

Découvrez les recettes gourmandes

riviera&bar
objets d'art culinaire



Machine à pain inox *Sans Gluten & Co*
QMP 660

Réalisez avec votre machine à pain la recette qui vous plaît !

Les préparations gourmandes

Pain blanc	P. 4
Pain complet	P. 6
Pain paysan	P. 8
Pain aux céréales	P. 10
Pain de seigle	P. 12
Pain d'épeautre au sésame	P. 14
Pain chasseur	P. 16
Pain au pavot et amandes	P. 18
Pain aux lardons	P. 20
Pain aux oeufs	P. 22
Pain aux raisins secs et noix	P. 24
Pain aux pruneaux	P. 26
Pain brioché	P. 28
Pain au chocolat	P. 30
Pain rhum-raisins	P. 32

Les préparations pour pâte
à pain du commerce P. 34

Cake nature, cake ananas et
noix de coco, cake pommes et
4 épices, cake bananes et noix P. 36

Petits pains moelleux P. 38
Pâte à pizza P. 40
Confiture maison P. 42

Les préparations sans gluten P. 44

Pain au sarrasin	P. 45
Pain au quinoa et graines	P. 46
Pain à la farine de châtaigne	P. 47
Pain au maïs	P. 48
Pain blanc (avec préparation de farine du commerce)	P. 49
Pain rustique (avec préparation de farine du commerce)	P. 50
Cakes sans gluten	P. 51
Pâte à pizza rustique	P. 52

Mes recettes personnelles P. 54

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 la minuterie
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 15 g de levure sèche en grains et de 900 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..

Pain blanc



Pain blanc

Quoi de plus simple et de plus délicieux qu'une tranche de pain blanc bien moelleuse ? Le pain blanc reste une base de notre alimentation : avec une garniture salée ou sucrée, du petit-déjeuner au dîner, il est toujours aussi appétissant !

Programme "Normal".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre ou huile	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Eau	310 ml	410 ml	510 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	525 g	700 g	870 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Lait en poudre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Levure sèche en grains	7 g	10 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel et le lait en poudre pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

Vous pouvez éventuellement remplacer le lait en poudre par du lait frais. Diminuez dans ce cas la même quantité d'eau que la quantité de lait ajoutée.

Pain complet



Pain complet

Une tranche de pain complet, c'est savoureux et bienfaisant pour l'organisme ! Alors que la maison est envahie par l'odeur du pain, toute la famille se réjouit de savourer le pain que vous allez lui servir...

Programme "Complet".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre ou huile	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Eau	300 ml	400 ml	500 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	150 g	200 g	250 g
Farine complète ⁽¹⁾	375 g	500 g	625 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Lait en poudre	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Levure sèche en grains	10 g	12 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel et le lait en poudre pour éviter leur contact avec la levure.

Pain paysan



Pain paysan

Savourez le bien-être de la "Vie de campagne" avec ce pain particulièrement nourrissant. La farine de seigle complète, le beurre et la coriandre lui procurent une structure crémeuse et une saveur délicieuse. Sachez qu'une tartine de pain paysan ne fait pas grossir ! Surtout si vous y mettez du fromage blanc maigre ou quelques tranches de tomate et de concombre...

Programme "Normal", "Complet" ou "Français".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Lait écrémé	310 ml	410 ml	510 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	265 g	350 g	435 g
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	265 g	350 g	435 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Coriandre moulue	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Levure sèche en grains	7 g	10 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel et la coriandre pour éviter leur contact avec la levure.

Pain aux céréales



Pain aux céréales

Une alimentation équilibrée est essentielle pour notre organisme. Les céréales, les fibres, les légumes frais, les fruits sont les alliés d'une vie saine. La valeur nutritive élevée de ce pain aux céréales répond parfaitement à ce besoin. En raison de son goût entier, les fins gourmets n'y ajouteront qu'une fine couche de beurre frais.

Programme "Complet".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre ou huile	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Eau	310 ml	410 ml	510 ml
Farine multi ou 6 céréales ⁽¹⁾	525 g	700 g	875 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Levure sèche en grains	10 g	12 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Pain de seigle



Pain de seigle

L'odeur du pain frais, quel délice !... Retrouvez-la chez vous en savourant une belle tranche de pain de seigle. Délicieux en été avec une épaisse couche de fromage blanc, des radis et un soupçon de ciboulette. Ou très appétissant, pendant les soirées d'hiver, avec une tranche de jambon fumé...

