

RECETTES À DÉCOUVRIR

MACHINE À PAIN

MP 546 "La Tessara"



Les bases pour découvrir les multiples possibilités de votre nouvelle machine

WEB

04/04 - V2

WhiteBrown
ELECTROMAGNER

ASTUCES...

- Pour obtenir un pain léger avec une mie très aérée, utilisez le programme "français".
- Les magasins bio ou le rayon bio de votre supermarché habituel proposent une grande variété de farines différentes vous permettant d'adapter les recettes à vos préférences ou à un régime alimentaire spécifique.
- Pour déguster un pain bien croustillant, nous vous conseillons de le laisser reposer 30 minutes après la cuisson.
- Utilisez de la levure de boulanger traditionnelle ou en grains, les résultats sont identiques, à vous de trouver la levure qui vous correspond le mieux.

Bon appétit !

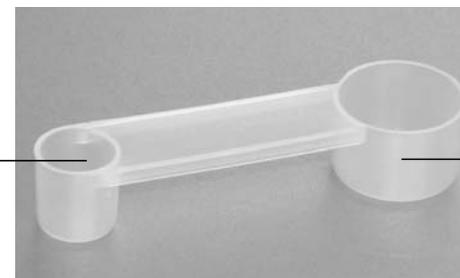
FAITES DU BON PAIN EN TOUTE SIMPLICITÉ !

Votre machine à pain LA TESSARA s'occupe de tout : elle pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain.

Pour réussir vos recettes préférées à coup sûr, suivez attentivement les conseils figurant dans ce livret. Toutes les recettes peuvent être adaptées en fonction de vos goûts et préférences...

Laissez libre cours à vos envies !

Cuillère à café
Environ égale
à 5 ml



Cuillère à soupe
Environ égale
à 15 ml

IMPORTANT

Pour la réalisation du pain, toujours utiliser de la levure de boulanger sèche ou traditionnelle.

LES INGREDIENTS

Tous les ingrédients jouent un rôle essentiel et ont des caractéristiques différentes qui influenceront le résultat final de la montée et de la cuisson du pain. La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés constitueront la première clé de votre succès.

LE SEL.

Le sel est très important pour la fabrication du pain. Il renforce la structure du gluten, rend la pâte plus élastique et améliore la saveur du pain. Il régule également la levée du pain en ralentissant le processus de fermentation de la levure.

Le sel est donc un ingrédient à mesurer avec une grande précision. Trop de sel ralentira la fermentation, pas assez fera que la pâte lèvera trop vite et finira par s'affaisser à la cuisson.

Note : le sel ne doit jamais entrer en contact avec la levure.

LA LEVURE.

Il existe plusieurs formes de levures, toutes ayant la propriété de faire lever la pâte. Mais, seule la levure de boulangerie permet de confectionner du pain. Elle est formée de champignons microscopiques ou matière vivante. La levure exerce ses propriétés à une température avoisinant les 37°C. Une température trop basse ralentira le processus mais à l'inverse une température trop haute tuera la levure.

La levure de boulangerie se présente sous plusieurs formes :

- la levure fraîche : présentée sous forme de cubes, elle s'émiette au dessus de la farine.
- la levure déshydratée : elle se présente sous forme de granulés. Selon les fabricants, elle devra être réactivée dans un liquide tiède.
- la levure déshydratée dite instantanée : elle se présente sous forme de granulés fins et ne nécessite aucune réhydratation. Elle convient parfaitement à la machine à pain.
- La levure déshydratée "express" à montée rapide : préconisée pour les recettes exécutées avec les programmes rapides et ultra-rapides.

Après ouverture la levure devra être conservée au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

LE RÉSULTAT OBTENU NE VOUS SEMBLE PAS SATISFAISANT :

Le résultat obtenu ne vous semble pas satisfaisant :

« le pain ne gonfle pas, il redescend en fin de cuisson ». Tous les pains ne gonflent pas, il arrive fréquemment que le sommet du pain reste plat voire retombe un peu ... il ne s'agit ni d'un problème de fonctionnement, ni d'un problème de recettes, plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un impact sur la forme du pain : température, humidité de la pièce ...

Vérifier les étapes suivantes :

- Utilisation d'une levure de boulanger (à montée rapide, en cube ou en sachet),
- Respect des doses indiquées,
- Respect de l'ordre de dépôt des ingrédients,
- Respect des doses de sel et de sucre
- N'ouvrir à aucun moment la machine (si ouverture pendant le cycle de montée, celle-ci sera mauvaise – si ouverture pendant la cuisson, déperdition de chaleur donc le pain ne sera pas suffisamment cuit),
- Vérifier que la consistance du pain est bonne, et que le goût est bon.

TEST :

Si vous avez encore un doute, réalisez un test simple et rapide avec votre machine à pain.

Achetez une farine prête à l'emploi et suivez les indications portées sur l'emballage, sélectionnez le programme 1 ou 2.

Il est quasiment impossible de « rater » un pain avec ce type de farine. Si le résultat obtenu est incorrect, contactez un réparateur agréé.

COMMENT ADAPTER LES RECETTES À VOS ENVIES ?

