

# KitchenAid

NOUVEAU



## UN USTENSILE DE CUISINE TAMIS ET BALANCE D'UNE VALEUR DE 149€<sup>TTC</sup> OFFERT\*

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction Artisan KitchenAid 6,9L (5KSM7580)\*\*

Du 27 octobre 2018 au 12 janvier 2019

OFFRE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Rejoignez-nous sur Facebook, Instagram, @KitchenAidFR



\*Ustensile de cuisine tout-en-un tamis et balance KitchenAid d'une valeur indicative de 149€<sup>TTC</sup>.  
\*\*Offre valable uniquement pour les robots pâtisseries multifonction Artisan KitchenAid 6,9L (5KSM7580).  
Visuels non contractuels.

## UN USTENSILE DE CUISINE TAMIS ET BALANCE OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN KITCHENAID 6,9L (5KSM7580)\*

Comment recevoir votre ustensile de cuisine tamis et balance KitchenAid ?

- 1** Achetez votre robot Artisan multifonction KitchenAid 6,9L (5KSM7580) entre le 27 octobre 2018 et le 12 janvier 2019 inclus.
- 2** Renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre sur le site [www.promokitchenaid.fr](http://www.promokitchenaid.fr) OU remplissez le bulletin de participation ci-dessous.
- 3** Et joignez les éléments suivants (conservez-en une copie avant envoi). Tout dossier incomplet sera considéré comme non valable et sera définitivement rejeté.
  - Le code barre original et lisible à 13 chiffres, à découper sur l'emballage du robot éligible (attention, seul le code barre original du produit est recevable).
  - La photocopie d'une preuve d'achat (facture, ticket de caisse ou confirmation de commande dans le cas d'un achat en ligne) où apparaissent et sont entourés la date, le prix et la référence du produit acheté.
- 4** Envoyez votre dossier complet, avant le 26 janvier 2019 inclus (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe suffisamment affranchie, à l'adresse suivante :  
**KITCHENAID OFFRE FETES DE FIN D'ANNEE 2018  
OPERATION 20917  
CEDEX 3474  
99347 PARIS CONCOURS**
- 5** Vous recevrez ensuite votre ustensile de cuisine tamis + balance KitchenAid dans un délai de 8 semaines environ à réception de votre demande conforme

Afin d'assurer une livraison dans les meilleures conditions, veuillez nous indiquer une adresse où le colis pourra vous être livré durant la journée.

NOM .....

PRÉNOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL + VILLE .....

TÉL (MOBILE) .....

ADRESSE EMAIL .....

N° DE SÉRIE DE L'APPAREIL (indiqué sous l'appareil) : .....

J'ai lu et je comprends le contenu de la Politique de protection des données à caractère personnel de KitchenAid disponible à l'adresse suivante :  
<https://www.kitchenaid.fr/pages/politique-de-protection-des-donnees-a-caractere-personnel>

J'accepte de recevoir des communications marketing personnalisées relatives à KitchenAid et à d'autres marques de Whirlpool Corporation.

\*Offre valable uniquement sur les robots Artisan KitchenAid 4,8 L (5KSM156, 5KSM175PS ou 5KSM185). Offre valable en France métropolitaine, en Corse et à Monaco (achat et résidence), pour tout achat compris entre le 27 octobre 2018 et le 12 janvier 2019 inclus. Offre limitée à une participation par foyer (même nom, même adresse). Les frais d'envoi du dossier ne seront pas remboursés. Toute demande incomplète, raturée ou erronée ne sera pas prise en compte (y compris ticket de caisse / facture raturée ou découpée). Cette offre n'est cumulable avec aucune autre offre promotionnelle portant sur ce produit.

# DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEL USTENSILE DE CUISINE TAMIS ET BALANCE KITCHENAID

POUR OBTENIR UNE TEXTURE LÉGÈRE, RAPIDEMENT ET SANS EFFORT



## Tamis et balance, l'ustensile de cuisine tout-en-un pour un tamisage et un pesage automatiques mains-libres

- Permet d'obtenir facilement des résultats constants en incorporant petit à petit les ingrédients tamisés et pesés dans le bol du robot
- Mesure avec précision et tamise les ingrédients, des opérations indispensables pour un mélange homogène et une cuisson de qualité toujours réussie\*

## Balance numérique intégrée

- Mesure les ingrédients en les pesant pour un niveau de précision\*\* optimal, facteur essentiel pour une cuisson réussie
- Peut aussi être utilisée séparément sur le plan de travail avec le plateau fourni
- Facile à utiliser



## Couvercle verseur

- Incorpore progressivement et lentement les ingrédients dans le bol pendant le fonctionnement du robot pour des résultats optimaux



## Coffret de rangement compact

- Pour un rangement pratique et simple, et un accès rapide

## Conçu exclusivement pour fonctionner avec tous les modèles de robots pâtisseries multifonctions KitchenAid

- Se fixe simplement au moyeu électrique multifonction alimenté par le robot

\*Par rapport à des ingrédients non tamisés

\*\*Par rapport aux mesures volumétriques

Des cuissons toujours réussies et des gâteaux moelleux !

Découvrez  
la recette exclusive de  
**LÉA DE TANGERINE ZEST**



## Pavlova aux fruits rouges

POUR : 6 PERSONNES • TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MN • TEMPS DE CUISSON : 1H30

### INGRÉDIENTS

#### POUR LA MERINGUE

- 6 blancs d'œufs
- 300 g de sucre glace
- 10 g de Maïzena
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

#### POUR LA GARNITURE

- 20 cl de crème entière réfrigérée
- 50 g de sucre glace
- 1 bol de fruits rouges frais (fraises, framboises...)
- Quelques feuilles de menthe pour la décoration

### PRÉPARATION :



- Préchauffez à 130°C.
- Mettez en place votre robot pâtisseries KitchenAid avec le fouet et le nouvel ustensile de cuisine tamis et balance KitchenAid
- Versez les 300 g de sucre glace dans le récipient fermé du tamis/balance et laissez-le clos pour le moment.
- Versez les blancs d'œufs dans le bol de votre robot et faites monter avec le fouet en lançant le programme à vitesse 6. Quand ils commencent à bien monter, ouvrez doucement le récipient de l'ustensile de cuisine tamis et balance KitchenAid avec la molette afin d'incorporer progressivement le sucre. Quand les œufs sont bien montés en neige, procédez de même avec la maïzena dans le tamis en continuant à fouetter. Pour finir, ajoutez le jus de citron et l'extrait de vanille. Lorsque tout est bien mélangé arrêtez le robot.
- Une fois les œufs en neige prêts, placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposez les œufs dessus et formez un nid à l'aide d'une spatule. Vous pouvez lisser les bords si vous le souhaitez.
- Enfourez 10 minutes puis baissez

la température à 90°C et laissez encore cuire pendant 80 minutes. N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson. A la fin de la cuisson, éteignez le four sans ouvrir la porte du four et laissez refroidir complètement (au moins 1h). Sortez du four et réservez à température ambiante.

- Pour la crème fouettée, placez le bol de votre robot ainsi que le fouet et la crème au réfrigérateur au moins 1h. Fouettez la crème puis incorporez le sucre glace. Versez la crème fouettée sur la meringue puis répartissez généreusement de fruits rouges. Vous pouvez également décorer de zestes de citron.

Bonne dégustation !



 @tangerinezest  @tangerinezest

<http://tangerinezest.com/>

N° Vert gratuit : 00800 381 04026  
[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

®/TM Marque déposée/La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. © 2016. Tous droits réservés.

**KitchenAid**