

**KitchenAid**

40°C 0:00



**KitchenAid**

BOL CHAUFFANT HAUTE PRÉCISION

*Yaourts, tempérage du chocolat, pâte à pain, crème pâtissière et risotto... Tout cuisinier chevronné doit maîtriser à la perfection ces recettes.*

*Ces délicieuses préparations peuvent donner du fil à retordre même au passionné de cuisine que vous êtes. Désormais, réalisez-les en toute simplicité et rapidité grâce au bol chauffant haute précision KitchenAid, puisqu'il permet d'atteindre et de conserver une température optimale.*

*Le bol se fixe aisément sur votre robot sur socle KitchenAid ou peut s'utiliser seul grâce à son cordon d'alimentation.*

*Découvrez de nouvelles possibilités et décuplez vos talents culinaires !*





- **Réglage de la température au degré près**  
Le contrôle et l'affichage ultra précis de la température garantissent des résultats optimaux, même pour les préparations les plus délicates: sauces, yaourts, crèmes pâtisseries, pâte à pain, chocolat, fondues au fromage et bien d'autres encore
- **Mode Tempérage**  
Maîtrise parfaite du tempérage grâce à des indications claires, de façon à obtenir un chocolat à la fois brillant, croquant et lisse
- **Alimentation indépendante**  
Possibilité de fixer le bol chauffant au robot sur socle ou de l'utiliser seul
- **Maintien de la chaleur jusqu'à 10 heures avec le couvercle amovible**  
Idéal pour une cuisson lente et le maintien des aliments à température pendant une longue durée
- **Kit d'accessoires standard spécialement conçus (crochet pétrisseur, fouet à fils et batteur plat à bord flexible)**  
Pour pétrir, fouetter, incorporer et mélanger pendant la cuisson
- **Écran numérique avec réglage manuel du temps et de la température**  
Réglage simple, paramètres de cuisson prédéfinis avec possibilité de les adapter si nécessaire
- **Bol de cuisson intérieur amovible et résistant au lave-vaisselle**  
Peut être placé au réfrigérateur instantanément;  
Se nettoie facilement



**1** Écran

Indique l'état et la progression de la température à tout moment. La température s'affiche à gauche et le temps de chauffe/cuisson à droite. Les indicateurs de préchauffage, de tempérage et d'ajout en bas à gauche fournissent des précisions complémentaires.

**Boutons et indicateurs**

- 2** - Bouton mode Manuel/Chocolat
- 3** - Indicateur mode Manuel
- 4** - Indicateur mode Chocolat
- 5** - Bouton de sélection de Température/Temps
- 6** - Bouton Démarrer/Annuler



## ACCESSOIRES STANDARD



### **Bol avec poignées athermiques**

En acier inoxydable.  
Résistant au lave-vaisselle, ce bol de cuisson intérieur amovible se nettoie facilement. Il peut être placé au réfrigérateur instantanément.



### **Couvercle en verre transparent avec poignée**

Pour surveiller la progression du processus de chauffe/cuisson.  
Idéal pour les cuissons lentes ne nécessitant pas l'utilisation du robot sur socle.  
Résiste au lave-vaisselle.



### **Crochet pétrisseur**

Permet de pétrir différents types de pâtes, y compris la pâte à pain.

En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif.



### **Fouet à fils**

Fouet en acier inoxydable (6 fils) et aluminium (tête).



### **Batteur plat à bord flexible**

La conception à bord flexible permet un malaxage plus rapide et efficace, sans devoir couper le moteur, et sans avoir à utiliser de spatule.

En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif et bord en silicone.



## RECETTES

*Entrez dans un nouvel univers de créativité culinaire grâce au bol chauffant haute précision KitchenAid, votre compagnon idéal pour vos préparations au chocolat, votre pain maison et bien plus encore. Commencez l'apprentissage de votre bol chauffant avec ces quelques idées de recettes.*

*Faites-vous plaisir !*



## TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

710 à 740 g de chocolat (au lait, noir, de couverture), concassé ou sous forme de pépites

Fixez le bol chauffant haute précision et le batteur plat à bord flexible au robot sur socle. Mettez environ 570 g de chocolat dans le bol chauffant.

Sélectionnez le mode Tempérage et appuyez sur le bouton Démarrer.

Laissez fondre le chocolat 10 à 12 minutes.  
Allumez le robot sur socle sur la vitesse 1 (Remuer) et mélangez le chocolat fondu.

Lorsque l'indicateur d'ajout clignote, ajoutez progressivement le reste de chocolat, 60 g à la fois, en laissant fondre avant chaque nouvel ajout.

