

# LA CHOUROSSETTE

LA CHURRERA **Bernar** VERSION FRANÇAISE

## MODE D'EMPLOI ET RECETTES

POUR FAIRE

LES "CHICHIS"

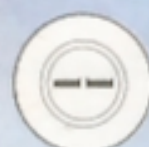
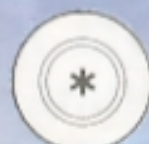
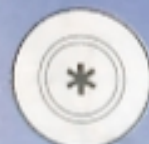
LES "CHURROS"

LES "SPRITZ"

LES PÂTES

LES BUGNES

AVEC  
5 EMBOUTS INTERCHANGEABLES



MARQUE DEPOSEE

## MERCI DE VOTRE CONFIANCE

L'appareil que vous venez d'acquérir est garanti un an contre tous vices de fabrication. Vous trouverez le bon en pages intérieures de ce livret. Soyez assurés cependant que les appareils que nous fabriquons ou que nous distribuons ont été conçus pour fonctionner plus longtemps et non pas seulement pour la durée de la garantie.

**NOUS SOMMES CERTAINS QUE VOUS APPRECIEREZ CET APPAREIL «LA CHOUROSSETTE» AVEC SES CINQ EMBOUTS INTERCHANGEABLES CAPABLE DE VOUS PERMETTRE DE REALISER FACILEMENT DE MERVEILLEUSES RECETTES REGIONALES ET MEME INTERNATIONALES!!**

Livre de recettes édité par  
G. Vallon. Tous droits de  
reproduction réservés

**ATTENTION:** Les premières fois que vous utilisez l'appareil, serrez bien la bague qui tient l'embout à churros pour ne pas qu'elle tombe dans l'huile chaude. Ce qui pourrait être dangereux.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

**CHOISISSEZ** un des cinq embouts en fonction de ce que vous voulez faire. Fixez-le à une extrémité du cylindre dans la bague de serrage en opérant comme pour un bocal. Tournez à gauche pour ouvrir ou à droite pour fermer

**METTEZ DE LA PATE** dans le gobelet par le coté resté ouvert sans le remplir complètement. Prenez l'ensemble piston-poignée et vissez le couvercle vers le bas pour ne pas que le piston bute sur la pâte avant d'enclancher les crans. Fixez l'ensemble sur le gobelet. Tournez la poignée: la pâte sort alors en continu à la forme voulue.

**POUR LES CHICHIS OU CHURROS** coupez-les directement dans la friture à 170/180° (comme pour les frites) à l'aide d'une queue de cuillère frottée à ras de l'embout. Prenez soin d'approcher l'extrémité du chichi du niveau de l'huile.

**POUR LES PATES OU SPAZZLE.** Versez et coupez directement dans l'eau bouillante. Prévoir beaucoup d'eau afin que le «collant» se dilue dans la quantité.

**POUR LES SPRITZ** vous pourrez les disposer directement sur la plaque du four. Vous pourrez même, le soir de Noël, écrire le prénom des enfants. Joie et plaisir garantis!!

**POUR LES GNOCCHIS** faire des petits «choux» avec la «rosette moyenne» ou utiliser la «grosse rosette» en coupant des morceaux très courts.

**POUR LES CROQUETTES** utilisez la «grosse rosette» comme indiqué pour les croquettes dauphine. De même pour les pets-de-nonne et les quenelles.



## LES RECETTES

### LES CHICHIS OU CHURROS

En fonction des régions l'appellation de ces délicieux beignets d'origine méditerranéenne peut varier. On a tendance, actuellement, à utiliser le mot espagnol «churros» (prononcez chourross) pour désigner les plus fins et le mot «chichis» pour les plus gros. On entend aussi «taios», «yoyos» etc... Avec des variantes quant aux accommodements la recette est toutefois la même:

**UN BOL DE FARINE**

**UN BOL D'EAU BOUILLANTE UN PEU SALEE**

ATTENTION: Avant de mettre cette pâte à frire il faut absolument la purger des bulles d'air qu'elle contient pour ne pas que les beignets éclatent dans l'huile. En obligeant la pâte à passer par des embouts spéciaux «**LA CHOUROSSETTE**», vous garantissez toute l'efficacité et la sécurité nécessaires.

