

Kitchen machine MUM Série 2



BOSCH

Des technologies pour la vie

10
RECETTES
sucrées salées
Spéciales
Brunch

*Osez réaliser vos rêves
les plus gourmands !*





Plein d'idées pour réveiller vos dimanches !

Et si l'on réalisait des douceurs sucrées et salées pour un délicieux brunch ? Grâce à ses fonctions et accessoires (crochet pétrisseur, fouet batteur, mélangeur et bien d'autres encore selon les modèles), votre Kitchen machine MUM Série 2 vous sera d'une aide précieuse pour préparer un repas mémorable. elle sera votre assistante pour monter des œufs en neige bien sûr, mais aussi pour pétrir la pâte, mélanger des ingrédients, ou pour réaliser pâtisseries et douceurs sans aucune difficulté !

10 recettes sucrées et salées n'attendent plus que vous !

Dimanche, 11 h 40 : entre le réveil et la sieste, il y a le brunch. L'autre nom de la convivialité ! Quand le petit-déjeuner croise le déjeuner, tout est permis : croissants, pancakes, tartines, focaccia, cookies... La seule règle du brunch est fixée par la nature, on suit le rythme des saisons pour déguster des recettes pleines de saveurs. Hiver, printemps, été, automne, pour nous tous, le brunch est toujours une fête, car il rassemble tout ce qu'on aime le plus : la GOURMANDISE. L'autre ingrédient essentiel de ce moment de détente, c'est la simplicité. Voici donc 10 recettes joyeuses concoctées par une cheffe généreuse, Patricia Raffaelli, et à réaliser en un clin d'œil avec la Kitchen machine MUM Série 2. *Osez réaliser vos rêves les plus gourmands !*

Marina DEROUET - Rédactrice en chef



Le mot de notre cheffe
Patricia RAFFAELLI

« Le robot pâtissier Bosch MUM Série 2 a une prise en main très simple. De petite taille, il s'adapte facilement à tous les plans de travail. Il répond efficacement à tous les besoins en matière de pâtisserie. L'ergonomie de sa cuve facilite le fouettage. De nombreux accessoires en option peuvent s'adapter et créer ainsi un appareil multifonction (hachoir, blender, laminoir à pâtes fraîches, presse-agrumes...). Les 3 accessoires de base sont solides et bien étudiés. Le bol en inox* est résistant et facile d'entretien. J'ai beaucoup apprécié son utilisation au quotidien et sa praticité ».

*Bol inox fourni selon modèle



Le brunch, le plus savoureux des repas4

Les Recettes

Pancakes aux myrtilles6
 Cookies chocolat & noix de pécan8
 Pain de mie complet10
 Crufture de framboises aux graines de chia12
 Croissants14
 Pains au chocolat16
 Brioche Buchty18
 Focaccia au romarin 20
 Baguette de campagne 22
 Babka au chocolat 24

Le façonnage de la pâte 26
 Le façonnage du croissant 26
 Le façonnage du pain au chocolat27
 Le façonnage de la tresse27

BOSCH MUMS2 MAGAZINE BRUNCH

Publication éditée par la société : BSH ELECTROMENAGER
 26 avenue Michelet - 93400 Saint-Ouen
 Tel.: +33(0)1.49.48.33.15. www.bosch-home.fr

Directeurs de la publication :
 Olivier ROTHMANN & Jérémy PALLUEL

Ce magazine a été conçu par la société :
 CÉSAR EDITIONS SL,
 Calle Ripolles 13, 17486 Castello d'Empuries - Espagne

Directrice éditoriale : Marina DEROUET
 Cheffe culinaire : Patricia RAFFAELLI
 Photos & Styliste : Magali ANCENAY de LUCA
 Diététicienne : Camille GRELET
 Directeur artistique : François FULBERT
 Maquette & graphisme : Laia DALMAU
 Relecture : Judith SINAN
 Contact : cesar.editions@gmail.com

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, pour quelque procédé que ce soit, du texte et/ou partielle, pour quelque procédé que ce soit, du texte et/ou de la nomenclature contenus dans le présent ouvrage, et qui sont la propriété de l'éditeur, est tristement interdite.

Imprimerie : ROTIMPRESS
 Pol. Ind. Casa Nova - Carrer Pla de l'Estany S/N
 17181 Aiguaviva (Girona) Espagne

Copyright : ©Bosch 2020

Q8AP033621

Découvrez les nombreux accessoires disponibles pour réaliser vos rêves les plus gourmands.

Le brunch UN DÉLICE DOMINICAL !

Le brunch, ce n'est ni un petit-déjeuner « breakfast », ni un déjeuner « lunch ». Il se situe entre les deux et s'est aujourd'hui imposé dans les usages culinaires. Avec votre robot Kitchen machine, « bruncher » n'a jamais été aussi simple.



Un plaisir du dimanche

Le dimanche matin, les corps sont encore engourdis après une douce nuit de sommeil. Plaisir des lève-tard, le brunch s'invite à la table dominicale. Pour bruncher de plaisir, il faut prendre son temps. C'est important, voire indispensable pour savourer un délicieux brunch. La précipitation n'a pas sa place. Se poser pour savourer et s'ouvrir l'appétit, voici l'adage qui pourrait résumer un brunch.

Le bonheur d'un bon pain

Décider de « bruncher », c'est d'abord faire la part belle au bon pain. On n'hésite pas à jouer la carte de la fraîcheur avec des pains faits maison. Quel bonheur de sentir l'odeur d'un pain de mie complet ou d'une baguette de campagne sortant du four ! Si vous cherchez plus de raffinement et d'originalité, votre boulanger pourra vous faire plaisir avec des pains conjuguant le blé à l'épeautre, au sarrasin, au seigle ou à la châtaigne. On opte aussi pour les pains ou fougasses agrémentés de figues, d'abricots, de noix, de noisettes, d'olives, de chorizo.