Programme "Normal", "Complet" ou "Français".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre ou huile	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3,5 c. à s.
Eau	300 ml	400 ml	500 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	375 g	500 g	625 g
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	150 g	200 g	250 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Levure sèche en grains	10 g	12 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Pain d'épeautre au sésame



Pain d'épeautre au sésame

Vous recevez des amis et vous n'avez pas le temps de préparer un repas copieux ? Etonnez-les avec le pain d'épeautre au sésame, un pain moelleux et très sain. Les graines de sésame et le cumin lui donnent une saveur incomparable et en font l'accompagnement idéal de toutes sortes de légumes et garnitures.

Programme "Complet".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Huile	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Vinaigre	0,5 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Eau	270 ml	360 ml	450 ml
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	150 g	200 g	250 g
Farine d'épeautre complète ⁽¹⁾	375 g	500 g	625 g
Sucre	0,5 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Sel	0,5 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Cumin ⁽²⁾	0,5 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Graines de sésame ⁽²⁾	45 g	60 g	75 g
Graines de lin ⁽²⁾	0,5 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Levure sèche en grains	9 g	12 g	15 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le cumin, les graines de sésame et les graines de lin pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer le cumin, les graines de sésame et les graines de lin dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter le cumin, les graines de sésame et les graines de lin dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Pain chasseur



Pain chasseur

Le pain de la Forêt-Noire, ou pain chasseur, est une délicieuse variante du pain noir. Il a la saveur du pain noir allemand et est idéal pour le pique-nique. Pâté de gibier, saucisson sec et omelette aux champignons compléteront parfaitement le menu.

Programme "Complet".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Eau	280 ml	370 ml	410 ml
Farine chasseur ⁽¹⁾	525 g	650 g	770 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Levure sèche en grains	7 g	9 g	11 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

La farine chasseur peut être remplacée par de la farine Forêt-Noire. Ces farines sont en vente dans les magasins spécialisés. Le beurre peut être remplacé par de l'huile.

Pain au pavot et amandes



Pain au pavot et amandes

Un goût épicé surprenant ! Les amandes, les graines de pavot et l'arôme du citron s'accordent parfaitement. Délicieux avec une salade printanière ou du poisson fumé.

Programme "Normal".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Eau	280 ml	370 ml	410 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	525 g	650 g	770 g
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Lait en poudre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Yaourt nature	50 g	65 g	80 g
Miel	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Extrait de citron	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Amandes moulues ⁽²⁾	50 g	60 g	75 g
Graines de pavot ⁽²⁾	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Levure sèche en grains	7 g	9 g	11 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel, le lait en poudre, le yaourt, le miel et le citron pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les amandes moulues et les graines de pavot dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les amandes moulues et les graines de pavot dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Les amandes et les graines de pavot peuvent éventuellement être légèrement grillées dans un peu d'huile (remuez-les bien pour ne pas les noircir).

Pain aux lardons



Pain aux lardons

Ce pain est particulièrement apprécié des gourmets. A savourer durant les longues soirées d'hiver, accompagné d'une soupe à l'oignon. Ou à agrémenter d'une fine couche de beurre pour un pique-nique gourmand...

Programme "Normal", "Complet" ou "Français".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Eau	280 ml	370 ml	410 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	265 g	325 g	385 g
Farine de froment complète ⁽¹⁾ ...	265 g	325 g	385 g
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Lard fumé ⁽²⁾	90 g	120 g	170 g
Echalote ⁽²⁾	1	1	1
Levure sèche en grains	7 g	10 g	14 g