#### MANIERE PRATIQUE DE PROCEDER

Mettez votre friture à chauffer en prenant soin de prévoir une quantité d'huile suffisante en rapport avec la quantité de beignets que vous avez l'intention de faire cuire (plus vous avez d'huile chaude et moins la température baisse quand vous mettez quelque chose à frire dedans). Même température que pour les frites 170/180°.

Mettez un bol d'eau à bouillir dans une petite casserole et ajoutez une pincée de sel.

Mettez un même bol de farine dans un saladier.

Lorsque l'eau bout versez-là **d'un seul coup** sur la farine. Remuez jusqu'à ce que toute la farine soit mouillée et agglomérée. C'EST TOUT! Ne remuez pas davantage. Passer absolument par un des embouts de l'appareil «**BERNAR**» en forme de rosette.

## RECETTES AMELIOREES

Il est bien évident qu'à partir de cette recette de base vous pourrez donner libre cours à votre imagination. Vous pourrez par exemple:

**AJOUTER DANS L'EAU:** Une petite cuillère de fleur d'oranger, de rhum, de kirsch ou quelque gouttes d'extrait de vanille, etc...

**AJOUTER ET MELANGER A LA FARINE:** Poudre d'amandes de noisettes ou de noix de coco. Pour les servir salés à l'apéritif, pensez au gruyère rapé (2 à 4 cuillères à soupe par bol de farine), etc...

**MELANGER A LA PATE:** Jambon haché fin, crème de crevette ou de crabe etc... Ou simplement écraser une banane bien mûre ou encore presser un citron...

#### QUELQUES CONSEILS POUR LA CUISSON

Si après votre cuisson:

Vous les trouvez trop mous (pas assez cuits de l'intérieur) votre huile était trop chaude ou votre feu trop vif.

Vous les trouvez, au contraire, trop durs et trop gras VOTRE HUILE N'ETAIT PAS ASSEZ CHAUDE AU DEPART. (Le cas le plus fréquent). Recommencez à l'huile «fumante». Il vaut mieux baisser le feu quand c'est trop chaud que d'essayer de rattraper une cuisson mal partie.

#### LES CROQUETTES DAUPHINE

Préparez à part deux ou trois bols de purée mousseline liquide à laquelle vous mélangerez un oeuf, du fromage rapé et du beurre si vous aimez. Versez-les dans un saladier. Déposez un bol de farine à côté. (Que la farine ne touche pas encore la purée). Versez un bol d'eau bouillante sur la farine et remuez bien le tout. Ajustez sur votre appareil la «grosse rosette». Mettez à frire en coupant par morceaux de 3 ou 4 centimètres. Vos croquettes seront excellentes et... très jolies!

BON APPETIT A TOUS!!!

## LES GNOCCHIS

**IL FAUT:** 500 g. de pommes de terre, 250 g. de farine un peu de sel, deux oeufs, 50 g. de beurre, 100 g. de fromage rapé. Cuire les pommes de terre épluchées et les écraser en purée. Ajouter la farine et les oeufs. Bien remuer le tout et malaxer pour obtenir une pâte bien lisse. Par ailleurs mettre à bouillir quatre litres d'eau salée.

**FORMER LES GNOCCHIS** avec l'appareil. En morceaux courts avec la «grosse rosette» ou en petits choux avec la moyenne. Lorsque l'eau bout y jeter les gnocchis et faire cuire dix minutes à forte ébullition. Les égoutter. C'est prêt!