On ne néglige pas la qualité du beurre avec lequel on tartine ce bon pain frais, à la mie encore fumante. On prend également soin d'offrir des confitures de qualité, le raffinement étant de proposer des produits faits maison, comme cette « crufitise » de framboises aux graines de chia que vous aurez préparée en 15 minutes chrono grâce à votre robot pâtissier.

Une touche salée

Du côté des accompagnements, on se laisse tenter par des saveurs à la fois sucrées et salées. Les œufs bio peuvent être préparés brouillés, mollets, pochés ou de manière plus basique au plat. Une jolie farandole de charcuteries à picorer à souhait enchante la table qui se garnit de victuailles. Jambons blancs et secs trouveront naturellement leur place aux côtés des poissons fumés accompagnés de leur touche de citron.

Le

brunch, c'est

un joli moment de

convivialité dont on repart

rassasié(e)... et fin prêt(e)

pour une promenade

digestive bien

méritée !

Improviser, vous brunchez

Salées, sucrées, on mixe les saveurs et on s'affranchit des codes ; version traditionnelle avec les irremplaçables croissants ou pains au chocolat faits maison, ou bien à l'américaine avec de délicieux cookies et des pancakes bien moelleux. Pourquoi ne pas miser sur l'exotisme avec une brioche Buchty toute en rondeur, ou une Babka au chocolat toute en vrilles. Les convives seront ravis de varier ainsi les expériences culinaires.

LE BRUNCH, côté shopping



MACHINE À CAFÉ

Savourez de délicieuses boissons à base de café, de chocolat etc... Personnalisées selon votre souhait avec la **Tassimo MyWay**.



GRILLE-PAIN

Rien de tel qu'une bonne tranche de pain de mie fait maison et dorée à point pour sublimer sa confiture maison. Avec le grille-pain **Bosch TAT6A003**, brunissez à la perfection votre pain ou réchauffez vos viennoiseries sur le support prévu (Plusieurs couleurs disponibles).



BOUILLOIRE

Pour parfaire son brunch avec un thé ou une infusion au miel, une bouilloire simple et élégante est la parfaite alliée. Avec la bouilloire en verre **Bosch TWK70B03**, profitez de votre eau chaude à tout moment directement à table, sans fil ni design disgracieux.

EXTRACTEUR DE JUS

Profitez des bienfaits de la nature avec l'**extracteur VitaExtract** qui libère le maximum de jus de vos fruits et légumes.



4

Préparez vos smoothies
#LikeABosch



VitaPower, le blender qui booste votre énergie.

Puissant

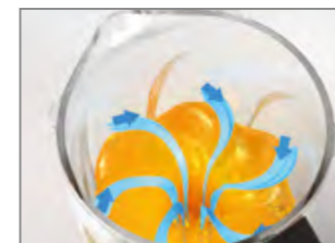
Moteur haute performance
1200 watts et 30 000 tr/min.

Simple d'utilisation

Pilon poussoir.
Facile à manipuler.

Facile à nettoyer

Retrait facile des lames.
Accessoires lavables au lave-vaisselle.



Retrouvez de nombreuses recettes gratuites sur vitabar-app.com
plus d'information sur www.bosch-home.com

PANCAKES AUX MYRTILLES

POUR 10 PANCAKES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 10 MIN

Ingédients

- ▷ 125 g de farine T55
- ▷ 1 cuil. à café de levure chimique ou de bicarbonate
- ▷ 2 cuil. à soupe de sucre
- ▷ 1 pincée de sel
- ▷ 1 sachet de sucre vanillé
- ▷ 2 œufs
- ▷ 150 ml de lait demi-écrémé
- ▷ 250 g de myrtilles fraîches
- ▷ Beurre ou huile pour la cuisson
- ▷ Sirop d'érable ou miel

Recette

1. Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients secs : 125 g de farine, 1 cuil. à café de levure, 2 cuil. à soupe de sucre, 1 pincée de sel et 1 sachet de sucre vanillé
2. Dans le bol, mettre 2 jaunes d'œuf et 150 ml de lait.
3. Installer le **fouet mélangeur**, mélanger **3 min / vit 2**. Au bout de **2 min**, ajouter les ingrédients secs.
4. Débarrasser dans un saladier et laisser reposer **15 à 30 min**.
5. Laver et sécher soigneusement le bol et le **fouet mélangeur**.
6. Installer le **fouet batteur**. Mettre 2 blancs dans le bol, commencer à fouetter en **vit 3**, lorsque les blancs commencent à mousser, passer en **vit 4** pendant **2 min** (les blancs doivent être bien fermes).
7. Mélanger délicatement les blancs montés et la préparation précédente en soulevant les masses avec une maryse.
8. Ajouter la moitié des myrtilles. Mélanger.
9. Verser une petite louche de préparation et faire cuire dans une petite poêle beurrée **1 min** de chaque côté (le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus : c'est le moment de retourner le pancake).
10. Servir avec le reste des myrtilles, du sirop d'érable ou du miel.

ASTUCE

Les pancakes se congèlent très bien une fois cuits.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g de pancakes nature et myrtilles

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
165	4,7	5,7	23,3	12,4	10,1	1,3

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 50 g de sirop d'érable

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
175	5,1	5,3	26,2	11,6	13,6	1,2



COOKIES CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

POUR 16 GROS COOKIES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 17 MIN

Ingédients

- ▷ 125 g de beurre demi-sel
- ▷ 110 g de vergeoise
- ▷ 90 g de sucre
- ▷ 1 cuil. à café de vanille liquide
- ▷ 1 œuf
- ▷ 230 g de farine T45
- ▷ 100 g de pépites de chocolat noir et au lait
- ▷ 50 g de noix de pécan

Recette

1. Faire fondre 125 g de beurre demi-sel.
2. Mettre 110 g de vergeoise, 90 g de sucre, 1 cuil. à café de vanille liquide et 125 g de beurre fondu dans le bol, puis installer le **fouet mélangeur**.
3. Mélanger **30 sec / vit 3**.
4. Ajouter 1 œuf et mélanger à nouveau **30 sec / vit 3**.
5. Verser 230 g de farine, mélanger **1 min 30 / vit 2** en ajoutant progressivement 100 g de pépites de chocolat et 50 g de noix de pécan.
6. Verser la pâte sur une grande bande de film alimentaire.
7. Façonner un boudin bien serré.
8. Réserver au congélateur pendant **1 heure**.
9. Préchauffer le four à **180°C** (Th. 6).
10. Découper des tranches de **1 cm** et les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
11. Enfourner et faire cuire **17 à 20 min**.
12. Laisser tiédir légèrement avant de déguster.