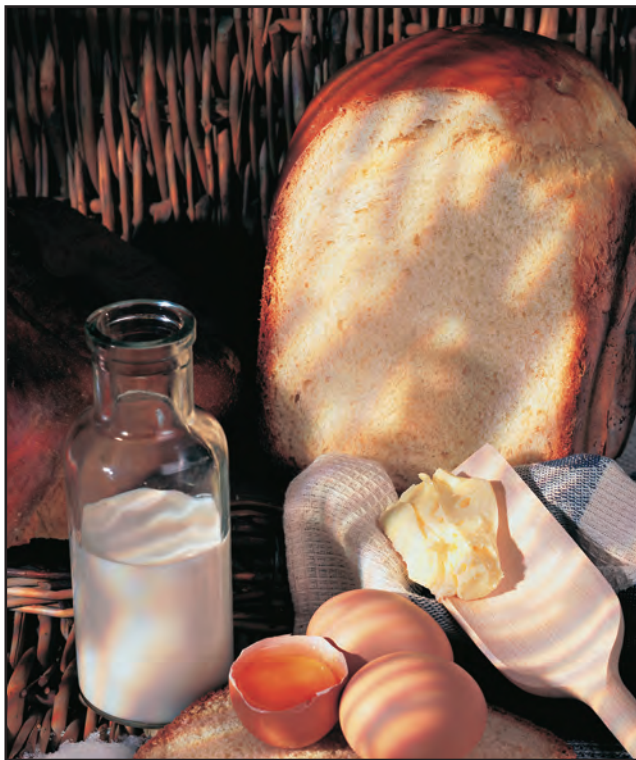
⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les lardons et l'échalote dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les lardons, l'échalote et un peu de graisse de cuisson dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Coupez le lard fumé en cubes très fins et faites-les dorer dans un peu de graisse. Enlevez le lard de la poêle et faites cuire l'échalote coupée jusqu'à ce qu'elle soit translucide.

Pain aux œufs



Pain aux œufs

Vous n'avez pas envie de faire de la grande cuisine ce week-end ? Alors servez un croque-monsieur très spécial à votre maisonnée... Garnissez quelques tartines de votre pain aux œufs avec du fromage et du jambon, mettez-les quelques instants sur le grill et vous obtiendrez un délicieux repas de midi. A servir avec une salade, des concombres et des tomates.

Programme "Normal".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	2 c. à s.	3 c. à s.	4 c. à s.
Œufs	1	2	3
Eau	270 ml	360 ml	450 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	450 g	600 g	760 g
Sucre	2 c. à s.	3 c. à s.	4 c. à s.
Sel	1 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Lait en poudre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Levure sèche en grains	4 g	6 g	7 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel et le lait en poudre pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

Battez les œufs et ajoutez l'eau progressivement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Vous pouvez éventuellement remplacer le lait en poudre par du lait frais. Diminuez dans ce cas la même quantité d'eau que la quantité de lait ajoutée.

Pain aux raisins secs et noix



Pain aux raisins secs et noix

Les noix procurent au pain une saveur particulière et un délicieux croquant. Se déguste aussi bien avec du salé que du sucré. Un pain également en parfaite harmonie avec une soirée "Vins et fromages".

Programme "Normal" ou "Sucré".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Œufs	1	2	3
Lait demi-écrémé	180 ml	250 ml	310 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	375 g	500 g	620 g
Sucre	3 c. à c.	4 c. à c.	5 c. à c.
Sel	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Lait en poudre	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Cannelle	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Raisins secs ⁽²⁾	170 g	210 g	240 g
Noix hachées ⁽²⁾	20 g	40 g	50 g
Levure sèche en grains	7 g	9 g	12 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre et la cannelle pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les raisins secs et les noix hachées dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les raisins secs et les noix hachées dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Battez les œufs et ajoutez le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau, sinon ils absorberont l'humidité du pain.

Pain aux pruneaux



Pain aux pruneaux

Etonnez votre entourage avec un délicieux pain aux fruits... Personne n'y résistera, quelque soit le moment de la journée ! Une idée menu ? Ce pain fait merveille avec un lapin aux pruneaux...

Programme "Normal" ou "Sucré".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Eau	305 ml	400 ml	500 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	525 g	700 g	870 g
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Pruneaux dénoyautés ⁽²⁾	180 g	250 g	310 g
Levure sèche en grains	7 g	10 g	14 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel et les pruneaux pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les pruneaux dénoyautés dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les pruneaux dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Coupez les pruneaux en petits morceaux et laissez-les macérer dans l'eau.