### POUR LES ACCOMODER

**ON PEUT UTILISER** pour les gnocchis les sauces des pâtes fraîches: milanaise, bolognaise, etc...

## LES PATES «SPAZZLE»

**IL FAUT:** 500 grammes de farine, un quart de litre de lait, 2 oeufs. Une pincée de sel.

**MELANGEZ** les 500 g. de farine avec la quart de lait (ou d'eau ou moitié-moitié) préalablement salé. Ajoutez par dessus les 2 oeufs battus en omelette et remuez le tout pour obtenir une pâte homogène en ajoutant de la farine jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour son passage dans l'appareil. Laissez reposer dix minutes.

**FAITES BOUILLIR** quatre litres d'eau salée. Fixez l'embout «2 fentes» sur l'appareil et mettez les pâtes directement dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles remontent à la surface elles sont cuites.

Egouttez-les et rincez-les à l'eau froide.

Vous les accomoderez à votre gout, bien sûr, mais n'oubliez pas que ces nouilles sont faites pour boire du jus. On peut aussi bien les faire sauter au beurre et les saupoudrer de croutons frits.

## LES RECETTES

### LES SPRITZ OU PETITS SABLES DE NOEL:

Cette spécialité du Nord-est de la France et des régions limitrophes (de Belgique, Hollande, Allemagne et Luxembourg) est traditionnelle de la veillée de Noël, en Moselle notamment.

**IL FAUT:** 500 grammes de beurre.  
500 grammes de sucre.  
800 grammes de farine.  
4 oeufs entiers.  
400 grammes de noix de coco rapées  
(ou 250 grammes d'amandes rapées)  
Un peu de levure chimique.

**MALAXEZ** 500 g. de beurre avec 500 g. de sucre puis ajoutez 4 oeufs entiers.

**INCORPOREZ** progressivement 800 g. de farine avec une pincée de levure chimique (lire indication sur le paquet pour les quantités) et enfin 400 g. de noix de coco rapées. (Ou 250 g. d'amandes rapées).

On peut ajouter jus de citron et zeste rapé.

**LORSQUE LE MELANGE** est bien homogène mettez-le à reposer au réfrigérateur un bon quart d'heure.

**PROCEDEZ AU REMPLISSAGE** de l'appareil muni de la «rosette moyenne» ou de la «double rosette» puis en tournant la poignée déposez les spritz à la longueur voulue sur la plaque du four recouverte d'un papier alu. **Faites dorer à four moyen.**

### AUTRES UTILISATIONS DE L'APPAREIL

Vous pourrez bien entendu utiliser l'appareil pour d'autres recettes que celles décrites dans ce livret. Pour les quenelles, les gateaux de carnaval en Alsace notamment, les choux ou même décorer des plats. Y compris, en dépannage, presser un jus de raisin en se plaçant au-dessus d'un bol.

**NOUS VOUS SOUHAITONS UNE ENTIERE SATISFACTION**





## THANK YOU FOR YOUR TRUST

The machine you have just bought is guaranteed one year against all design defects. You will find the form at the end of this page. Be assured that all the machines we make or distribute are designed to work beyond that time and not only for the guarantee period.

## MACHINE USE

**CHOOSE** one of the five nozzles depending on what you want to do. Attach it to one end of the cylinder in the tightening collar, proceeding like for a jar. Turn to the left hand side to open or to the right hand side to close.

**PLACE** the dough in the cup through the side that stayed opened, without filling it to the top. Take the handle-piston unit and tighten the top towards the bottom so the piston does not stop on the dough before engaging the notches. Fasten the whole unit to the cup. Turn the handle: the dough then comes out in the wanted shape.

**FOR CHICHIS OR CHURROS**, cut directly in the oil at 170/180° (same as fries) with a spoon end close to the nozzle. Be careful to bring the end of the chichi to oil level.

**SPRITZ** can be placed directly onto the baking tray. You can even, on Christmas eve, write the name of your children. Guaranteed success!!