ASTUCE

Pour avoir toujours de délicieux cookies à portée de main, gardez les boudins de pâte au congélateur : vous n'aurez plus qu'à découper des tranches et à les faire cuire !

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
471	5,4	24	56,9	21,5	33,8	2,1

PAIN DE MIE COMPLET

POUR 1 PAIN / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 40 MIN / REPOS : 4H00

Ingredients

- ▷ 25 g de levure fraîche de boulanger
- ▷ 40 cl d'eau tiède
- ▷ 500 g de farine complète (T110 ou T150)
- ▷ 8 g de sel (environ 2 cuil. à café rases)

Recette

1. Mélanger 25 g de levure et 40 cl d'eau tiède dans un récipient.
2. Mettre 500 g de farine et 8 g de sel dans le bol.
3. Installer le **crochet pétrisseur**.
4. Mélanger **30 sec / vit 2**.
5. Verser la levure délayée et mélanger **8 min / vit 2**.
6. Débarrasser dans un saladier, couvrir d'un torchon propre et laisser lever **3 heures** à température ambiante (ou **24 heures** au réfrigérateur).
7. Au terme de la 1ère levée, mettre la pâte dans un grand moule à cake (ou un moule à pain de mie) chemisé de papier cuisson. Couvrir et laisser lever à nouveau **1 heure** à température ambiante.
8. Préchauffer le four à **210°C** (Th. 7) en chaleur tournante.
9. Enfourner et faire cuire **10 min**, puis baisser le four à **180°C** (Th. 6) et poursuivre la cuisson pendant **30 min**.
10. Laisser refroidir complètement dans le moule.

ASTUCE

Vous pouvez conserver plusieurs jours ce pain de mie enveloppé dans un torchon ou du film alimentaire.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
269	7,7	1,2	55,8	47,1	1,3	5,5





CRUFITURE DE FRAMBOISES AUX GRAINES DE CHIA

POUR 1 POT / PRÉPARATION : 15 MIN / PAS DE CUISSON / REPOS : 20 MIN

Ingédients

- ▷ 250 g de framboises
- ▷ 1 cuil. à soupe de sirop d'agave
- ▷ 2 cuil. à soupe de graines de chia

Recette

1. Rincer 250 g de framboises, les mettre dans le bol avec 1 cuil. à soupe de sirop d'agave.
2. Installer le **fouet mélangeur**.
3. Mélanger **20 sec / vit 2**.
4. Ajouter 2 cuil. à soupe de graines de chia. Fouetter **15 sec / vit 2**.
5. Laisser reposer **10 min**.
6. Fouetter à nouveau **30 sec / vit 2**.
7. Débarrasser dans un grand pot en verre (sans le remplir car les graines de chia vont gonfler et sans le fermer hermétiquement), réserver au frais pendant **20 min** (le temps que les graines de chia gonflent et gélifient la préparation).
8. Déguster.

BON À SAVOIR

*Se conserve trois jours
au réfrigérateur.*

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g						
KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
63	2,7	2,5	7,1	-	6,3	7,8

CROISSANTS

POUR 12 CROISSANTS / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 35 MIN / REPOS : 13H30

Ingredients

- ▷ 125 g de lait demi-écrémé (+ 1 cuil. à café pour la dorure)
- ▷ 25 g de levure de boulanger fraîche
- ▷ 125 g d'eau
- ▷ 500 g de farine fluide T55
- ▷ 50 g de sucre en poudre (+ 1 cuil. à café pour la dorure)
- ▷ 10 g de sel
- ▷ 250 g de beurre gastronomique (ou beurre de tourage)
- ▷ 1 jaune d'œuf pour la dorure

Recette

La pâte :

1. Faire tiédir 125 g de lait demi-écrémé.
2. Dans le bol, mélanger 25 g de levure de boulanger émiettée et le lait tiède.
3. Ajouter dans l'ordre 125 g d'eau, 500 g de farine fluide, 50 g de sucre et 10 g de sel dans le bol (la levure et le sel ne doivent pas être en contact).
4. Installer le **crochet pétrisseur**.
5. Pétrir **5 min / vit 3**.
6. Débarrasser la pâte dans un saladier. Couvrir d'un torchon propre.
7. Laisser lever **1 heure 30** dans un endroit chaud.
8. Dégazer la pâte avec le poing.
9. Former une boule, la filmer et la réserver au frais pendant **30 min**.
10. Mettre le beurre entre deux feuilles de papier cuisson.
11. Avec un rouleau à pâtisserie, taper le beurre pour lui donner une forme rectangulaire d'environ 15 x 20 cm.
12. Réserver au congélateur pendant **30 min**.