Pain brioché



Pain brioché

Avec ce pain moelleux, crémeux et sucré, vous ferez fondre tous les gourmands... A manger sur le pouce ou avec une fine couche de beurre. Les amateurs de sucré/salé pourront y ajouter une tranche de fromage.

Programme "Normal".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre ramolli	40 g	55 g	70 g
Œufs	2	3	4
Lait	270 ml	360 ml	450 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	460 g	610 g	770 g
Sucre glace	50 g	65 g	75 g
Sel	0,5 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Levure sèche en grains	4 g	6 g	7 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

Battez les œufs et ajoutez du lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. La quantité de sucre peut être augmentée selon votre goût. Pour obtenir une belle croûte dorée, vous pouvez badigeonner le dessus du pain avec de l'œuf battu.

Pain au chocolat



Pain au chocolat

Le pain des gourmands ! Délicieux avec une fine couche de chocolat à tartiner ou tout simplement comme encas.

Programme "Normal" ou "Sucré".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Œufs	1	2	3
Lait demi-écrémé	180 ml	250 ml	310 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	375 g	500 g	620 g
Sucre	3 c. à c.	4 c. à c.	5 c. à c.
Sel	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Lait en poudre	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Cannelle	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Pépites de chocolat ⁽²⁾	190 g	250 g	290 g
Levure sèche en grains	7 g	9 g	12 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, la cannelle et les pépites de chocolat pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les pépites de chocolat dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les pépites de chocolat dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Battez les œufs et ajoutez la quantité de lait nécessaire. Mixez très légèrement les pépites pour en diminuer leur volume initial. N'utilisez pas de carreaux ou de copeaux de chocolat, qui pourraient fondre, mais bien des pépites de chocolat conçues spécialement pour les gâteaux ou le pain.

Pain rhum-raisins



Pain rhum-raisons

Les raisins secs, macérés dans le rhum, ont un goût très prononcé et procurent au pain un parfum très musclé ! La cassonade et la crème viennent arrondir le goût. A savourer avec une fine tranche de fromage...

Programme "Normal" ou "Sucré".

Ingrédients	750 g	1000 g	1250 g
Beurre	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3,5 c. à c.
Huile d'olive	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Crème	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Jaune d'œuf	1	1	1
Eau	225 ml	300 ml	375 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	450 g	600 g	750 g
Cassonade	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3,5 c. à c.
Sel	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3,5 c. à c.
Lait en poudre	1 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Raisins secs ⁽²⁾	80 g	110 g	135 g
Levure sèche en grains	8 g	10 g	12 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après la cassonade, le sel, le lait en poudre et la cassonade pour éviter leur contact avec la levure.

⁽²⁾ Déposer les raisins secs dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les raisins secs dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Conseils de préparation :

Faites macérer les raisins dans le rhum pendant 12 heures, puis égouttez-les et roulez-les dans la farine.

Les préparations pour pâte à pain du commerce

Les préparations toutes prêtes pour pâte à pain du commerce peuvent être mélangées et cuites dans la machine à pain. Nous vous conseillons de suivre les instructions ci-dessous :

- Utilisez la recette "Normal Rapide" pour la plupart des préparations existantes même pour les préparations de pain complet. Si toutefois le pain complet ne lève pas suffisamment en mode "Normal Rapide", basculez sur le programme "Complet Rapide".
- Vérifiez que le poids des ingrédients sur le paquet ne dépasse pas la quantité que votre machine à pain peut traiter (en général la préparation est prévue pour un pain d'un poids de 750 g).
- Suivez les mêmes règles que pour les recettes de pains traditionnels (ingrédients liquides avant les solides, séparation de la levure par une couche de farine).
- Vérifiez la consistance de la pâte après 5 minutes et n'hésitez pas ajouter un peu plus d'eau si le mélange semble trop sec.

Cakes



Cakes

Programme "Cake".