Appuyez sur le bouton de sélection de Température/Temps situé au centre.

Lorsque le chocolat a atteint la bonne température, l'indicateur de tempérage s'allume.

Le chocolat est prêt à être moulé ou à enrober.





### **Qu'est-ce que le tempérage du chocolat ?**

Cette technique doit être exécutée avec le plus grand soin pour le moulage du chocolat ou son utilisation dans la décoration de pâtisseries, mais encore pour l'enrobage de fruits ou autres aliments.

Elle nécessite un contrôle extrêmement précis et une parfaite connaissance des différentes étapes du processus. Le bol chauffant haute précision KitchenAid propose un mode Tempérage qui permet de sélectionner la température voulue, entre 21 et 105°C. Vous obtenez ainsi un chocolat tempéré parfaitement réussi, c'est-à-dire avec une belle brillance, une texture lisse et un léger croquant caractéristiques. Qui plus est, il se démoule facilement et ne fond pas rapidement entre les doigts.

### **Conseils pour le tempérage du chocolat**

Pour des résultats optimaux, l'idéal est d'utiliser du chocolat de qualité supérieure.

Veillez à ne pas avoir de projections d'eau dans le chocolat pendant qu'il fond car il se raffermirait et prendrait une structure granuleuse.

Avant de placer le chocolat dans le bol chauffant haute précision KitchenAid, concassez-le ou coupez-le en petits morceaux.

## MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LIQUEUR DE CAFÉ

Pour 6 personnes environ (120 ml)

420 ml de crème épaisse  
33 g de sucre glace  
2 jaunes d'œufs battus (à température ambiante)  
340 g de pépites de chocolat (60 % de cacao)  
2 c. à soupe de liqueur de café  
1 c. à café de vanille  
crème chantilly sucrée et copeaux de chocolat (facultatifs)

Fixez le fouet à fils et le bol au robot sur socle KitchenAid. Versez 240 ml de crème épaisse. Allumez le robot et passez progressivement à la vitesse 10, fouettez la crème environ 1 minute, jusqu'à la formation de becs mous. Arrêtez le robot et ajoutez le sucre glace. Activez à nouveau la vitesse 10 et fouettez la crème jusqu'à la formation de becs fermes. Réservez la crème fouettée au réfrigérateur.

Fixez le bol chauffant haute précision KitchenAid et le fouet à fils au robot sur socle. Réglez la température sur 105 °C. Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez 180 ml de crème épaisse puis ajoutez les jaunes d'œufs. Activez la vitesse 1 (Remuer) et faites chauffer 5 minutes, en raclant le bol pour éviter que les œufs ne coagulent sur les bords. Réduisez la température à 38 °C. Ajoutez le chocolat, la liqueur de café et la vanille. Activez la vitesse 1 (Remuer) et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu, ait une consistance lisse et atteigne une température de 38 °C.

Eteignez le bol chauffant haute précision et retirez son bol intérieur. Incorporez rapidement à la main la crème fouettée réservée, en deux fois, le temps qu'elle soit juste mélangée. Il peut rester des traces de crème non mélangée.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des assiettes à dessert et réservez au réfrigérateur pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la consistance devienne ferme. Garnissez de crème chantilly sucrée et de copeaux de chocolat si vous le souhaitez.





## PAINS À L'AVOINE ET AU MIEL

Pour 2 pains

415 ml d'eau

315 g de farine tout usage

390 g de farine de blé complet

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

80 ml d'huile

80 ml de miel

2 c. à café de sel

80 g de flocons d'avoine

1 blanc d'œuf, légèrement battu

gruau d'avoine

Fixez le bol chauffant haute précision KitchenAid et le crochet pétrisseur au robot sur socle. Réglez la température sur 43°C. Une fois le préchauffage terminé, ajoutez l'eau et faites chauffer 5 à 6 minutes. Pendant ce temps, mélangez la farine tout usage et la farine de blé complet dans un bol de taille moyenne. Incorporez correctement, puis réservez.

Versez la levure dans l'eau et mélangez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1 (Remuer). Laissez fermenter 3 à 4 minutes. Abaissez la température du bol chauffant à 32°C. Ajoutez l'huile, le miel, le sel, les flocons d'avoine et 520 g du mélange de farine. Réglez sur la vitesse 2 et mélangez 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

Toujours à la vitesse 2, ajoutez le reste du mélange de farine, 65 g à la fois, jusqu'à ce que la pâte adhère au crochet et que les bords du bol soient bien nets. Continuez à pétrir 3 à 4 minutes à vitesse 2. Arrêtez le robot sur socle et recouvrez le bol chauffant avec un linge propre. Réglez la minuterie sur 45 minutes et laissez la pâte lever dans le bol chauffant.