Après avoir suivi certaines recettes de ce livret, vous pouvez en toute simplicité les adapter à vos envies. Choisissez une recette qui vous servira de base et suivez ces quelques conseils :

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine. Ne pas dépasser le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour que les quantités d'eau et de farine soient équivalentes à celles indiquées dans la recette de base.
- Toujours ajouter en premier les liquides dans la cuve en prenant soin de les séparer de la levure.
- Utilisez du lait en poudre ou de l'eau à la place du lait frais lorsque vous programmez un départ différé.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage : la pâte doit être légèrement molle, ajoutez de l'eau si nécessaire.

LE SUCRE.

Le sucre joue lui aussi un rôle important dans la fabrication du pain. Il stimule la levure. Cependant comme pour le sel, trop de sucre augmente le processus de fermentation de la levure et le pain peut s'effondrer à la cuisson. Le sucre rend la pâte plus molle et plus fine. Le sucre améliore la conservation du pain en retenant l'humidité. Employé mesurément, il donne une belle couleur dorée à la croûte. Trop de sucre donnera une croûte trop épaisse et trop brune.

LES MATIÈRES GRASSES.

Elles contribuent à rendre le pain plus tendre et plus moelleux et améliorent son goût et sa conservation. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses mais le beurre donne un meilleur goût.

LE LAIT.

Le lait a pour but principal d'augmenter la valeur nutritive du pain et d'améliorer son goût. On peut utiliser du lait en poudre ou du lait frais.

LES LIQUIDES.

Il est conseillé de les utiliser à température ambiante voire tiède. Les liquides doivent être mesurés avec précision car trop de liquide peut provoquer l'affaissement du pain à la cuisson.

LES ŒUFS.

Les œufs améliorent le goût et la texture du pain et contribuent à sa levée. Un pain contenant des œufs aura un volume plus importante qu'un pain sans œuf.

CONSEILS

La réussite de la fabrication du pain dépend de divers facteurs : la qualité des ingrédients utilisés, leur mesure exacte, la température et l'humidité ambiante. La machine à pain n'est pas hermétique, elle sera donc affectée par la température extérieure. S'il fait très chaud dans la pièce, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximum doit être comprise entre 20 et 24 °C.

S'il fait froid, laissez l'eau et les ingrédients à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Toujours utiliser des ingrédients à température ambiante et si besoin n'hésitez pas à les réchauffer un peu.

Ajouter les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué précédemment. La levure ne doit pas être en contact avec les ingrédients hormis la farine, jusqu'à ce que le pétrissage débute.

La mesure exacte des ingrédients est le facteur le plus important pour la réussite d'un bon pain.

Ne pas ajouter trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui a pour conséquence de ralentir l'action de la levure. Le pain sera donc plus lourd et plus compact.

La machine à pain est un appareil formidable, mais comme toute chose elle demande un temps d'apprentissage afin d'obtenir le pain que nous trouverons parfait tant au goût qu'à l'aspect.

Apprenez à faire connaissance avec votre machine. Ne soyez pas déçus si vos premiers pains ne sont pas parfaits, cela ne leur empêchera pas d'avoir bon goût et vous vous perfectionnerez avec l'expérience !

LES FARINES PRÊTES À L'EMPLOI

Besoin d'une idée gain de temps ? Utilisez une farine prête à l'emploi.

- Choisissez le programme « normal »
- Ingrédients : farine, eau et levure
- Suivre les conseils de préparation indiqués sur l'emballage la farine « prête à l'emploi ».

NOTE : les programmes 6 et 7 ont un temps de levée plus court, les pains seront donc plus denses et compacts.

ATTENTION :

- Ne jamais ouvrir l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement, cela a des conséquences négatives sur la montée et la cuisson du pain (pain peu monté et pas assez cuit). Le hublot de contrôle vous permet de visualiser le pain aux différentes étapes de préparation.

- La pale de pétrissage n'est pas fixée à la cuve. Lorsque vous sortez le pain de la cuve, vérifiez que la pale de pétrissage n'est pas restée à l'intérieur de celui-ci. Si c'est le cas retirez-la à l'aide du crochet.

- Pour les programmes « basique », « rapide » et « ultra rapide », utilisez de préférence une levure à montée rapide. Lorsque vous utilisez une levure à montée rapide, suivez la recette d'un pain de 500 g. Si vous suivez les doses d'un pain de 750 g, celui-ci risque de déborder de la cuve.

PAIN SANS GLUTEN

PROGRAMME « FRANÇAIS » (2)

INGRÉDIENTS

Pour un pain de	500 g
Huile	2 cuill. à soupe
Eau	350 ml
Farine de riz blanc	320 g
Farine de sarrazin	100 g
Sucre	2 cuill. à soupe
Sel	1 cuill. à café
Gomme arabique (facultatif)	2 cuill. à soupe
Levure briochin ALSA (garantie sans gluten)	1 sachet

✓ *Conseil :*

Nous vous conseillons de sélectionner la position « 750 g » afin de permettre à votre pain de cuire plus longtemps.