**FOR GNOCCHI** make small puffs with the medium size bow-shape or use the big one by cutting small pieces.

**FOR CROQUETTES** use the big bow-shaped nozzle as indicated for dauphine croquettes. Same for pet-de-nonnes and quenelles.

**CAUTION:** the first times you use your machine, tighten the collar holding the churros nozzle so it does not fall into the hot oil. This could be dangerous.

## THE RECIPES

### CHICHIS OR CHURROS

Depending on the region, these delicious doughnuts that come from the Mediterranean area have a different name. The current trend is to use the Spanish word «churros» (pronounce chewrros) for the thinnest ones and the word «chichis» for the big ones. «Tafos», «yoyos» etc... can also be heard. Preparation may vary, but the recipe is always the same.

### ONE BOWL OF FLOUR

### ONE BOWL OF SLIGHTLY SALTY BOILING WATER

**CAUTION:** Before starting to cook the dough, it has to be emptied of the air bubbles it contains so the doughnuts don't burst in the oil. By running the dough through special nozzles, «**LA CHOUROSSETTE**» provides the required efficiency and safety.

Recipe book is published by G. Vallon (ELFACO PIN)  
All copying rights reserved



MACHINE GUARANTEED UNTIL:      APPAREIL GARANTI JUSQU'AU:  
**30 JUNE 2000**                              **30 JUIN 2000**

Please write:                              Ecrivez SVP:

**LAETITIA VALLON (ELFACO PIN)**  
**BOITE POSTALE N.° 8**  
**83.260 LA CRAU, FRANCE**

**PRACTICAL WAY TO PROCEED**

Heat a little fat being careful to allow enough oil relatively to the amount of doughnuts you intend to cook (the hotter the oil is, the less the temperature will drop when you place something in it to fry). Same temperature as for French fries, 170/180°.

Boil the equivalent of a bowl of water in a small pan and add a pinch of salt.

Put the equivalent of a bowl of flour in a salad bowl.

When the water is boiling, pour it in one time onto the flour. Stir until all the flour is wet and agglomerated. THAT IS ALL! Do not stir anymore. Run through one of the bow-shaped «**CHOUROSSETTE**» nozzles.

WE FEEL SURE YOU WILL ENJOY THIS «THIS CHOUROSSETTE» MACHINE, FRENCH VERSION, WITH 5 INTERCHANGEABLE NOZZLES ALLOWING TO MAKE WONDERFUL REGIONAL OR EVEN INTERNATIONAL RECIPES VERY EASILY.

SEE THE BACK-SIDE  
GUARANTEE

VOIR AU DOS  
LA GARANTIE

**IMPROVED RECIPE**

Obviously, from this basic recipe, you can let your imagination run free. For instance you can.

**ADD TO THE WATER:** a spoonful of orange blossom, of rum, of kirsch, or a few drops of vanilla extract, etc...

**ADD AND MIX TO THE FLOUR:** Almond, hazelnut or coconut powder. Serve as a savoury appetiser with grated gruyere (7 to 4 soupspoons per bowl of flour) etc...

**MIX INTO THE DOUGH:** fine minced ham, shrimp or crab cream etc... Or simply squash up a ripe banana, or squeeze a lemon...

**A FEW COOKING TIPS**

If once cooked.

You find they are too soft (not cooked enough inside), the oil was too hot or the heat too high.

You find them too hard and too oily: **THE OIL WAS NOT HOT ENOUGH AT START** (most frequent case). Start again when oil «smokes». It is better to lower the heat when it's too hot than to try and save a dish that got off to a bad start.

**DAUPHINE CROQUETTES**

Prepare two or three scoops of liquid mousseline mashed potatoes, add an egg, grated cheese and butter if you wish. Pour into a salad bowl. Place a bowl of flour on the side. (Flour should not yet touch the mashed potatoes). Pour a bowl of boiling water onto the flour and stir. Place the big «bow shape» on your machine. Cut and fry 3 or 4 cm. long pieces. Your croquettes will be excellent and... very good looking!