Réglez le robot sur socle sur la vitesse 1 (Remuer) pour dégazer la pâte, puis pétrissez-la 10 à 15 secondes. Retirez la pâte du bol, divisez-la en deux, puis façonnez deux pâtons et placez-les dans un moule graissé de 20,3 × 10 × 5 cm. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que les pâtons aient doublé de volume.

Badigeonnez le dessus des pains de blanc d'œuf et parsemez de gruau d'avoine. Enfouez (à 190°C) 30 à 40 minutes. Défournez, démoulez immédiatement et laissez refroidir sur une grille.

## YAOURT NATURE

Pour 8 yaourts, soit l'équivalent d'1 L

60 ml de yaourt nature avec ferments actifs à température ambiante ou la quantité requise de ferment lactique vendu dans le commerce  
1 L de lait, idéalement entier

Fixez le bol chauffant haute précision KitchenAid et le fouet à fils au robot sur socle. Réglez la température sur 105 °C. Une fois le préchauffage terminé, versez le lait dans le bol chauffant. Faites chauffer le lait à 85 °C, vérifiez sa température à l'aide d'un thermomètre de cuisine et mélangez de temps en temps avec le fouet à fils à vitesse 1 (Remuer). Gardez le lait à 85 °C pendant au minimum 1 à 2 minutes.

Abaissez la température du bol chauffant à 43 °C et laissez le lait refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne cette température, en mélangeant de temps à autre avec le fouet à fils à vitesse 1 (Remuer). Utilisez un thermomètre de cuisine pour vérifier la température du lait. Ajoutez le yaourt nature et mélangez à vitesse 1 (Remuer) jusqu'à ce que le tout soit parfaitement incorporé, environ 30 secondes.

Retirez le fouet à fils. Couvrez le lait et gardez (faites fermenter) à une température comprise entre 43 °C et 46 °C au minimum 5 à 7 heures. Plus le yaourt fermentera, plus il sera épais et acidulé.

Pendant la fermentation, un liquide jaunâtre appelé lactosérum se forme. Vous pouvez le mélanger au yaourt une fois celui-ci prêt ou, pour obtenir une texture plus épaisse, le filtrer à l'aide de plusieurs couches d'étamine superposées.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



### Bol chauffant haute précision KitchenAid 5KSM1CBT/5KSM1CBL

Puissance	450 W
Matériau extérieur du bol de cuisson (reste froid au contact)	ABS et polycarbonate
Matériau du bol intérieur amovible	Acier inoxydable
Capacité du bol	Capacité totale maximale: 4,7 L; capacité jusqu'au repère de capacité max.: 1,9 L
Dimensions du produit	H × L × P 24,4 × 26,9 × 30,1 cm
Dimensions de l'emballage	H × L × P 27,5 × 36 × 42 cm
Dimensions du suremballage	H × L × P 29,5 × 43,5 × 74,5 cm
Suremballage	2 pièces
Poids net (accessoires inclus)	3,4 kg
Poids brut	4,8 kg
Poids brut du suremballage	10,8 kg
Longueur du cordon d'alimentation	123 cm
Origine des pièces	Chine



Toute reproduction ou publication, intégrale ou partielle, de ce tirage par impression, photocopie, microfilm ou quelque autre procédé que ce soit, sans l'autorisation écrite préalable de KitchenAid, est interdite.

Imprimeur: [www.daneels.be](http://www.daneels.be)  
Design: Stojan+Voumard  
Photographie: Tony le Duc; Studio Ferrazzini Bouchet

© 2015 KitchenAid Europa, Inc.  
Nijverheidslaan 3 Box 5  
B-1853 Strombeek-Bever

**Pour la Belgique:**

N° vert gratuit:

**0800 93285**

[www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be)

**Pour la France:**

N° vert gratuit:

**0800 600 120**

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

**Pour le Grand-Duché du Luxembourg:**

N° vert gratuit:

**800 23122**

**KitchenAid Europa, Inc.**

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11

**Pour la Suisse:**

**NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG**

Bernstrasse 18

CH - 2555 BRÜGG

Tél: 032 475 10 10 – Fax: 032 475 10 19

# **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid, Responsable editor: Dirk Vermeiren;  
KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3/5, B-1853 Strombeek-Bever

PHMBL15\_FR