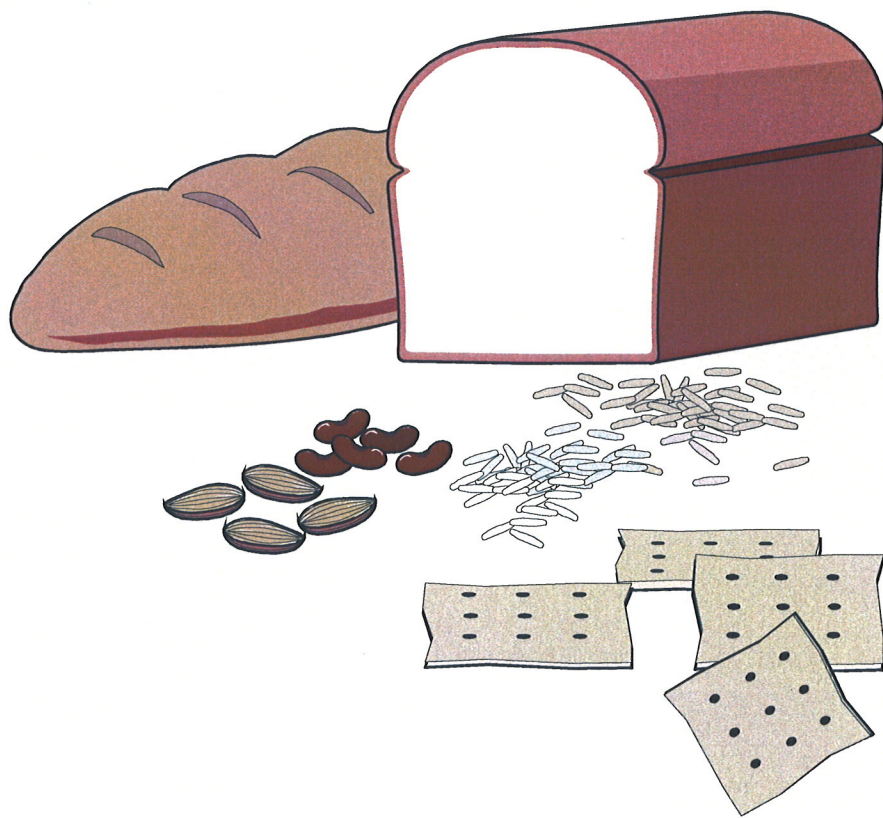


Trisa *Gourmet*



Art. 7703

Recettes de pain pour 750 gr.

Pain complet

Programme pour pain complet

Eau tiède: 280ml
Yaourt: 1 gobelet (180gr)
Épices de pain: 1 c. à s.
Sel: 2 c. à c.
Farine corsée: 200gr
Farine de blé complète: 200gr
Farine 6 céréales: 180gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain paysan

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Huile: 2 c. à s.
Fenouil entier: 1 c. à c.
Coriandre moulu: 1 c. à c.
Cumin entier: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à c.
Sel aux herbes: 1 c. à s.
Farine de seigle: 250gr
Farine de blé: 250gr
Extrait de levain: 1 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux graines de tournesol

Programme de pâte

Eau: 300ml
Huile: 6 c. à s.
Sel de mer: 2 c. à c.
Farine de blé complète: 350gr
Farine de seigle: 150gr
Levure sèche: 1 paquet

Faire griller 170gr de graines de Tournesol, ajoutez-les à 1 c. à c. de cumin et 1 c. à c. de coriandre, au signal sonore.
Si vous voulez, faites des galettes et enduisez-les avec le jaune d'oeuf.
Cuire dans le four à 220°C.

Pain campagnard

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Huile: 2 c. à s.
Poivre blanc (moulu): 1/2 c. à c.
Coriandre: 1/2 c. à c.
Sel: 2 c. à c.
Sucre: 1 c. à c.
Farine de blé: 150gr
Farine 5 céréales: 150gr
Farine de seigle: 200gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain à pizza

Programme normal

Eau: 200 ml
Lait en poudre: 1 c. à s.
Beurre: 2 c. à c.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 2 c. à s.
Farine blanc : 400gr
Piments: 1/2 tasse coupés en petits morceaux
Mozzarella: 1/2 tasse coupée en petits morceaux
Condiment, Origan
Levure sèche: 1 paquet

Pain bise

Programme normal

Eau: 325ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine bise: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au lin

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Lait condensé ou en poudre: 1 c. à s.
Huile: 1 c. à s.
Sucre: 2 c. à s.
Sel: 1 c. à c. remplie
Graines de lin: 5 c. à s.
Farine de seigle: 100gr
Farine de blé: 400gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au salami