Le façonnage (voir schémas page 26) :

1. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné pour former un rectangle de 45 x 20 cm. Placer la pâte en long face à vous.
2. Mettre la plaque de beurre au centre, de sorte qu'il y ait la même largeur de pâte sans beurre en haut et en bas. Rabattre le haut de la pâte sur le beurre, puis le bas de façon à emballer complètement le beurre. Bien souder avec les doigts humides.
3. Plier la pâte en 2 dans la largeur. L'étaler en long (4 fois sa largeur) avec un rouleau.
4. Plier en 3 dans la longueur, puis en 2 dans la largeur. Si la pâte se réchauffe trop pendant le façonnage, la mettre au réfrigérateur **10 min** entre chaque pliage.
5. Étaler à nouveau en long (4 fois sa largeur) et recommencer l'étape de pliage précédente 3 fois (plus vous ferez de pliages, plus la pâte sera feuilletée).
6. Étaler maintenant la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 50 cm.
7. Couper cette abaisse en 2 pour obtenir 2 rectangles de 20 x 50 cm.
8. Découper 6 triangles dans chaque rectangle (soit 12 au total).
9. Faire une incision de 2 cm au centre du côté opposé à la pointe.
10. Rouler les croissants.
11. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur toute la nuit.
12. Le lendemain, préchauffer le four à **190°C** (Th. 6/7) en chaleur tournante.
13. Dorer les croissants avec le mélange jaune d'œuf/lait/sucre.
14. Enfourner et faire cuire **20 min**.
15. Laisser refroidir sur une grille.

BON À SAVOIR

Pour le feuilletage, idéalement, utilisez un beurre dit sec ou de tourage.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
407	5,6	22	45,5	35,4	8,1	1,3





PAINS AU CHOCOLAT

POUR 12 PAINS AU CHOCOLAT / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 35 MIN / REPOS : 3H30

Ingédients

- ▷ 125 g de lait demi-écrémé (+ 1 cuil. à café pour la dorure)
- ▷ 25 g de levure de boulanger fraîche
- ▷ 125 g d'eau
- ▷ 500 g de farine fluide T55
- ▷ 50 g de sucre en poudre (+ 1 cuil. à café pour la dorure)
- ▷ 10 g de sel
- ▷ 250 g de beurre gastronomique
- ▷ 1 jaune d'œuf pour la dorure
- ▷ Bâtonnets de chocolat (spécial pain au chocolat)

Recette

La pâte :

1. Faire tiédir 125 g de lait demi-écrémé.
2. Dans le bol du robot, mélanger 25 g de levure de boulanger fraîche émiettée et le lait tiède.
3. Ajouter dans l'ordre 125 g d'eau, 500 g de farine fluide, 50 g de sucre et 10 g de sel dans le bol (la levure et le sel ne doivent pas être en contact).
4. Installer le **crochet pétrisseur**.
5. Pétrir **5 min / vit 3**.
6. Débarrasser la pâte dans un saladier. Couvrir d'un torchon propre.
7. Laisser lever **1 heure 30** dans un endroit chaud.
8. Dégazer la pâte avec le poing.
9. Former une boule, la filmer et la réserver au frais pendant **30 min**.
10. Mettre le beurre entre deux feuilles de papier cuisson.
11. Avec un rouleau à pâtisserie, taper le beurre pour lui donner une forme rectangulaire d'environ 15 x 20 cm.
12. Réserver au congélateur pendant **30 min**.

Le façonnage de la pâte (voir schémas page 26) :

13. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné pour former un rectangle de 45 x 20 cm. Placer la pâte en long face à vous.
14. Mettre la plaque de beurre au centre, ce qui laisse la même largeur de pâte sans beurre en haut et en bas. Rabattre le haut de la pâte sur le beurre, puis le bas de façon à emballer complètement le beurre. Bien souder avec les doigts humides.
15. Plier la pâte en 2. L'étaler en long (4 fois sa largeur) avec un rouleau.
16. Plier en 3 dans la longueur, puis en 2 dans la largeur.
17. Étaler à nouveau en long (4 fois sa largeur) et recommencer l'étape de pliage précédente 3 fois (plus vous ferez de pliages, plus la pâte sera feuilletée). Si la pâte se réchauffe trop pendant le façonnage, la mettre au réfrigérateur **10 min** entre chaque pliage.
18. Étaler maintenant la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 50 cm.
19. Couper cette abaisse en 4 pour obtenir 4 rectangles de 10 x 50 cm.
20. Couper chaque rectangle en 3 dans la longueur pour obtenir 12 rectangles.
21. Poser un bâtonnet de chocolat en haut de chaque rectangle à 1 cm du bord. Rabattre le bord sur le chocolat. Poser un second bâtonnet de chocolat et rouler le pain au chocolat.
22. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson.
23. Laisser lever **2 heures** dans un endroit chaud.
24. Préchauffer le four à **200°C** (Th. 6/7).
25. Dorer les pains au chocolat avec le mélange jaune d'œuf/lait/sucre.
26. Enfourner et faire cuire **25 min**.
27. Laisser refroidir sur une grille.

ASTUCE

Vous trouverez des bâtonnets de chocolat « spécial viennoiserie » dans les magasins spécialisés. Leur composition spécifique permet une meilleure tenue à la cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
427	5,7	23,5	46,9	31,5	12,5	2,2

BRIOCHE BUCHTY

POUR 1 BRIOCHE / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 35 MIN / REPOS : 2H30

Ingédients

- ▷ 90 g de lait demi-écrémé
- ▷ 20 g de levure boulangère
- ▷ 200 g de crème entière épaisse
- ▷ 2 œufs (+1 jaune pour la dorure)
- ▷ 500 g de farine fluide T55
- ▷ 100 g de sucre en poudre
- ▷ 1 demi cuil. à café de sel
- ▷ Sucre glace ou sucre neige

