

S M E G



ROBOT SUR SOCLE



Le robot sur socle qui transforme la cuisine.

Un gâteau à offrir à des amis, l'odeur unique du pain fait maison, un plat préparé avec votre propre recette secrète, des pâtes fraîches qui éblouiront les invités : si vous aimez la créativité dans la cuisine, ce sera le coup de foudre pour le robot sur socle Smeg. Dans ses formes sinueuses et ses couleurs uniques se reflète tout votre esprit créatif et votre passion pour la cuisine, mais aussi pour les belles choses et le design.

Quand vous transformez les recettes, vous rendez l'atmosphère spéciale.



ACCESSOIRES INCLUS



Fouet à fils



Batteur plat



Crochet pétrisseur

FONCTION

VITESSE

ACCESSOIRES

MELANGER ET PETRIR

Mélanger les ingrédients.
Pétrir - préparer des pâtes levées (pain, pizza, pâtisseries, etc.)

BASSE
1-3



MELANGER

Mélanger et travailler les pâtes denses.
Battre le sucre et le beurre, les préparations pour gâteaux

MOYENNE
4-7



BATTRE ET MONTER EN NEIGE

Battre les pâtes légères ou denses.
Monter en neige les blancs, les crèmes et les sauces

HAUTE
8-10





Meringue



25 minutes

Ingrédients :

- 4 blancs d'oeuf
- Sucre 280 g


Préparation :

1. Avec le fouet à fils, monter en neige les blancs d'oeuf à la vitesse 9 ou 10, en incorporant le sucre en 3 fois.
2. Monter toujours à la vitesse 9 ou 10 jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et compacte.
3. Il faudra au moins 5 minutes de travail pour obtenir une meringue de la bonne consistance.
4. Transférer le mélange dans la poche à pâtisserie et former les meringues sur la plaque protégée avec du papier de cuisson. Enfourner à 100 °C pour environ 100 minutes.



Crème Fouettée



 5 minutes

Ingédients :

- Crème fraîche
500 g
- Sucre glace
50 g

Préparation :

1. Avec le fouet à fils et le couvercle verseur anti-projection, monter la crème à la vitesse 6 pendant environ 30 secondes.
2. Ajouter le sucre glace.
3. Augmenter la vitesse à 9 ou 10 jusqu'à ce que la préparation soit montée.
4. Obtenir la consistance désirée, puis extraire la crème fouettée.



Pâte Sablée



 45 minutes

Ingrédients :

- Farine
300 g
- Beurre en cubes
180 g
- Sucre
100 g
- 1 oeuf
- 1 citron

Préparation :

1. Avec le batteur plat, travailler la farine avec le sucre et le beurre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse.
2. Ajouter l'oeuf et le zeste de citron rapé, puis terminer le pétrissage à la vitesse 2.
3. Continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Envelopper la pâte dans un film plastique et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation. Reprendre la pâte, la ramollir avec les mains, puis l'étirer en conservant une épaisseur de 4 mm. Avec un emporte-pièce, former les biscuits et enfourner à 180 °C pendant 13 à 15 minutes.



Cake



15 minutes

Ingédients :

- Beurre mou 200 g
- Sucre 200 g
- Farine 200 g
- Amidon de maïs 50 g
- 3 oeufs
- 1 cuil. à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1 orange

Préparation :

1. Monter avec le fouet à fils le beurre avec le sucre à la vitesse 9 jusqu'à ce que le beurre blanchisse.
2. A part, dans un saladier, battre légèrement les oeufs et verser le mélange en 3 temps dans la préparation de beurre en continuant de monter la préparation à la vitesse 7.
A la vitesse 2, aromatiser avec le zeste d'orange râpé, puis ajouter au mélange la farine et l'amidon de maïs, la levure et le sel tamisés.
3. Dès que la farine est incorporée au mélange, arrêter le robot.
4. Avec une spatule, verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné de 24 x 11 cm, lisser la surface, puis cuire dans le four préchauffé à 175°C pendant 50 à 57 minutes. Retirer du four, démouler après 5 minutes puis laisser refroidir.