Cake nature	
Beurre ramolli	180 g
Œufs battus	5
Lait	125 ml
Farine blanche (type 45)	500 g
Sucre	190 g
Sucre vanillé	11 g
Levure chimique	11 g

Cake pommes et 4 épices	
Beurre ramolli	100 g
Œufs battus	2
Lait	100 ml
Farine blanche (type 45)	350 g
Cassonade	150 g
Sel	2 c. à c.
Levure chimique	7 g
Mélange 4 épices ou cannelle	1 c. à c.
Pommes râpées	200 g

Cake ananas et noix de coco	
Beurre ramolli	100 g
Œufs battus	2
Lait	100 ml
Farine blanche (type 45)	300 g
Sucre	100 g
Sel	1 c. à c.
Levure chimique	7 g
Ananas coupé égoutté	200 g
Noix de coco râpée	50 g

Cake bananes et noix	
Beurre ramolli	100 g
Œufs battus	2
Lait	100 ml
Farine blanche (type 45)	300 g
Sucre	100 g
Sel	1 c. à c.
Levure chimique	7 g
Bananes en rondelles	200 g
Noix hachées	50 g

Petits pains moelleux



Petits pains moelleux

Un petit pain brillant, moelleux et crémeux, du dimanche matin, quelle merveille !... Accompagnez-le d'un œuf à la coque ou d'une tasse de café bien chaude... De quoi bien commencer la journée !...

Programme "Pâte".

Ingrédients	Quantités
Beurre	4 c. à s.
Œuf	1
Eau	350 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	640 g
Sucre	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche en grains	7 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

Vous pouvez ajouter à la pâte des raisins secs, des noix, des graines de tournesol ou garnir vos petits pains avec des graines de pavot, de sésame, des amandes effilées... Retirez la pâte de la machine en fin de programme, répartissez-la en 12 petites boules et déposez-les sur une plaque huilée. Badigeonnez chaque petit pain d'un œuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant ou ajoutez une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine. Laissez lever pendant 40 minutes. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200°C durant 15 à 20 minutes.

Pâte à pizza



Pâte à pizza

Riviera & Bar ne vous transforme pas seulement en "Boulangier maison" mais aussi en véritable "Pizzaiolo" !

Programme "Pâte à pizza".

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	3 c. à s.
Eau	330 ml
Farine blanche (type 55) ⁽¹⁾	630 g
Sucre	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche en grains	7 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre et le sel pour éviter leur contact avec la levure.

Conseils de préparation :

En fin de programme, retirez la pâte de votre machine à pain et répartissez-la en 6 petites boules. Posez une boule saupoudrée de farine sur le plan de travail et étalez-la. Posez la pâte sur une plaque légèrement huilée, piquez-la avec une fourchette avant de la garnir avec les ingrédients de votre choix.

Confiture maison



Confiture maison

Programme "Confiture".

Ingrédients	Quantités
Fruits frais	450 g
(ou fruits congelés)	(550 g)
Sucre cristallisé	même quantité que le poids de fruits
Jus de citron frais	3 c. à s.
Jus de citron concentré	1 c. à s.

Conseils de préparation :

Découpez les fruits frais en petits dés pour faciliter la cuisson. N'oubliez pas d'éplucher, d'épépiner ou de dénoyauter le cas échéant les fruits tels que les pommes, pêches, abricots...

Les fruits frais peuvent être remplacés par des fruits congelés. Décongelez-les et égouttez-les avant de les peser. Ajoutez le sucre cristallisé (spécial confiture). Le sucre et le jus de citron aident la confiture à épaissir, préservent la couleur et le goût des fruits. Si l'on diminue la quantité de sucre, le résultat sera plus liquide et le temps de conservation moins long. Suivant le fruit utilisé et sa teneur en eau, ajustez les quantités de sucre et de jus de citron. Nous vous conseillons d'ouvrir le couvercle de la machine 10 minutes avant la fin du programme. L'humidité présente à l'intérieur de la cavité s'échappera plus facilement et cela favorisera l'épaississement de la confiture.