Recette

1. Faire tiédir le lait demi-écrémé.
2. Dans le bol, mettre 90 g de lait demi-écrémé, 20 g de levure boulangère. Laisser reposer **5 min**.
3. Ajouter 200 g de crème entière épaisse et 2 œufs, 500 g de farine fluide, 100 g de sucre et ½ cuil. à café de sel.
4. Installer le **crochet pétrisseur**.
5. Pétrir **5 min / vit 3**.
6. Débarrasser la pâte dans un saladier. Couvrir d'un torchon propre.
7. Laisser lever **2 heures** dans un endroit chaud.
8. Dégazer la pâte avec le poing.
9. Couper la pâte en morceaux de 50 g.
10. Façonner des boules avec chaque pâton.
11. Beurrer un moule rectangulaire ou carré.
12. Disposer les boules de pâte dans le moule.
13. Laisser lever encore **30 min**.
14. Dorer au pinceau avec 1 jaune d'œuf.
15. Préchauffer le four à **150°C** (Th. 5) chaleur tournante.
16. Mettre un récipient d'eau dans le four.
17. Enfourner la brioche et faire cuire **25 min**.
18. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

ASTUCE

Pour avoir de jolies brioches, il est indispensable d'avoir des boules de pâte de même taille : avec les mains légèrement farinées, étirez la pâte et rabattez-la sur le dessous pour que le dessus soit bien lisse en formant une boule. Posez la boule sur le plan de travail fariné et soulevez-la en posant les mains de chaque côté de la boule.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
289	6,4	6,8	49,6	33	14,9	1,2



FOCACCIA AU ROMARIN

POUR 1 FOCACCIA / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 15 MIN / REPOS : 2H00

Ingredients

Pour la pâte :

- ▷ 1 sachet de 7 g de levure boulangère déshydratée
- ▷ 250 ml d'eau tiède
- ▷ 480 g de farine T00 (ou T55)
- ▷ 1 cuil. à café de sucre
- ▷ 2 cuil. à café de sel
- ▷ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra

Pour la garniture :

- ▷ Romarin ou herbes de Provence
- ▷ Huile d'olive vierge extra
- ▷ Fleur de sel

Recette

1. Délayer 7 g de levure boulangère dans un verre avec 2 cuil. à soupe d'eau tiède (prélevée sur les 250 ml) et 1 cuil. à café de sucre.
2. Mettre 480 g de farine dans le bol de la Kitchen machine et ajouter la levure.
3. Installer le **crochet pétrisseur**.
4. Commencer à pétrir **vit 2**. Ajouter 2 cuil. à café de sel, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et, au fur et à mesure, le reste d'eau tiède en laissant tourner le robot **vit 2 / 3 min**, puis **vit 3 / 7 min**.
5. Former une boule avec la pâte et la mettre dans un saladier légèrement fariné. Couvrir d'un torchon propre.
6. Mettre à lever dans le four entrouvert à **40°C** pendant **1h30**.
7. Dégazer la pâte avec le poing et l'étaler en rectangle.
8. La déposer sur la plaque lèchefrite du four chemisée d'un papier sulfurisé. Couvrir à nouveau d'un torchon.
9. Remettre dans le four entrouvert à **40°C** pendant **30 min** puis la retirer du four.
10. Préchauffer le four à **220°C** (Th. 7/8).
11. Faire des petits trous dans la pâte avec le doigt. Huiler généreusement le dessus au pinceau, parsemer de romarin et de fleur de sel.
12. Enfourner et faire cuire **15 min**.
13. A la sortie du four, badigeonner à nouveau d'huile d'olive.

BON À SAVOIR

Les différents types de farine

T45 Farine utilisée pour la pâtisserie. Elle donne plus de moelleux.

T55 Farine utilisée en boulangerie, pain ordinaire blanc (boulangerie, viennoiserie).

T65 Farine blanche utilisée pour la fabrication des baguettes Tradition.

T80 Farine bise (pain semi-complet)

T110 Farine complète

T150 Farine Intégrale (pain au son, pain complet)

T00 Farine italienne pour les pizzas, focaccias (pour les pâtes élastiques)

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
284	6	6,1	50,1	44,4	2,4	2,1

BAGUETTE DE CAMPAGNE

POUR 4 BAGUETTES / PRÉPARATION : 40 MIN / CUISSON : 20 MIN / REPOS : 3H10

Ingredients

- ▷ 500 g de farine type T65
- ▷ 325 g d'eau à 20°C
- ▷ 100 g de levain liquide (ou 25 g de levain déshydraté disponible en magasin bio)
- ▷ 3 g de levure boulangère fraîche
- ▷ 2 cuil. à café de sel
- ▷ 80 g d'assortiment de graines

Recette

1. Verser 500 g de farine et 325 g d'eau dans le bol .
2. Installer le **crochet pétrisseur**.
3. Mélanger **4 min / vit 2**.
4. Couvrir d'un torchon humide et laisser reposer **1 heure**.
5. Ajouter 100 g de levain liquide, 3 g de levure boulangère fraîche et 2 cuil. à café de sel (ne pas mettre le sel en contact avec la levure).
6. Pétrir **4 min / vit 2**, puis **7 min / vit 3**.
7. Former une boule, laisser pousser **1 h 30** sous un torchon, la pâte va prendre du volume.
8. Fariner le plan de travail, déposer la pâte et incorporer 80 g d'assortiments de graines en pétrissant avec les mains.
9. Couper la pâte en 4 pâtons égaux.
10. Les rouler légèrement pour les allonger, laisser reposer **30 min**.
11. Aplatir délicatement les pâtons avec le plat de la main.
12. Prendre les pâtons dans le sens de la longueur.
13. Replier d'un tiers le côté droit et le presser avec les doigts pour lui redonner une forme.
14. Replier d'un tiers le côté gauche et le presser avec les doigts pour lui redonner une forme.
15. Plier le pâton en 2 dans le sens de la longueur, souder avec la base de la main.
16. Le rouler sous la main afin qu'il prenne la forme souhaitée, affiner les extrémités en pointes.
17. Placer les baguettes sous un torchon humide avec la soudure dessous.
18. Laisser reposer **1h40**.
19. Préchauffer le four à **230°C** (Th. 7/8), avec la lèchefrite en bas du four.
20. Placer délicatement les baguettes sur du papier cuisson, avec la soudure en dessous, puis poser sur une plaque à pâtisserie.
21. Fariner légèrement le dessus des baguettes et faire des entailles en forme d'épi avec la pointe d'un couteau fin sur le dessus.
22. Ouvrir le four et verser rapidement de l'eau dans la plaque lèchefrite.
23. Enfourner sans attendre les baguettes et faire cuire **20 min**.
24. Les laisser refroidir sur une grille à la sortie du four.