ENJOY YOUR MEAL!!!





## DIE REZEPTE

### CHICHIS ODER CHURROS

Die Bezeichnung dieser feinen Krapfen aus dem Mittelmeerbereich ist je nach Region anders. Heute tendiert man dazu, das spanische Wort «Churros» (sprich: Tschurros) für die Kleineren und das Wort «Chichis» für die größeren zu verwenden. Manchmal hört man auch von «Baños», «Yoyos», usw. Das Rezept bleibt gleich, auch wenn unterschiedlich angerichtet wird.

#### EINE GROSSE TASSE MEHL

#### EINE GROSSE TASSE KOCHENDES LEICHT GESALZENES WASSER

*ACHTUNG: Vor dem Herausbacken dieses Teigs müssen unbedingt alle Luftblasen, die er enthält, herausgedrückt werden, damit die Krapfen im heißen Öl nicht platzen. Wenn man den Teig durch die speziellen Düsen der «Chourrossette»-Presse, französisches Modell, drückt, erhält man best Effizienz und die erforderliche Sicherheit.*

### VORGEHENSWEISE

Je nach Anzahl der zu bratenden Krapfen eine ausreichende Menge Öl erhitzen (je mehr heißes Öl man hat, desto weniger sinkt die Temperatur beim Eintauchen des Bratguts). Gleiche Temperatur wie für Pommes: 170 / 180° C.

In einem kleinen Kochtopf den Inhalt einer großen Tasse Wasser mit einer Messerspitze Salz aufkochen.

Die gleiche Menge Mehl in eine große Schüssel geben.

Das kochende Wasser auf einmal auf das Mehl gießen. Umrühren, bis das ganze Mehl feucht und klumpig ist. DAS IST ALLES. Nicht weiterrühren. Den Teig durch eine der Düsen der «Chourrossette» in Rosettenform drücken.

## REZEPTE MIT EINEM PLUS

Natürlich kann man seiner Phantasie vom Grundrezept ausgehend freien Lauf lassen. So kann man:

Einen Kaffeelöffel Orangenblütenextrakt, Rum, Kirschwasser oder ein paar Tropfen Vanilleextrakt, usw., INS WASSER HINZUFÜGEN.

ZUM MEHL HINZUFÜGEN UND UNTERMISCHEN: Mandel-, Haselnußpulver oder geraspelte Kokosnuß. Zum Aperitif kann man salzige Churros mit geriebenem Emmentaler (2 bis 4 Suppenlöffel pro großer Tasse Mehl) reichen, usw.

IN DEN TEIG MISCHEN: fein gehackten Schinken, Garnelen oder Krabbenpaste, usw. Oder einfach eine reife Banane im Teig zerdrücken oder den Saft einer Zitrone hinzufügen.

### EINIGE TIPS FÜR DAS BRATEN

Wenn nach dem Braten:

die Churros zu weich sind (innen nicht ganz durchgebraten), war das Öl oder die Kochplatte zu heiß.

Sind die Churros hart und zu ölig, WAR DAS ÖL EINGANGS NICHT HEISS GENUG (das kommt am häufigsten vor). Das Öl sollte anfangs leicht «rauchen». Es ist besser, die Temperatur zu verringern, wenn sie zu heiß war, als zu versuchen, einen schlecht begonnenen Bratvorgang zu retten.

### CROQUETTE DAUPHINE

Getrennt zwei oder drei große Tassen ziemlich flüssiges Fertiggartoffelpüree mit einem Ei, geriebenem Käse und Butter (nach Belieben) gemischt zubereiten. In eine große Schüssel geben. Die große Tasse Mehl daneben geben (das Mehl soll das Kartoffelpüree noch nicht berühren). Eine große Tasse kochendes Wasser auf das Mehl gießen und alles gut durchrühren. Das Gerät auf «große Rosette» stellen. 3 bis 4 cm große Stücke ins Öl geben. Die Krokettchen sind hervorragend und außerdem eine Augenweide!