Vous pouvez également faire cuire votre pain une heure supplémentaire en utilisant la fonction cuisson de votre machine à pain (12). Pour obtenir un pain plus léger, plus aéré, nous vous conseillons d'ajouter du bicarbonate de sodium lors de la préparation de votre pain (2 cuill. à soupe).

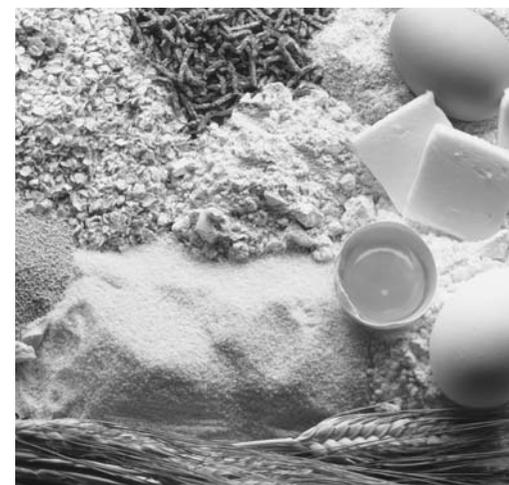
Vous trouverez une gamme complète de farines sans gluten dans les magasins bio ou au rayon bio de votre supermarché habituel. Il existe également des farines à pain prêtes à l'emploi garanties sans gluten.

Vous trouverez des renseignements sur ces farines en vous connectant sur les sites web spécialisés ou sur le www.labelviesansgluten.com

FABRICATION DU PAIN ÉTAPE PAR ÉTAPE :

- 1- Mettre la pâte dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».
- 11- Démouler le pain.
- 12- Laisser le pain refroidir sur une grille au moins 30 minutes avant de le découper.

Note : les œufs sont associés aux liquides, il est donc primordial de les verser dans la cuve en même temps que les autres liquides, avant la farine.



PAIN DE MIE

PROGRAMME « NORMAL » (1)

Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, les œufs, et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 1, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».

INGRÉDIENTS

Pour un pain de	500 g	750 g
Beurre	30 g	40 g
Eau	160 ml	200 ml
Lait	80 ml	100 ml
Farine blanche	400 g	500 g
Sucre	15 g	20 g
Sel	1 cuil. À café	1,5 cuil. à café
Levure de boulangerie	1 sachet ou 1/2 cube	



CAKE À LA CRÈME ET AU CHOCOLAT

PROGRAMME « CAKE » (11)

Etapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre et les oeufs.
- 4- Mettre tous les ingrédients hormis la levure.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 11.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

INGRÉDIENTS

Beurre	20 g coupé en morceaux
Œufs	2
Farine blanche	125 g
Laitage	100 g de fromage blanc
Pâte à tartiner	100 g
Noisettes entières	60 g
Amandes en poudre	80 g
Sucre	80 g
Levure chimique	1/2 sachet

✓ Conseil :

A consommer lorsqu'il est encore tiède !

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR

PROGRAMME « GÂTEAU » (10)

Étapes de préparation

- 1- Faire fondre le chocolat.
- 2- Sortir la cuve et mettre la pale au fond.
- 3- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 4- Verser les œufs battus, l'huile, le yaourt, le sucre et le chocolat fondu.
- 5- Recouvrir le tout avec la farine.
- 6- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 7- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 8- Sélectionner le programme 10.
- 9- Appuyer sur la touche « démarrer ».

INGRÉDIENTS

Huile	10 cl
Œufs	2
Yaourt	1
Farine	150 g
Sucre semoule	170 g
Chocolat noir fondu	200 g
Levure chimique	1/3 de sachet

✓ Conseil :

En fin de cuisson, sortir la cuve de la machine et attendre le complet refroidissement avant de démouler.

PAIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

PROGRAMME « NORMAL » (1)

Étapes de préparation

- 1- Sortir la cuve et mettre la pale dans le fond de la cuve.
- 2- Peser tous les ingrédients avec précision.
- 3- Verser le beurre, les œufs, et les liquides.
- 4- Recouvrir les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettre le sel, le sucre et tous les ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrir le tout avec le restant de farine.
- 7- Verser la levure (elle doit être uniquement en contact avec la farine).
- 8- Remettre la cuve dans la machine en effectuant un quart de tour.
- 9- Sélectionner le programme 1, le poids du pain et la dorure de la croûte.
- 10- Appuyer sur la touche « démarrer ».
- 11- Au signal sonore, ajouter les pépites de chocolat (2^{ème} phase de pétrissage).

INGRÉDIENTS

Pour un pain de	500 g	750 g
Beurre ou huile	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Oeufs	1	2
Lait demi-écrémé	120 ml	220 ml
Farine blanche	400 g	500 g
Sel	1 cuill. à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Lait en poudre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Cannelle (facultatif)	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Levure de boulanger	1 sachet ou 1/2 cube	
Pépites de chocolat	230 g	350 g

✓ Conseil :

Ne pas utiliser de carrés ou copeaux de chocolat qui risqueraient de fondre pendant la cuisson. Si vous voulez programmer votre machine pour un départ différé, placer les pépites de chocolat après le lait en poudre.