l'indicateur du niveau maximum.



Grande goulotte : pour émincer, placez le fruit ou le légume entier.



Petite goulotte : pour râper, placez les légumes ou les fruits couchés pour avoir des râpés plus longs.



Petite goulotte : pour émincer, placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux ...) debout en remplissant bien la goulotte.



B) MODÈLES NON XL : pour les fruits et légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 22.

Vous récupérez toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits et légumes sur les disques. Ceci est normal pour une qualité de coupe optimale.

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Les accessoires contenus dans l'emballage varient selon les modèles.



PRESSE-AGRUMES : avec bras couvrant et 2 cônes : permet de presser un jus sans pépin avec juste ce qu'il faut de pulpe.



CENTRIFUGEUSE ET SMOOTHIEMix : pour réaliser jus, cocktails, smoothies, nectar ou coulis.



MOULE PÉTRIN : idéal pour réaliser facilement pains, brioches et gâteaux. Cet accessoire permet de pétrir, faire lever et cuire directement au four.



PRESSE-PURÉES : pour réaliser purées et compotes 100% naturelles.



COFFRET CUBES : des cubes de fruits et légumes mais aussi des bâtonnets ou des frites.



CUISINE CRÉATIVE : des coupes originales avec 3 disques: ondulé, tagliatelle et julienne.

LES DISQUES OPTIONNELS :



Rapeur 6 • Eminceur 6 • Parmesan • Tagliatelle fine • Tagliatelle large • Ondulé • Julienne



1 Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage



3 Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. **Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône**



5 Glissez le cône sur l'axe moteur
Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier



6 Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement



7 Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez **doucement** sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus



8 **Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras** pour éviter toute projection

Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.

Reportez-vous aux trucs et astuces p. 23.

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.



1
Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle)



2 **ACCESSOIRES** : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires
PÉTRIN : enlevez le capuchon* amovible pour un nettoyage complet



4
BLOC MOTEUR : essuyez-le avec un chiffon doux humide

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essuyez-les après les avoir lavés.
Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation.
Elles n'altèrent en rien la qualité des couteaux, disques, cuve...

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

* Introduisez le manche d'une cuillère à l'intérieur du pétrin pour faciliter le démontage du capuchon. Le modèle Compact n'est pas muni de capuchon.



Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

SIMPLICITÉ

- Touche AUTO: le moteur s'adapte à la préparation en cours.
- Touche PULSE: pour avoir un meilleur contrôle du résultat final. Cette fonction vous permet de hacher et mixer précisément.
- Pour obtenir un résultat optimum lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments tendres (viande, poisson, fromage à pâte molle...), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot.
Attention : les aliments doivent être fermes mais non congelés.

PRATICITÉ

- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travaillez d'abord dans la mini cuve puis dans la midi cuve et enfin dans la grande cuve.
Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement ou vérifiez les capacités maximales p. 7.

**COUVERCLE XL**

- L'introduction par la petite goulotte est idéale pour :
 - émincer les fruits et légumes longs (concombre, carotte, poireau...).
Placez le produit dans la petite goulotte en remplissant l'introduction au maximum, ainsi les fruits et légumes resteront droits.
 - émincer les fruits et légumes de petites tailles (fraise, kiwi, navet...).
Placez-les 1 par 1 dans la petite goulotte.
 - râper les fruits et légumes longs (carotte, courgette...) et le fromage.
Placez-les couchés dans la petite goulotte.
- L'introduction par la grande goulotte est idéale pour :
 - émincer les fruits et légumes ronds (orange, ananas, pomme, poire, mangue, tomate, pomme de terre...).
 Placez le produit entier ou en gros morceau dans la goulotte.
Attention à ne pas dépasser l'indicateur du niveau maximum, le robot ne fonctionnerait pas.

**MINI CUVE**

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches... mixer des sauces apéritifs, une vinaigrette et émulsionner la mayonnaise.
- Avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Vous pouvez utiliser la mini cuve directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.





MIDI CUVE ET DISQUES

- La midi cuve est idéale pour râper et émincer les légumes, les fruits ou le fromage.
Chou : roulez les feuilles les unes dans les autres après avoir enlevé le trognon.
- Certains aliments comme la carotte colorent le plastique.
Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



GRANDE CUVE

- **Pour les liquides**, ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve.
- **Pour les solides**, ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.



COUTEAU MÉTAL

- **Pour les grandes quantités**, coupez les aliments comme la viande, les légumes ... en dés de 2 cm.
- **Viande, poisson** : pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction PULSE pour mieux contrôler le résultat final.
- **Purée de légumes** : placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode PULSE puis en marche en continu (AUTO) jusqu'à obtention de la consistance désirée.



BLENDERMIX

- **Soupes, pâtes à crêpes, cocktails** : positionnez le couteau métal, ajoutez tous les ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le BlenderMix dans la cuve puis mettez en marche.





PÉTRIN



- **Pâtes souples (brioche, pâte à chou...):** le robot Magimix utilise le principe du pétrissage dynamique. Les pâtes sont pétries entre 30 secondes et 1 minute. Le pétrissage varie en fonction des quantités et des types de pâtes. Suivez les instructions indiquées pour chaque recette.
- **Pâtes :** laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.

La farine étant très volatile, vous pourrez constater pour certaines recettes des projections de farine. Pour éviter ce phénomène, mettez tous les ingrédients (sel, farine, beurre, œufs...) dans la cuve puis versez les liquides (eau, lait...) avant de commencer le pétrissage.