Génoise



1



2



3



4



10 minutes

Ingrédients :

- 6 oeufs
- Farine
250 g
- Sucre
300 g
- Zeste d'un
citron

Préparation :

1. Mettre les oeufs et le sucre dans un récipient.
2. Avec le fouet à fils, monter les oeufs avec le sucre pendant environ 5 minutes à la vitesse 10, jusqu'à l'obtention d'une pâte particulièrement gonflée et soutenue. Aromatiser avec le zeste du citron.
3. Incorporer à la main avec délicatesse la farine tamisée en mélangeant du bas vers le haut avec un fouet.
4. Verser la pâte dans le moule de 24 cm de diamètre, beurré et fariné. Enfourner à 175 °C pendant 30 à 35 minutes.



Mayonnaise



1



2



3



4



15 minutes

Ingrédients :

- 8 jaunes d'oeuf
- Huile d'arachide
250 g
- Jus d'un demi
citron
- 1 cuillère à café de
vinaigre de vin blanc
- Sel

Préparation :

1. Avec le fouet à fils, battre les jaunes d'oeuf à la vitesse 8 en ajoutant une pincée de sel et le vinaigre.
2. Grâce au couvercle verseur, verser lentement un filet d'huile en laissant le temps au mélange de l'absorber.
3. Une fois la moitié de l'huile versée, diminuer la vitesse à 6 et continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'huile. Ajouter le jus de citron petit à petit.
4. Avec la spatule, transférer la préparation dans un récipient et placer au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.



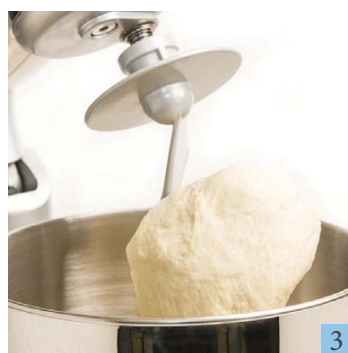
Pizza



1



2



3



4



 35 minutes

Ingrédients :

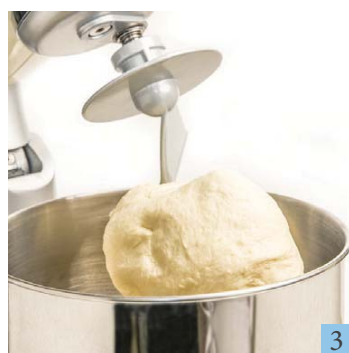
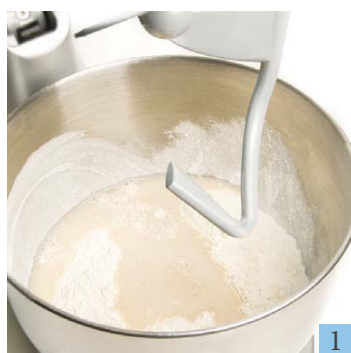
- Farine type 0
350 g
- 3 cuillères à soupe
d'huile d'olive extra
vierge
- Levure de bière
15 g
- Eau 200 ml
- 2 pincées de sel

Préparation :

1. Dissoudre la levure de bière dans 50 ml d'eau chaude et la rajouter dans le bol avec la farine et l'huile. Commencer à travailler la pâte avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2.
2. Verser peu à peu l'eau restante, puis ajouter le sel.
3. Laisser pétrir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et moelleuse. Former une boule, la couvrir puis la faire lever pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4. Diviser la pâte en deux et étendre les pizzas. Placer sur des plaques préalablement graissées et laisser lever pendant près de 20 minutes. Garnir selon sa convenance et enfourner à 200 °C pendant environ 10 à 15 minutes.



Pain



15 minutes

Ingrédients :

- Farine de type 0
500 g
- 6 cuillères à soupe
d'huile d'olive extra
vierge
- Levure de bière
20 g
- 1 cuillère à café de miel
- 1 à 2 pincées de sel
- Eau 260 ml

Préparation :

1. Dissoudre la levure de bière dans 100 ml d'eau avec le miel et la rajouter dans le bol avec la farine, l'huile et le sel.
2. Actionner le robot à la vitesse 1 ou 2 et ajouter lentement l'eau restante. Laisser pétrir pendant 5 à 7 minutes à la vitesse 1 ou 2.
3. Quand la pâte devient lisse, la retirer du crochet, la replacer dans le récipient et la protéger avec un film plastique. Laisser lever pendant environ 1 heure (elle devrait doubler de volume) puis actionner le robot à la vitesse 1 pendant quelques secondes.
4. Façonner la pâte en fonction des besoins et laisser lever en recouvrant pendant une autre heure. Puis enfourner à 200 °C pendant 35 à 40 minutes.