**WIR WÜNSCHEN ALLEN GUTEN APPETIT!**



## RECEPTEN

### «CHICHIS» OF «CHURROS»

Deze heerlijke beignets uit de streek rond de Middellandse zee hebben in andere streken andere namen. Momenteel wordt vaak het Spaanse woord «churros» (zeg chourross) gebruikt voor de dunste en het woord «chichis» voor de dikkere gefrituurde deegspiraaltjes. Men hoort ook «taios», «yoyos» enz. De bereidingen kunnen verschillen, maar het recept is altijd hetzelfde.

#### EEN KOM BLOEM

#### EEN KOM KOKEND WATER MET EEN BEETJE ZOUT

LET OP: voordat u dit deeg gaat frituren moet u alle luchtballen verwijderen zodat de beignets niet openbarsten in de olie. Als u de speciale opzetstukken van de pers «CHOUROSSETTE» gebruikt, verloopt alles veilig.

#### DE HANDIGSTE WERWIJZE

Gebruikt voor de Verhit de olie. Zorg ervoor dat u genoeg olie hoeveelheid beignets die u wilt frituren (hoe meer olie u gebruikt, hoe minder de temperatuur daalt als u er iets in frituurt). Zelfde temperatuur als voor friet 170/180°.

Kook een kom water in een klein pannetje en voeg een snufje zout toe.

Doe dezelfde hoeveelheid bloem in een slakom.

Als het water kookt, giet u het ineens op de bloem. Roer tot de bloem helemaal nat en samengeklonterd is. DAT IS ALLES! Niet meer roeren. Het mengsel door een van de rozetvormige opzetstukken van het apparaat «BERNAR» persen.

## VERBETERDE RECEPTEN

U kunt natuurlijk oneindige variaties bedenken op dit basisrecept. U kunt bijvoorbeeld:

AAN HET WATER TOEVOEGEN: een lepeltje oranjebloesem, rum, kirsch of wat druppels vanilleextract, enz.

AAN DE BLOEM TOEVOEGEN: amandel-, hazelnoot- of kokosnootpoeder. Voor zoute aperitiefhapjes kunt u geraspte kaas gebruiken (2 tot 4 soeplepels per kom bloem), enz.

AAN HET DEEG TOEVOEGEN: fijngehakte ham, garnalen of krabroom enz. Of gewoon een goed rijpe geprakte banaan of een uitgeperste citroen gebruiken.

#### ENKELE TIPS VOOR HET BAKKEN

Als na het bakken:

U ze te zacht vindt (niet goed gaar aan de binnenkant) was uw olie te warm of stond het vuur te hoog.

Als u ze te hard en te vet vindt WAS UW OLIE NIET WARM GENOEG (dat gebeurt het meeste). Begin opnieuw met «rokende» olie. Het is beter het vuur lager te zetten als de olie te warm is dan om te proberen de temperatuur op te voeren als de olie in het begin te koud was.

#### AARDAPPELKROKETJES

Apart twee of drie kommen vloeibare mousselinepuree klaarmaken. U voegt een ei, geraspte kaas en boter toe als u dat lekker vindt. Giet de puree in een slakom. Strooi de inhoud van een kom bloem eraan. (De bloem mag nog niet in contact komen met de puree). Giet een bol kokend water op de bloem en roer goed. Zet de «grote rozetvorm» op het apparaat. Frituur stukken van 3 of 4 centimeter. Uw kroketjes zijn heel lekker en ... heel mooi!





**S. A. Bernar**

C/. Isaac Newton, 2

Polig. Industrial n.º 5 de Rocés.

33211 GIJON - Espagne

REPRESENTÉE EN FRANCE PAR:

ELFACO PIN

39 Rue Jules-Ferry - 91390 Morsang-Sur-Orge