- Vous pouvez facilement conserver les pâtes bien enveloppées dans du film alimentaire et les placer au congélateur (environ 2 mois). Avant utilisation, pensez à les sortir la veille.



BATTEUR A BLANCS

- Votre cuve doit être propre et sèche
- Vérifiez de bien **retirer le poussoir doseur ou le capuchon** du couvercle afin de laisser l'air s'incorporer à la préparation!
- **Blancs en neige :** pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante.
- **Crème fouettée :** n'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas! Utilisez uniquement de la crème liquide entière très froide (type fleurette par exemple).

Placez la cuve du robot 10 minutes au congélateur avant de commencer la recette.

Un sachet de Chantifix® ajouté à la crème permet à la crème fouettée d'attendre au frais plusieurs heures.

Nous vous conseillons de surveiller la préparation pour éviter que celle-ci ne tourne en beurre.



PRESSE-AGRUMES

- **2 cônes :** petit pour les citrons, grand pour les oranges, pamplemousses



Voici les quelques règles d'or pour réussir au mieux vos recettes :

1. Une matière première de qualité

Choisissez des ingrédients de bonne qualité et d'une fraîcheur irréprochable.

Pour les fruits et les légumes : plus ils sont frais, plus ils sont vitaminés. Les signes de fraîcheur sont : peau lisse, feuilles bien vertes, absence de meurtrissures.

Pour la viande et le poisson : utilisez toujours des produits frais.

Pour la farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes concernant les variétés de farine utilisées. Le choix de la farine est très important. La quantité d'eau dépend de la farine utilisée. Plus votre farine sera complète et plus il faudra d'eau. Les farines sont classifiées en France par des numéros inscrits sur l'emballage (T45, T55 ...).

La farine T45, communément appelée farine fluide, est une farine très blanche et polyvalente. Elle est utilisée pour les pâtes à gâteaux, pâte à crêpes, les pâtisseries...

La farine T55 convient très bien pour le pain, la brioche...

Pour le sucre : utilisez de préférence du sucre semoule ou en poudre. Le sucre cristal est plus gros. Le sucre glace sert pour décorer les gâteaux.

Le beurre : prenez toujours du beurre et non de la margarine.

La levure : Il existe deux types de levure. Nous avons choisi d'utiliser la levure fraîche dans nos recettes. Vous la trouverez en boulangerie ou dans les boutiques de produits diététiques. Si vous utilisez de la levure sèche, pensez à diviser le poids de la levure fraîche de boulangerie par deux.

Pour un meilleur résultat, utilisez toujours un liquide à 35°C pour délayer la levure. Une eau trop chaude « tue » la levure.

Le sel régule la levée de la pâte et renforce la structure du gluten.

Le lait : préférez l'utilisation de lait pasteurisé entier.

La crème : La crème entière contient en moyenne 32% de matière grasse contre 15% pour les crème allégées (ou légères). Pour toutes les recettes utilisant de la **crème fouettée**, préférez de la crème entière (ou type fleurette). Gustativement, elles sont meilleures. De plus, elles sont appréciées pour leur qualité de « foisonnement » (elles intègrent mieux les bulles d'air).



Les œufs : vous trouverez dans le commerce des œufs de tailles différentes : moyens, gros... un œuf pèse en moyenne entre **55 et 60 g**. Préférez des œufs à température ambiante pour les recettes avec les blancs en neige. Ils doivent être extra-frais s'ils sont consommés crus, en mousse... Si vous les utilisez pour une préparation cuite (meringue, macaron...), mieux vaut séparer les blancs des jaunes 2 à 3 jours avant et les conserver au réfrigérateur dans un bol hermétique. Pour les monter correctement, votre cuve doit être propre et sans aucune trace de gras.

2. Être bien équipé

Nous vous conseillons d'avoir les ustensiles suivants :

Les instruments de mesure : une balance électronique précise de 2 g à 2 kg est indispensable ainsi qu'un thermomètre de cuisson. Il doit pouvoir contrôler la température jusqu'à 200 °C.



Les moules : le choix de la forme du moule, du matériau et de la qualité est important. Nos recettes ont été réalisées avec des moules spécifiques que nous mentionnons à chaque recette.

Les accessoires pour la pâtisserie : les emporte-pièce existent de tailles différentes, qui permettent d'obtenir des gâteaux ou présentations variées.

La poche à douille est indispensable pour fourrer les choux, faire des meringues, macarons...

Le rouleau à pâtisserie sert à étaler les pâtes.

Le pinceau sert à beurrer les moules, dorer les pâtes (brioche...).



3. De la précision

Certaines recettes de cuisine demandent de la **rigueur**, tout particulièrement les recettes de Boulangerie/Pâtisserie. Elles demandent une grande rigueur dans les pesées, les mesures, les durées de pétrissage, de levée et de cuisson.

4. Etape finale : la cuisson

Bien connaître son four détermine en grande partie la réussite d'une préparation. Les cuissons indiquées pour chaque recette sont des orientations.

Elles peuvent varier en fonction des fours mais aussi de la découpe des ingrédients et du plat utilisé (taille, matière...). Nous vous recommandons de toujours vérifier la cuisson de votre préparation et d'ajuster le temps si besoin.

Il faut éviter au maximum d'ouvrir la porte de votre four en cours de cuisson.