Pâtes aux oeufs



50 minutes

Ingédients :

- Farine
300 g
- 3 oeufs
- 3 - 4 cuillères à
soupe d'eau
(si nécessaire)


Préparation :

1. Travailler avec le crochet pétrisseur la farine et les oeufs à la vitesse 1.
2. Arrêter le robot et avec une spatule faire descendre la farine.
3. Pétrir jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (ajouter l'eau si besoin).
4. Retirer la pâte du récipient, l'envelopper dans un film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
Etaler la pâte en conservant une épaisseur d'environ 0,5 mm, puis découper les formes de pâte désirées.



Fettuccine Complètes



 50 minutes

Ingrédients :

- Farine complète 270 g
- Farine de blé dur 130 g
- 4 oeufs
- 2 - 3 cuillères à soupe d'eau (si nécessaire)
- Sel
- Farine pour étendre la pâte

Préparation :

1. Travailler avec le crochet pétrisseur les deux farines, le sel et les oeufs à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes. Si besoin, rajouter un peu d'eau.
2. Retirer la pâte bien mélangée et compacte du récipient, l'envelopper dans un film plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
3. Etirer la pâte avec le laminoir, en la farinant si nécessaire et en la passant plusieurs fois du niveau 0 jusqu'au niveau 5.
4. Laisser quelque peu sécher les bandes de pâte obtenues puis, avec le rouleau découpeur, former les fettuccine.

Fariner les fettuccine, former des nids et laisser bien sécher.



Feuilles pour Lasagnes



 50 minutes

Ingrédients :

- Farine 400 g
- 4 oeufs
- Eau 20 g
- Sel
- Farine pour étendre la pâte

Préparation :

1. Travailler avec le crochet pétrisseur la farine, le sel et les oeufs à la vitesse 1 pendant 3 à 5 minutes. Si besoin, rajouter un peu d'eau.
2. Retirer la pâte du récipient, l'envelopper dans un film plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
3. Etirer la pâte avec le laminoir, en la farinant si nécessaire et en la passant plusieurs fois du niveau 0 jusqu'au niveau 3.
4. Passer la pâte une dernière fois au niveau 6 et la couper en rectangles prêts à cuire.



Tagliolini aux Epinards



 50 minutes

Ingrédients :

- Farine 340 g
- Epinards cuits, égouttés et mixés 70 g
- 3 oeufs
- Eau 20 g
- Sel
- Farine pour étendre la pâte