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Sel: 1 c. à c.
Sucre: 2 c. à c.
Farine blanc: 500gr
Salami coupé en dés: 100gr
Arome (Knorr, Maggi etc...)
Levure sèche: 1 paquet

Pain blanc

Programme normal

Eau: 325 ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine blanc: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain de seigle

Programme pour pain complet

Eau tiède: 350ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à s.
Extrait de levain: 1/2 paquet
Farine de seigle: 300gr
Farine de blé: 200gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au seigle moulu

Programme normal

Eau tiède: 150ml
Yaourt de la lait écrémé: 150gr
Lait en conserve ou
Lait en poudre: 1 c. à s.
Huile: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à c.
Sel: 1 c. à c. remplie
Seigle moulu: 100gr
Farine de blé: 300gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain français

Programme français

Eau: 250 ml
Beurre: 1 1/2 c. à s.
Sucre: 1 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Farine blanc: 450gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain à l'anis

Programme normal

Eau tiède: 300ml
Lait en conserve: 1 c. à s.
Jaune d'oeuf: 1pce
Sel: 1 c. à c. remplie
Anis: 1 c. à c.
Sucre: 2 c. à c.
Farine blanc: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au lait

Programme normal

Lait: 300ml
Sucre: 2 c. à s.
Sel: 1 pincée
Beurre fondu: 3 c. à s.
Farine blanc: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain complet

Programme pour pain complet

Eau tiède: 250ml
Huile: 30 ml
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre brun: 2 c. à c.
Farine de blé complète: 400gr
Graines de sésame égrougé: 3 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain toast au seigle

Programme normal

Eau tiède: 300 ml
Beurre: 20 gr.
Sucre: 1 c. à c.
Sel: 1 c. à c.
Farine de seigle: 200 gr.
Farine de blé: 250 gr.
Levure sèche: 1 paquet

Pain complet à la farine moulue

Programme pour pain complet

Lait tiède: 300ml
Huile: 3 c. à s.
Sel aux herbes: 2 c. à c.
Oeufs: 2 pces
Sucre: 1 c. à s.
Farine de blé complète: 200gr
Farine de blé égrugé: 300gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain du boucheron

Programme normal

Eau tiède: 250ml
Oignons séchés: 1 paquet
Poitrine fumée: 100gr coupé
Sel: 1 c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine de seigle: 150gr
Farine de blé: 250gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain doux (750 g)

Panettone

Programme français

Lait: 150ml
Oeuf: 1 pce
Huile: 3 c. à s.
Sucre: 75gr
Sel: 1 c. à c.
Farine blanc: 440gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux pommes de terre

Programme pour pain doux

Lait tiède: 150ml
Zeste de citron rapé
Raisins secs: 100gr
Pommes de terre cuites et coupées: 100gr
Sucre vanillé: 1 paquet
Rhum: 2 c. à s.
Jaune d'oeufs: 3 pces
Sel: 1 c. à c.
Beurre: 2 c. à s.
Sucre: 100gr
Farine blanc: 450gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux raisins

Programme pour pain doux

Lait: 250ml
Sucre: 2 c. à s.
Sel: 1 c. à c.
Farine blanc: 425gr
Raisins secs: 100gr
Levure sèche: 1 paquet

Recettes de pains pour 1000 gr.

Pain aux grains de tournesol

Programme normal

Eau: 470 ml
Beurre: 1 1/2 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 1/2 c. à c.
Farine blanc: 720 gr.
Graines de tournesol: 6 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain paysan

Programme normal

Lait: 280 ml
Oeuf: 1 pce.
Beurre: 1 1/2 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Farine bise: 720 gr.
Sucre: 1 1/2 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain au froment moulu

Programme pour pain complet

Eau: 350 ml
Beurre: 3 c. à s.
Miel: 2 c. à s.
Sel: 2 c. à c.
Farine de blé: 400 gr.
Farine de blé complète: 230 gr.
Froment moulu: 50 gr.
Levure sèche: 1 paquet

Pain complet

Programme pour pain complet

Eau: 450 ml
Beurre: 2 c. à s.
Oeuf: 1 pce
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 2 1/2 c. à c.
Farine de blé: 480 gr.
Farine de froment complète: 240 gr.
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux herbes

Programme français

Eau: 350 ml
Beurre: 1 c. à s.
Sel: 2 c. à c.
Sucre: 1 1/2 c. à c.
Herbes de Provence hachée
finement tels que persil, cresson,
cerfeuil, fenouil: 6 c. à s.
Ail pressée: 2 gousse
Farine blanc: 650 gr.
Levure sèche: 1 paquet

Pain pizza

Programme normal

Eau: 280 ml
Huile: 1 1/2 c. à s.
Sel: 1 1/2 c. à c.
Sucre: 1 1/2 c. à c.
Origan sec: 1 1/2 c. à c.
Parmesan râpé: 3 c. à s.
Salami coupé fin: 90 gr.
Farine blanc: 720 gr.
Levure sèche: 1 paquet

Pain de seigle complet

Programme pour pain complet

Eau tiède: 430 ml

Miel de sapin: 2 1/2 c. à s.