ASTUCE

En suivant scrupuleusement les étapes, vous obtiendrez des baguettes croustillantes et moelleuses. Privilégiez une farine de bonne qualité !

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
270	6,9	6,5	44,9	40,7	1,3	2,9





BABKA AU CHOCOLAT

POUR 2 BABKAS / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 25 MIN / REPOS : 3H00

Ingédients

- ▷ 120 g d'eau tiède
- ▷ 1 œuf + 1 jaune pour la dorure
- ▷ 50 ml d'huile de tournesol
- ▷ 30 g de sucre blond
- ▷ ½ cuil. à café de sel
- ▷ 300 g de farine T65
- ▷ 10 g de levure fraîche boulangère
- ▷ Pâte à tartiner
- ▷ 1 cuil. à café de lait
- ▷ 2 cuil. à soupe de praligrains (ou amandes concassées)

Recette

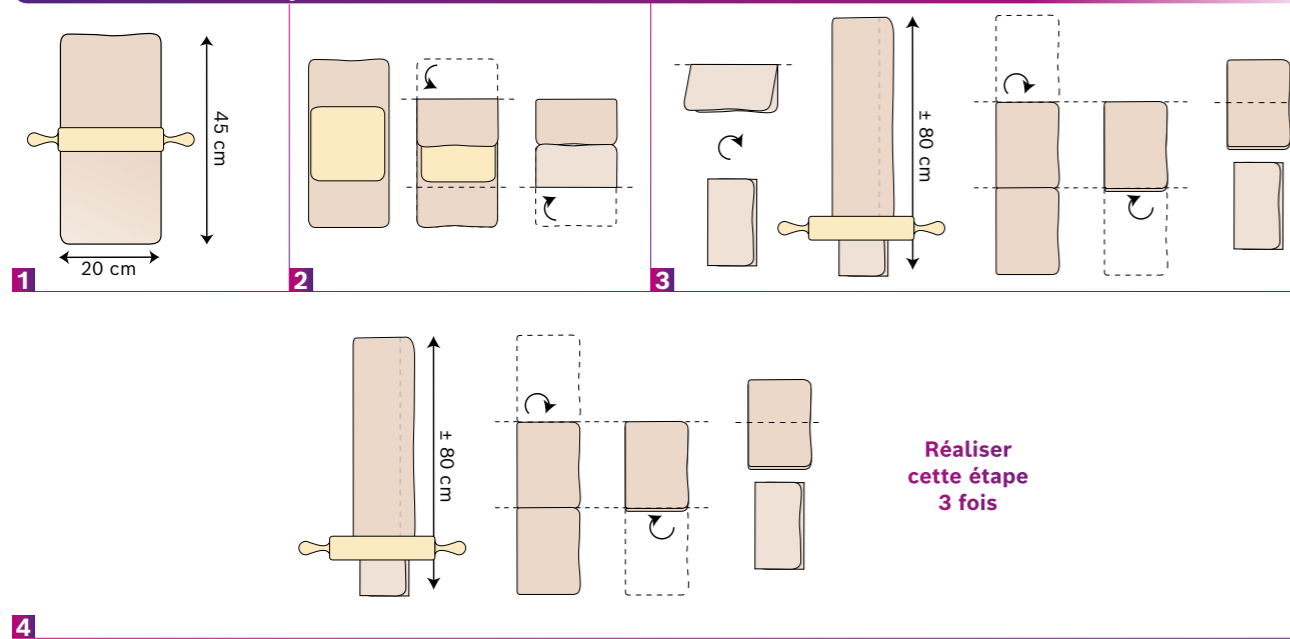
1. Dans le bol, verser dans l'ordre 120 g d'eau, 1 œuf battu, 50 ml d'huile, 30 g de sucre, ½ cuil. à café de sel, 300 g de farine et 10 g de levure émiettée (ne pas mettre la levure et le sel en contact direct).
2. Installer le **crochet pétrisseur**.
3. Pétrir **5 min / vit 1**, puis **5 min / vit 3**. La pâte doit être élastique et bien se détacher des parois du bol.
4. Couvrir d'un torchon propre et laisser pousser à température ambiante environ **1h30**. La pâte va doubler de volume.
5. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné.
6. La dégazer avec le poing.
7. Abaisser la pâte de façon à obtenir un rectangle de **2 à 3 mm** d'épaisseur.
8. Étaler la pâte à tartiner à la surface du rectangle (si elle est trop ferme, la passer quelques secondes au micro-ondes).
9. **(Voir schémas page 27)** Rouler le rectangle pour obtenir un long boudin, filmer et mettre au réfrigérateur **15 min**.
10. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper les extrémités, puis couper le boudin en 2.
11. Couper ensuite chaque boudin en 2 dans la longueur.
12. Faire une torsade avec les deux parties de chaque boudin et les déposer sur une plaque chemisée d'un papier cuisson.
13. Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que les brioches doublent de volume (env. **1 heure**).
14. Préchauffer le four à **160°C** (Th. 5/6).
15. Dorer la surface avec 1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuil. à café de lait. Saupoudrer de praligrains.
16. Enfourner et faire cuire **25 à 30 min**.
17. Laisser reposer **10 min** avant de démouler sur une grille.