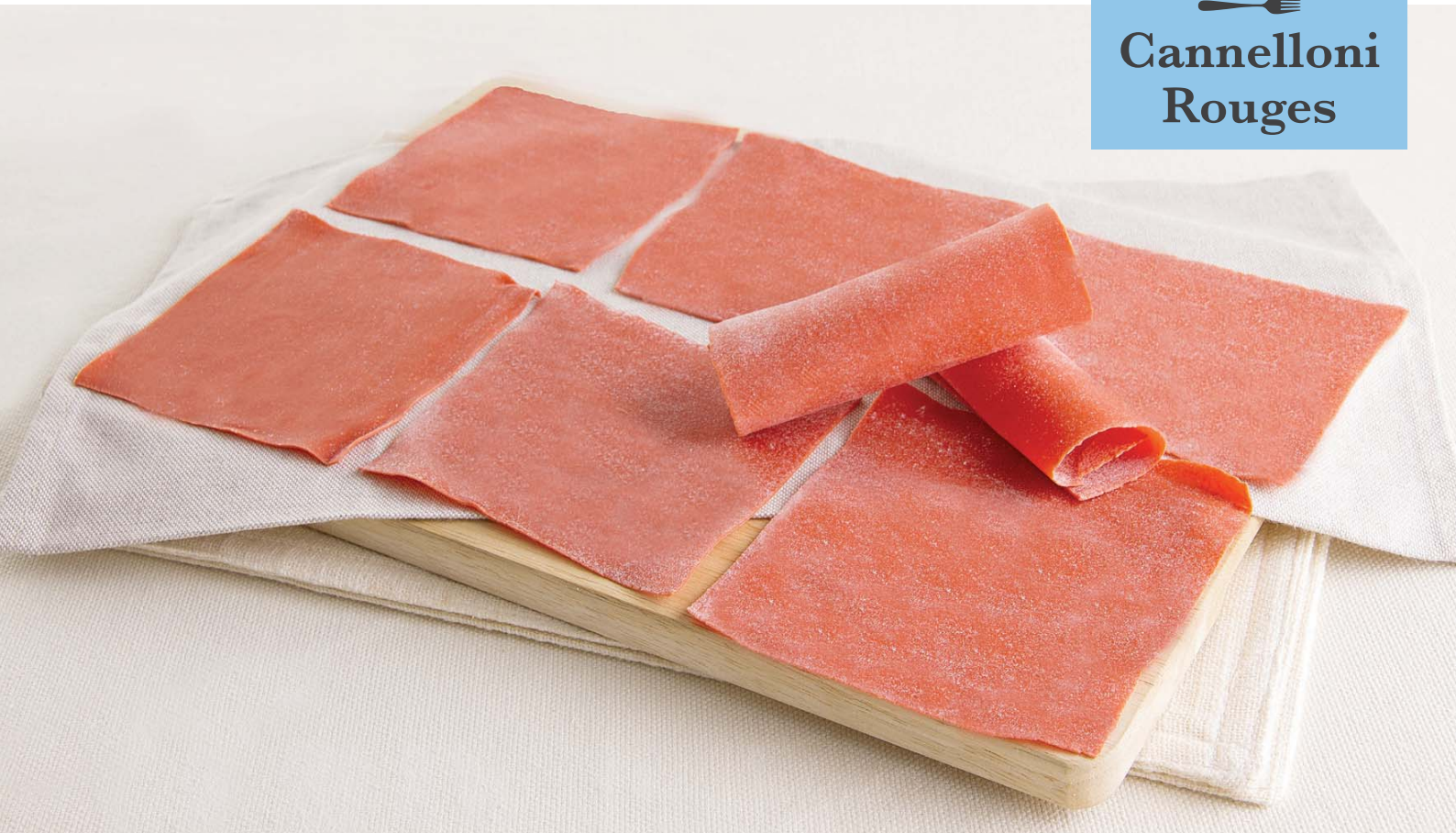
Préparation :

1. Travailler avec le crochet pétrisseur la farine, le sel, les oeufs et les épinards à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes.
2. Retirer la pâte bien mélangée et compacte du récipient, l'envelopper dans un film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
3. Etirer la pâte avec le laminoir, en la farinant si nécessaire et en la passant plusieurs fois du niveau 0 jusqu'au niveau 5.
4. Laisser reposer les feuilles pendant quelques minutes puis, avec le rouleau découpeur, former les tagliolini en farinant abondamment.

Fariner les tagliolini, former des nids et laisser bien sécher.



Cannelloni Rouges



1



2



3



4



 50 minutes

Ingrédients :

- Farine 300 g
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- Coulis de tomate concentré 120 g
- 1-2 cuillères à soupe d'eau si nécessaire
- Sel
- Farine pour étendre la pâte

Préparation :

1. Verser la farine et le sel dans le récipient du robot. A part, battre les oeufs avec le jaune d'oeuf et le concentré de tomate puis verser le mélange sur la farine, en travaillant le tout avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1 ou 2 pendant 3 à 5 minutes. Si besoin, rajouter un peu d'eau.
2. Retirer la pâte du récipient, l'envelopper dans un film plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
3. Etirer la pâte avec le laminoir, en la farinant si nécessaire et en la passant plusieurs fois du niveau 0 jusqu'au niveau 5.
4. Passer une dernière fois au niveau 6.

Couper la pâte en rectangles d'environ 10 x 12 cm prêts à cuire dans de l'eau bouillante.