Sel: 3/4 c. à s.

Farine de seigle complète: 470gr.

Seigle égrougé: 200 gr.

Farine de caroube: 1 1/2c. à s.

Levain: 100 gr.

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux 7 céréales

Programme pour pain complet

Eau: 450 ml

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 1/2 c. à c.

Sucre: 3 c. à s.

Farine: 320 gr.

Farine de froment complète: 320 gr.

Flocons aux 7 céréales: 80 gr.

Levure sèche: 1 paquet

Pain de seigle

Programme pour pain complet

Eau: 450 ml

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 1/2 c. à c.

Sucre: 2 1/2c. à s.

Farine de seigle: 240 gr.

Farine de blé: 480 gr.

Levure sèche: 1 paquet

Pain au blé

Programme normal

Eau: 400 ml

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 c. à s.

Sucre brun: 2 c. à s.

Flocons d'avoine: 100 gr.

Farine de seigle: 200 gr.

Farine de blé: 200 gr.

Farine de blé complète: 200 gr.

Levure sèche: 1 paquet

Pain doux (1000 gr.)

Pain gai du petit déjeuner

Programme rapide ou

Programme de gâteau

Lait: 350 ml

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 1 c. à c.

Prunes et Abricots secs râpés: chaque
5 pièces

Muesli croquant: 90 gr.

Noix de coco râpée: 1 c. à s.

Farine blanc: 650 gr.

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux noix et aux raisins

Programme de gâteau

Lait: 300 ml

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 2 c. à s.

Farine blanc: 720 gr.

Raisins secs: 130 gr.

Noisettes moulues: 3 1/2 c. à s.

Levure sèche: 1 paquet

Gâteaux

Gâteau de yaourt

Programme de gâteau

Yaourt-Nature: 180g
Huile: 50 ml
Oeufs: 2 pcs
Sucre: 170g
Sucre vanillé: 1 paquet
Farine blanc: 240g
Levure en poudre: 1/2 paquet

Gâteau de noisettes

Programme de gâteau

Lait: 200 ml
Oeufs: 2 pcs
Margarine: 150g
Sel: 1 pincée
Sucre: 200g
Noisettes mouillées: 100g
Farine blanc: 200g
Levure en poudre: 1/2 paquet

Gâteau de citrones et raisins

Programme normal

Lait: 150 ml
Oeuf: 1 pce
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 pincée
Sucre: 50g
Sucre vanillé: 1 paquet
Zestes de 1/2 citron
Farine blanc: 250g
Levure sèche: 1 paquet

Après le signal sommre ajoutez 50 g de raisins.

Pâtes

Pâte à nouilles

Programme de pâte

Oeufs: 3 pces
Eau tiède: 30ml
Sel: 1/2 c. à c.
Farine de blé fine: 300gr

Sortir la pâte de l'appareil et soit la passer dans la machine à roulles ou les couper selon la forme désirée. Sècher.

Si vous voulez garder les pâtes plus longtemps ne mettez pas de sel dans la recette.

Pâte à Pizza

Programme de pâte

Eau: 300 ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 2 c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine: 500 gr
Levure sèche: 2 c. à c.

Confiture

Confiture des baies

Baies: 500g
Sucre gélifiant: 500g
Acide citrique: 1 EL

Choisissez le programme pâte. Mêlez 3 à 5 minutes, puis poussez START/STOP.

Choisissez le programme cuisson et poussez START/STOP.

Dès que le signal du fin sonne et "0:00" s'allume sur le display, enlevez le moule de cuisson avec des gants isolants.

Soutirez la confiture dans des verres.

Confiture fraises-oranges

Fraises (netto): 500g
Orange non traitée: 1 pce.
Grenadine ou sirop de framboise: 2 c.à s.
Sucre gélifiant: 250g
Acide citrique: 4g

Pelez l'orange et coupez la en petits morceaux , donnez la avec les autres ingrédients dans le moule de cuisson.

Choisissez le programme pâte.Mêlez 3 à 5 minutes, puis poussez START/STOP.

Choisissez le programme cuisson et poussez START/STOP.

Dès que le signal du fin sonne et "0:00" s'allume sur le display. prenez le moule de cuisson avec des gants ou poignées isolants.

Soutirez la confiture dans des verres.

Switzerland Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
++ 41 41 933 00 30

Austria Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
++ 43 (2647)4304070

Germany HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
++49 (6104) 5920