Les préparations sans gluten

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

La réalisation de telles préparations diffère de celle utilisant de la farine de blé. Nous vous recommandons de suivre, d'une part les règles de mise en oeuvre prescrites par le fabricant de la farine, d'autre part les instructions ci-dessous :

- Si vous consommez des préparations sans gluten pour des raisons de santé, assurez-vous que les ustensiles de préparation (cuve, couteaux, cuillère en bois...) soient bien nettoyés. Ainsi, vous éviterez une contamination croisée avec des farines et aliments qui contiennent du gluten.
- Veillez à utiliser de préférence de la levure sans gluten (sèche en grains ou chimique).
- Vous pourrez trouver les ingrédients sans gluten (farines, levures, gommés...), ou préparations pour pain sans gluten, dans certains magasins de diététique, magasins bio ou en pharmacie.
- Il est important de bien peser tous les ingrédients, liquides ou solides.
- 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.
- Les recettes ci-après vous permettent de réaliser des pains d'environ 1 kg.
- 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 plus lourd, de texture plus dense et qu'il présente une croûte plus pâle que celle d'un pain normal.
- Conservez les préparations dans un endroit frais et sec. Nous vous conseillons de les consommer dans les 2 jours. Sinon, coupez-les en tranches et conservez-les au congélateur.

Pain au sarrasin

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Eau	400 ml
Œuf	1
Farine de sarrasin	320 g
Agar Agar	3 g
Sucre de canne complet	1,5 c. à s.
Sel	3 c. à c.
Fécule de pomme de terre	320 g
Levure déshydratée sans gluten	14 g

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus pour éviter le contact du sucre et du sel avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Pain au quinoa et graines

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	30 ml
Eau	410 ml
Œuf	1 (gros)
Jus de citron	1 c. à s.
Farine de sarrasin	240 g
Gomme de guar	5 g
Sel	2,5 c. à c.
Farine de quinoa	105 g
Farine de riz semi complète	130 g
Levure déshydratée sans gluten	7 g
Graines de tournesol	1,5 c. à s.
Graines de pavot	1,5 c. à s.
Graines de sésame	1,5 c. à s.

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus (sauf les graines) pour éviter le contact du sucre et du sel avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.
- Déposez les graines dans le distributeur automatique d'ingrédients. Il est aussi possible d'ajouter les graines dans la cuve pendant le pétrissage, dès que le signal sonore retentit.

Pain à la farine de châtaigne

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	3 c. à s.
Eau	300 g
Œufs	2
Farine de riz semi complète	220 g
Gomme de guar	1 c. à c.
Sel	1 c. à c.
Sucre de canne complet	3 c. à s.
Farine de châtaigne	100 g
Farine de sarrasin	100 g
Fécule de pomme de terre	100 g
Poudre d'amande	1 c. à s.
Levure déshydratée sans gluten	9 g

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus pour éviter le contact du sucre et du sel avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Pain au maïs

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	4 c. à s.
Eau	500 ml
Farine de riz semi complète	150 g
Sel	2 c. à c.
Sucre de canne complet	4 c. à s.
Farine de maïs	250 g
Fécule de maïs	100 g
Levure déshydratée ss gluten	9 g

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus pour éviter le contact du sucre et du sel avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Pain blanc

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	1 c. à s.
Eau	500 ml
Farine sans gluten (1)	500 g
Sel	1 c. à c.
Levure déshydratée ss gluten	10 g

(1) Farine sans gluten "Mix B" marque Dr Schär.

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Le dosage des ingrédients est fortement lié aux marques et aux variétés de farine et de levure sans gluten. Aussi, nous vous conseillons de tenir compte des dosages indiqués sur leurs emballages.
- Mettez une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajoutez le reste de farine après le sel pour éviter son contact avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Pain rustique

Programme "Sans gluten"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	3 c. à s.
Eau	545 ml
Farine sans gluten (1)	625 g
Sel	1,5 c. à c.
Levure déshydratée ss gluten	13 g

(1) Farine sans gluten "Mix rustique" marque Valpiform.

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Le dosage des ingrédients est fortement lié aux marques et aux variétés de farine et de levure sans gluten. Aussi, nous vous conseillons de tenir compte des dosages indiqués sur leurs emballages.
- Mettez une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajoutez le reste de farine après le sel pour éviter son contact avec la levure.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Cakes

Programme "Cake"

Cake au yaourt parfum chocolat		Cake à la pêche	
Yaourt soja	1 pot	Beurre fondu	80 g
Huile de tournesol	0,5 pot	Œufs	3
Œufs	3	Jus d'orange	50 ml
Farine de riz complet	2,5 pots	Farine de riz complet	140 g
Cacao en poudre non sucré	0,5 pot	Poudre d'amande	50 g
Poudre d'amande	1 pot	Sucre de canne complet	100 g
Sucre de canne complet	1,5 pot	Extrait de vanille	0,5 c. à c.
Levure chimique sans gluten	1 sachet	Pêches fermes pelées et coupées en dés	3
		Levure chimique sans gluten	9 g

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.