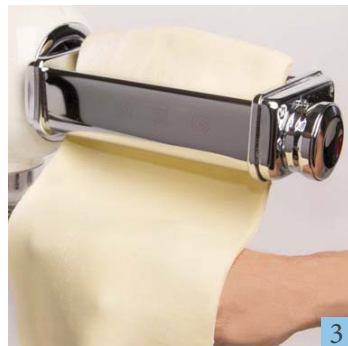
Spaghetti de Pâtes Fraîches



1



2




3



4



 50 minutes

Ingrédients :

- Semoule remoulue de blé dur 400 g
- Eau chaude 230 g
- Sel 6 g
- Farine pour étendre la pâte

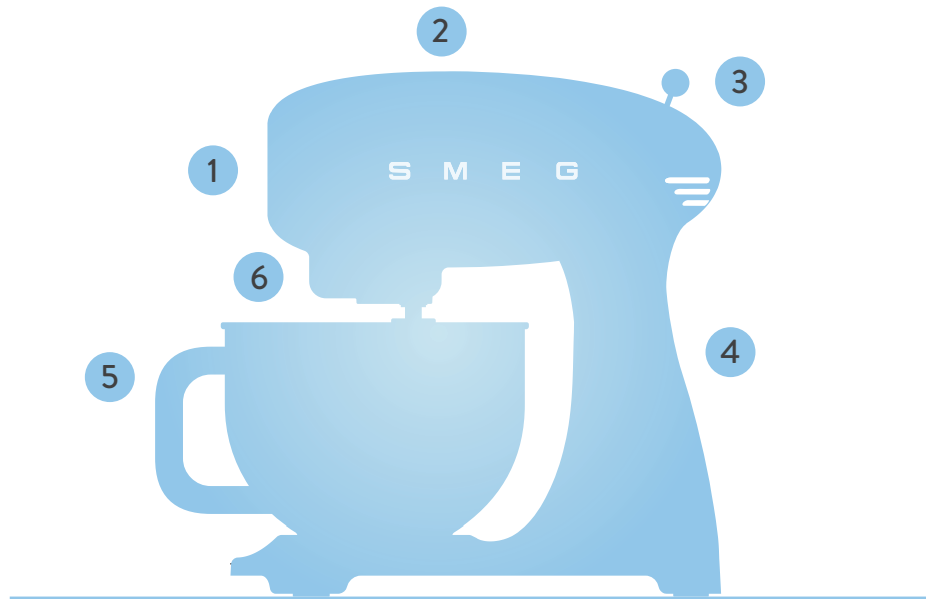
Préparation :

1. Travailler avec le crochet pétrisseur la farine et l'eau chaude salée à la vitesse 1.
2. Continuer le pétrissage pendant 4 ou 5 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
3. Retirer la pâte bien mélangée et compacte du récipient, l'envelopper dans un film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.
4. Etirer la pâte avec le laminoir, en la farinant si nécessaire et en la passant plusieurs d'abord au niveau 0 puis au niveau 1.

Laisser reposer les feuilles pendant 10 à 15 minutes, puis avec le rouleau découpeur, former les spaghetti en farinant abondamment.

Laisser sécher avant utilisation.

ROBOT SUR SOCLE - SMF01



1

SORTIE MOTEUR FRONTALE

Permet d'insérer de nombreux accessoires en option

2

MOTEUR A TRANSMISSION DIRECTE

Moteur stable et durable pour un mélange et un pétrissage parfaits

3

CONTROLE DE LA VITESSE VARIABLE

10 niveaux de vitesse réglables, avec mise en marche progressive

4

CORPS EN METAL

Structure robuste en métal pour minimiser les vibrations

5

BOL EN ACIER INOX

Bol en acier inoxydable de 4,8 litres

6

MOUVEMENT PLANETAIRE

Rotation planétaire pour des préparations homogènes

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Verrouillage commandes lorsque la tête est relevée

Base antidérapante

Puissance 800 W

Tension 220-240 V

DIMENSIONS

Tête baissée :

378 x 402 x 221 mm

Tête relevée :

490 x 402 x 221 mm



 Crème



 Rouge



 Noir



 Bleu Azur



 Gris Métal

ACCESSOIRES EN OPTION



Accessoire pour feuilles
de 150 mm de largeur



Accessoire Fettuccine
de 6 mm de largeur



Accessoire Tagliolini
de 1,5 mm de largeur



Accessoire Spaghetti
avec diamètre de 2 mm



Smeg France SAS
9, rue Linus Carl Pauling - BP 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77
smeg.fr - smeg50style.com/fr