ASTUCE

Les extrémités de pâte coupées à l'étape 11 pourront vous servir de contrôle de cuisson en les mettant à cuire avec les babkas.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g						
KCAL	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Amidon (g)	Sucre (g)	Fibres (g)
325	8,2	12,8	43,2	32,5	10	2,2

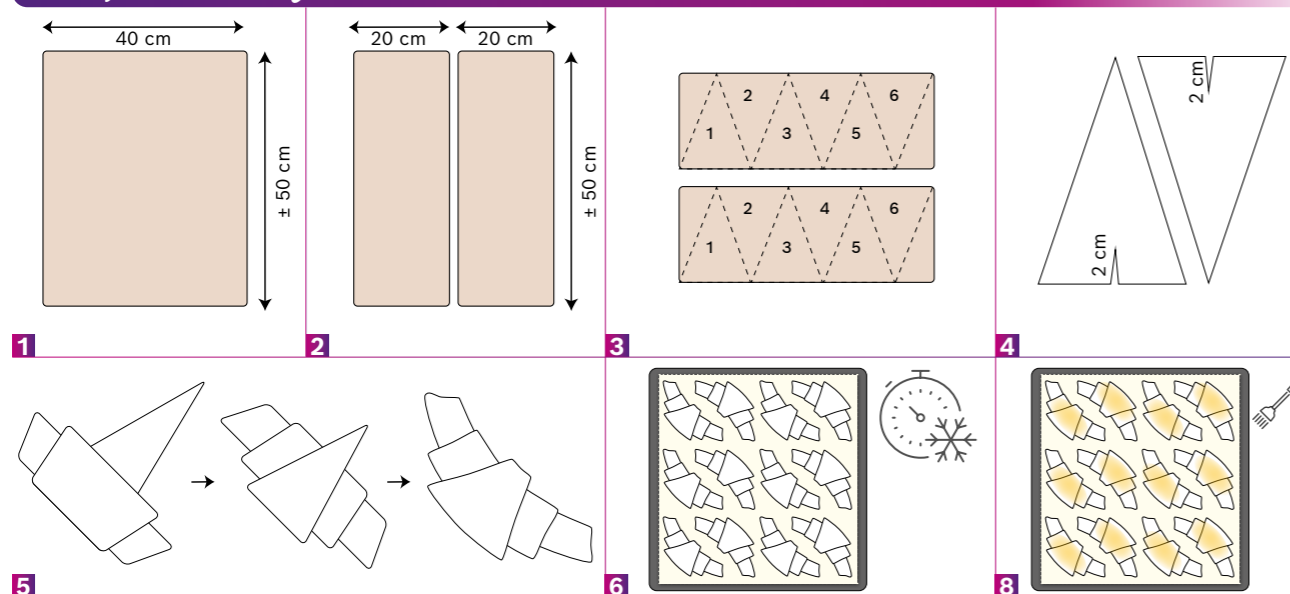
Le façonnage de la pâte



1. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné pour former un rectangle de 45 x 20 cm. Placer la pâte en long face à vous.
2. Mettre la plaque de beurre au centre, ce qui laisse la même largeur de pâte sans beurre en haut et en bas. Rabattre le haut de la pâte sur le beurre, puis le bas de façon à emballer complètement le beurre. Bien souder avec les doigts humides.
3. Plier la pâte en 2. L'étaler en long (4 fois sa largeur) avec un rouleau. Plier en 3 dans la longueur, puis en 2 dans la largeur.
4. Etaler à nouveau en long (4 fois sa largeur) et recommencer l'étape de pliage précédente 3 fois (plus vous ferez de pliages, plus la pâte sera feuilletée). Si la pâte se réchauffe trop pendant le façonnage, la mettre au réfrigérateur **10 min** entre chaque pliage.

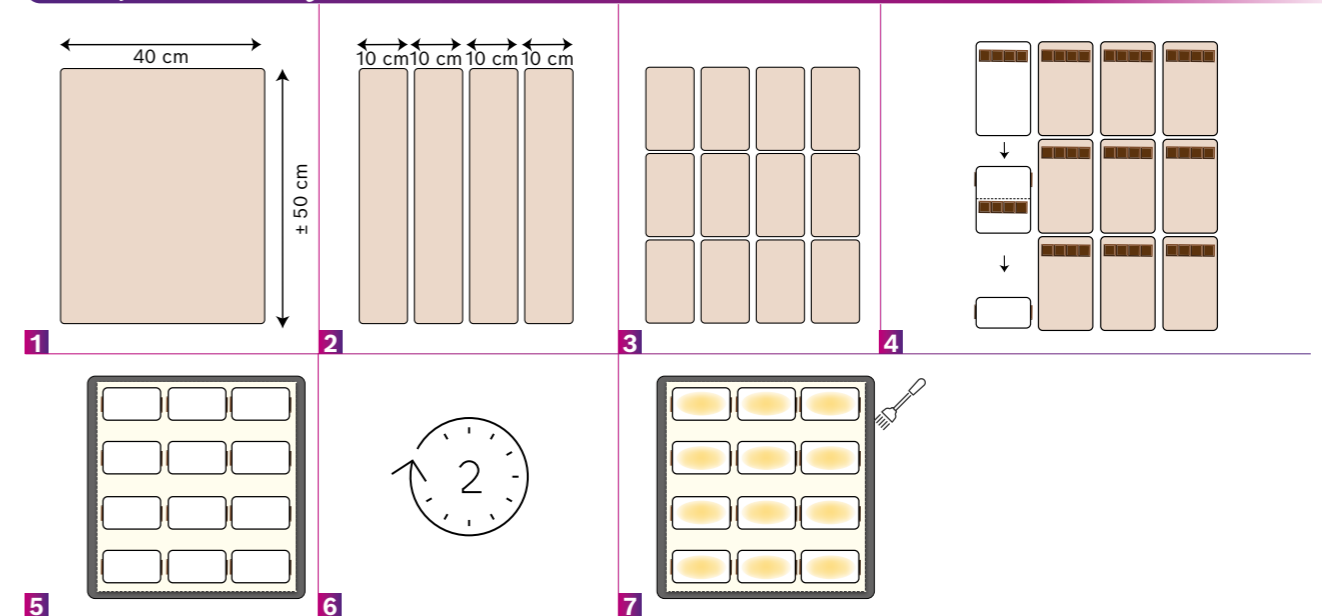
Réaliser cette étape 3 fois

Le façonnage du croissant



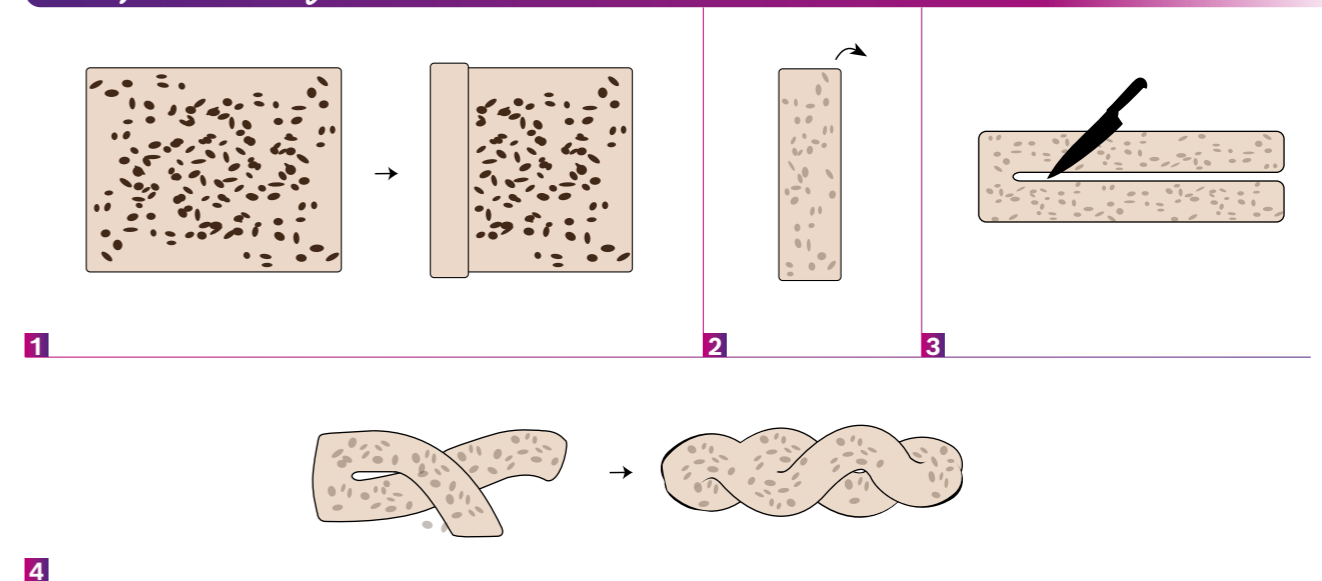
1. Etaler maintenant la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 50 cm.
2. Couper cette abaisse en 2 pour obtenir 2 rectangles de 20 x 50 cm.
3. Découper 6 triangles dans chaque rectangle (soit 12 au total).
4. Faire une incision de 2 cm au centre du côté opposé à la pointe.
5. Rouler les croissants.
6. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur toute la nuit.
7. Le lendemain, préchauffer le four à **190°C** (Th. 6/7) en chaleur tournante.
8. Dorer les croissants avec le mélange jaune d'œuf/lait/sucre.
9. Enfourner et faire cuire **20 min**.
10. Laisser refroidir sur une grille.

Le façonnage du pain au chocolat



1. Etaler maintenant la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 50 cm.
2. Couper cette abaisse en 4 pour obtenir 4 rectangles de 10 x 50 cm.
3. Puis couper chaque rectangle en 3 dans la longueur pour obtenir 12 rectangles.
4. Poser un bâtonnet de chocolat en haut de chaque rectangle à 1 cm du bord. Rabattre le bord sur le chocolat. Poser un second bâtonnet de chocolat et rouler le pain au chocolat.
5. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson.
6. Laisser lever **2 heures** dans un endroit chaud.
7. Dorer les pains au chocolat avec le mélange jaune d'œuf/ lait/sucre.
8. Préchauffer le four à **200°C** (Th. 6/7).
9. Enfourner et faire cuire **25 min**.
10. Laisser refroidir sur une grille.

Le façonnage de la babka au chocolat



1. Rouler le rectangle pour obtenir un long boudin, filmer et mettre au réfrigérateur **15 min**.
2. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper les extrémités, puis couper le boudin en 2.
3. Couper ensuite chaque boudin en 2 dans la longueur.
4. Faire une torsade avec les deux parties de chaque boudin et les déposer sur une plaque chemisée d'un papier cuisson.
5. Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que les babkas doublent de volume (env. 1 heure).
6. Préchauffer le four à **160°C** (Th. 5/6).
7. Dorer la surface avec 1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuil. à café de lait. Saupoudrer de praligrains.
8. Enfourner et faire cuire **25 à 30 min**.
9. Laisser reposer **10 min** avant de démouler sur une grille.



BOSCH

Des technologies pour la vie

Avec Bosch, des résultats parfaits, en toute simplicité.

Bosch est synonyme depuis plus de 130 ans de qualité, de perfection, de simplicité d'utilisation et de fiabilité. Destinés à vous faciliter la vie au quotidien, les appareils électroménagers Bosch sont à la fois intuitifs et performants, pour répondre à 100% à vos exigences.



Suivez Bosch sur les réseaux sociaux : **BoschHomeFrance**

BSH Electroménager RCS Bobigny B 341 911 790 - 26 avenue Michelet 93400 Saint Ouen -
Le groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Bosch, marque déposée par Robert Bosch GmbH