Pâte à pizza rustique

Programme "Pâte à pizza"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	4 c. à s.
Eau	450 ml
Farine de riz semi complète	470 g
Sel	1 c. à c.
Farine de sarrasin	140 g
Farine de pois chiche	110 g
Herbes de provence	1 c. à c.
Levain de quinoa	10 g

Conseils de préparation :

- Pour les recettes sans gluten exclusivement, nous vous conseillons de placer la pale autorabattable en position verticale avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Tenez compte du fait que la farine sans gluten se mélange moins bien que les autres farines. Si pendant la phase de pétrissage les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins), nous vous conseillons de racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule en bois.
- En fin de programme, retirez la pâte de la cuve et répartissez-la en 2 boules. Posez une boule saupoudrée de farine sur le plan de travail et étalez-la. Posez la pâte sur une plaque légèrement huilée, piquez-la avec une fourchette avant de la garnir avec les ingrédients de votre choix.

Mes recettes personnelles

Ça y est, votre machine à pain n'a plus de secret pour vous...

A présent, laissez libre cours à votre imagination... Pour cela, rien de plus simple...

1. Choisissez votre recette.

Important :

- le poids final de votre pain doit être compris entre 500 et 1250 g.
- respectez des dosages raisonnables d'ingrédients et ne dépassez, en aucun cas, les quantités maximales suivantes :
 - 15 g de levure sèche en grains
 - 900 g de farine
 - dosage du liquide (eau ou lait, exprimés en ml) équivalent à 58 % du poids de la farine (exprimé en g)
 - 300 g d'ingrédients spéciaux

2. Déposez les ingrédients dans la cuve comme décrit dans la notice d'utilisation (cf. Rubrique "Conseils pratiques").

3. Programmez la machine. Sélectionnez le cycle de température (TEMP.) en fonction du type de pain et choisissez ensuite les temps de préchauffage, pétrissage, levée, cuisson adaptés à votre préparation et au poids final souhaité.

Conseil : pour vous guider lors de vos premiers essais, nous vous recommandons de vous référer :

- aux durées des recettes préprogrammées figurant dans la notice d'utilisation (cf. "Tableau récapitulatif des temps de préparation des recettes préprogrammées").
- aux dosages des ingrédients figurant dans le Livret de recettes.

TEMP. 1 : pour les pains traditionnels composés principalement de farines blanches.

	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson
TEMP. 1	0h00/0h15 à 1h00	0h00/0h15 à 0h30	0h00/1h45 à 2h30	0h00/0h40 à 2h00

TEMP. 2 : pour les pains composés principalement de farines lourdes (complètes).

	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson
TEMP. 2	0h00/0h15 à 1h00	0h00/0h15 à 0h30	0h00/1h45 à 2h30	0h00/0h40 à 2h00

TEMP. 3 : pour les pains spéciaux composés d'ingrédients sucrés.

	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson
TEMP. 3	0h00/0h15 à 1h00	0h00/0h15 à 0h30	0h00/1h45 à 2h30	0h00/0h50 à 2h15

TEMP. 4 : pour les pains composés de farine sans gluten.

	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson
TEMP. 4	0h00/0h15 à 1h00	0h00/0h15 à 0h30	0h00/0h30 à 1h30	0h00/0h30 à 1h45

TEMP. 5 : pour les cakes.

	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson
TEMP. 5	0h00/0h15 à 1h00	0h00/0h10 à 0h30	0h00 à 0h30	0h00/1h00 à 2h15

4. Votre machine s'occupe du reste : elle mélange, pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain.

Remarque : la procédure de programmation est intégralement décrite dans la notice d'utilisation (cf. Rubrique "Bibliothèque de recettes personnalisées").

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

Mes recettes personnelles

Ma recette :

.....

Température (TEMP 1 à 5)	Temps de préchauffage	Temps de pétrissage	Temps de levée	Temps de cuisson

Liste des ingrédients :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Poids final :

riviera&bar

objets d'art culinaire



Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr