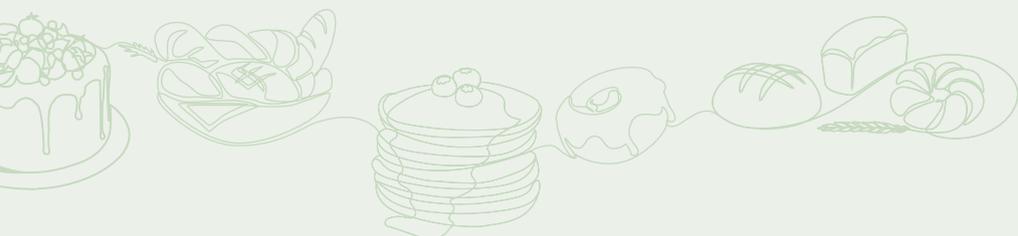




10
Recettes

RECETTES DE PÂQUES MACHINES À PAIN



EXPERIENCE
FRESH



Une cuisine créative grâce aux machines à pain Panasonic

Pain au levain à la carotte et aux graines	03
Galette poire-chocolat	04
Gâteau aux framboises et aux amandes nappé de chocolat blanc	05
Brioche	06
Brioche en lapin de pâques	07
Brioche de pâques	08
Gâteau carotte-cajou-coco	09
Cake moelleux aux pommes et amandes	10
Petits pains de millet et d'épeautre	11
Pain aux céréales	12





🕒 7 h 20 min | 🍳 facile

Pain au levain à la carotte et aux graines



Ce pain de carottes allie le goût prononcé du seigle à la légèreté propre à la farine de froment ou d'épeautre. Nous complétons le tout par des graines grillées délicieuses et de la carotte fraîchement râpée pour obtenir un pain goûteux savoureux qui reste frais plusieurs jours.



Sans lactose



Véganisme

ÉTAPES

1 Mélangez les ingrédients du levain jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrez et laissez monter dans un endroit chaud pendant 2 heures.

2



Versez tous les ingrédients dans le moule à pain et sélectionnez un programme qui pétrira votre pâte pendant 10 minutes.
(SD-YR2550 / SD-R2530 : Programme de pétrissage de pâte à pain manuel ; pour tous les autres modèles de machine à pain, sélectionnez le programme de pétrissage de pâte à pizza et annulez au bout de 10 minutes.)

3 Râpez les carottes.

4 Ajoutez tous les ingrédients dans la Panasonic SD-ZB2512, réglez le programme 28 et faites tourner pendant 10 minutes.

5 Sélectionnez le programme Pain au levain de votre machine à pain et appuyez sur Start. Ce programme commence par une longue phase de fermentation, suivi d'une longue phase de levée.

6 Retirez le pain de la machine et laissez-le refroidir avant de le déguster.



INGRÉDIENTS

POUR LE LEVAIN :

75g de levain
75g de farine seigle complète
75ml d'eau (à 28°C)

POUR LE PAIN :

50g de graines de tournesol
30g de graines de sésame
30g de graines de lin
200g de carottes
250g de farine blanche d'épeautre
175g de farine seigle complète
12g de sel
300ml d'eau (à 28°C)

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-YR2550	Menu 22
SD-YR2540	Menu 13
SD-R2530	Menu 21
SD-ZX2522	Menu 29
SD-ZB2512	Menu 10
SD-2511	Menu 26





 facile

Galette poire-chocolat



Voici un délicieux gâteau au chocolat et à la poire, sain et sans gluten. Impressionnez vos invités et votre famille avec ce dessert savoureux.



Sans gluten



Véganisme

ÉTAPES

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans un robot ménager, mixez les amandes jusqu'à l'obtention d'une texture farineuse.
- 3  Utilisez votre machine à pain pour préparer la pâte de la galette, grâce à la fonction pétrissage, pendant 10 minutes environ. Dans le moule à pain, ajoutez la farine de sarrasin, la farine d'amande, la farine de pois chiches, le sucre de noix de coco et le sel. Versez ensuite l'huile de coco à température ambiante ou légèrement chauffée (elle doit être molle et crémeuse, pas liquide et chaude) et pétrissez tout en ajoutant l'eau froide (50ml) petit à petit.
- 4 Formez une boule, couvrez-la de film alimentaire et laissez reposer pendant 15 à 20 minutes au réfrigérateur.
- 5 Pendant ce temps, hachez grossièrement le chocolat noir.
- 6 Lavez et séchez les poires. Retirez leur trognon et les pépins, et coupez-les en tranches fines.
- 7 Placez les poires dans un saladier ou étalez-les sur une feuille de papier cuisson. Mélangez-les ou badigeonnez-les du jus de citron et du sirop. Mélangez doucement avec une cuillère en bois ou avec vos mains et mettez de côté. (Vous pouvez repousser cette étape et badigeonner les poires au moment de les placer sur la pâte).



8 Sortez la pâte du réfrigérateur et mettez-la de côté pendant 2 à 3 minutes. Travaillez-la avec vos mains et étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La pâte doit avoir une épaisseur de 2-3mm.

- 9 Saupoudrez le chocolat haché sur l'ensemble de la pâte, en laissant une bordure de 3 cm environ.
- 10 Arrangez les poires par-dessus.
- 11 Scellez les bords de la tarte et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâtisserie du mélange au sirop et lait végétal.
- 12 Enfourez pendant 38 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 13 Servez la galette poire-choco tiède ou à température ambiante, accompagnée de chocolat fondu.



INGRÉDIENTS

POUR LE LEVAIN :

150g de farine de sarrasin
75g d'amandes ou de farine d'amande
35-45g de sucre de noix de coco
75g d'huile de coco
50ml d'eau
une pincée de sel
80g de chocolat noir
4-5 poires
2 c.à.s. de sirop d'érable
jus de 1/2 citron
1 pincée de sel
1 c.à.s. de tapioca ou maïzena

POUR BADIGEONNER LA PÂTISSERIE :

1 c.à.c. de lait végétal
1 c.à.s. de sirop d'érable

MEILLEURE COLLABORATION :

Modèles R et YR : fonction de pétrissage
Autres modèles : programme pour pâte à pizza (doit être interrompu)

SD-ZF2010	Menu 17 (pizza)	<i>Crautina</i>
SD-ZP2000	Menu 17 (pizza)	<i>Crautina</i>
SD-B2510	Menu 17 (pizza)	
SD-ZX2522	Menu 32 (pizza)	
SD-ZB2512	Menu 29 (pizza)	
SD-2511	Menu 28 (pizza)	
SD-2500	Menu 20 (pizza)	
SD-YR2550	Menu 29 (pétrissage)	
SD-YR2540	Menu 30 (pétrissage)	
SD-R2530	Menu 28 (pétrissage)	





🕒 2 h 35 min | 🍳 moyenne

Gâteau aux framboises et aux amandes nappé de chocolat blanc

Recette pour un gâteau aux amandes et framboises recouvert de chocolat blanc, simple mais au rendu époustouflant.



Végétarisme

ÉTAPES

- 1 Préchauffer le four (traditionnel) à 180°C et disposer 150g d'amandes sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Faire rôtir au four pendant environ 8 minutes, retirer du four et laisser refroidir. Concasser finement les amandes à l'aide d'un hachoir. À défaut, préparer les amandes prêtes à l'emploi.
- 2 Couper ensuite le beurre en dés d'environ 1cm, fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélever la pulpe. Battaie les œufs et le sucre glace à l'aide d'un batteur à main à la vitesse maximale pendant environ 5 minutes, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 3 Préparer la machine à pain. Pour ce faire, retirer le moule à pain de l'appareil et insérer le bras pétrisseur.
- 4 Placer 170g de dés de beurre, le lait, la farine, la pulpe de vanille, la levure et les amandes moulues dans le moule à pain. Verser délicatement le mélange d'œufs et de sucre glace par-dessus et disposer 100g de framboises sur le dessus. Réserver les framboises restantes et les laisser décongeler.

- 7 Lorsque le programme est terminé, soulever le couvercle et laisser le gâteau refroidir dans le moule à pain pendant environ 30 minutes. Ensuite, retirer le moule à pain, démouler le gâteau et retirer le bras pétrisseur du gâteau. Laisser refroidir complètement.
- 8 Réduire en purée les framboises restantes et les passer au tamis. Hacher grossièrement le chocolat blanc et le faire fondre au bain-marie. Napper le gâteau de chocolat fondu de façon homogène. Verser le coulis de framboises sur le chocolat et le faire pénétrer dans le chocolat blanc à l'aide d'une fourchette. Laisser prendre le nappage et servir.



NOTE: Le chocolat peut également être fondu au micro-ondes. Pour ce faire, hachez finement le chocolat, mettez-le dans un bol allant au micro-ondes et réglez le four à vapeur sur le mode "micro-ondes" 100W. Faites fondre le chocolat par incréments de 20 secondes à la fois, en remuant entre chaque fois et en recommençant le processus. Comme le chocolat blanc peut brûler rapidement, il doit fondre lentement. Cela prend au total environ 1½-2 minutes.

- 5 Remettre le moule à pain dans l'appareil et fermer le couvercle.
- 6 Sélectionnez le programme «Gâteau» et appuyez sur «Démarrer».

INGRÉDIENTS

POUR 1 GÂTEAU :

150g d'amandes émondées entières
170g de beurre mou
1 gousse de vanille
4 œufs
150g de sucre glace
2 c.à.s. de lait
150g de farine
3 c.à.c. de levure chimique sans gluten
150g de framboises
100g de chocolat blanc

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-YR2550	Menu 25
SD-YR2540	Menu 26
SD-R2530	Menu 24
SD-B2510	Menu 18



🕒 4 h¹ ou 3 h 30 min² | 🍳 facile

Brioche



Végétarisme

ÉTAPES

- 1 Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs, l'œuf entier et l'eau. Sortez le moule à pain et la lame de pétrissage de la machine à pain et ajoutez-y tous les ingrédients dans l'ordre d'apparition sur la liste, avec le mélange eau et œufs, et en laissant de côté les 70g de beurre
- 2 Sélectionnez le menu 12 et choisissez la couleur de la croûte. Appuyez ensuite sur le bouton Start.
- 3 Après 55 minutes environ, la machine à pain émettra un bip. Ajoutez le beurre supplémentaire (70g). Fermez le couvercle et appuyez une nouvelle fois sur Start.
- 4 Après 50 minutes, la machine émettra à nouveau un bip. Ouvrez le couvercle et sortez la pâte et la lame de pétrissage de la machine à pain. Graissez le moule à pain avec du beurre et replacez-y la pâte. Fermez le couvercle et appuyez sur Start.
- 5 Une fois votre brioche cuite, démoulez-la et laissez-la refroidir.

INGRÉDIENTS

¹seulement pour *Croustina*

1 c.à.c. de levure sèche
320g de farine à pain type T55
50g de beurre
3½ c.à.s. de sucre
½ c.à.s. de lait écrémé en poudre
¼ c.à.c. de sel
2 jaunes d'œufs
1 œuf
110g d'eau
70g de beurre

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000 Menu 12 *Croustina*
SD-ZF2010 Menu 12 *Croustina*

INGRÉDIENTS

²pour tous les autres machines à pain

1 c.à.c. de levure sèche
320g de farine à pain type T55
50g de beurre
3½ c.à.s. de sucre
½ c.à.s. de lait écrémé en poudre
¼ c.à.c. de sel
2 jaunes d'œufs
1 œuf
110g d'eau
80g de beurre

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-YR2550 Menu 10
SD-YR2540 Menu 10
SD-R2530 Menu 10
SD-B2510 Menu 8
SD-ZX2522 Menu 14
SD-ZB2512 Menu 29
SD-2511 Menu 29
SD-2500 Menu 10





🕒 3 h | 🍳 facile

Brioche en lapin de pâques



Végétarisme

ÉTAPES

1



Versez la levure, la farine, le sucre, le lait, un œuf et le beurre dans la machine à pain Croustina et sélectionnez le programme 16 (pâte à pain), puis laissez la machine s'occuper du pétrissage et du lavage.

2 À l'issue du programme, divisez la pâte en 6 parts égales et formez de longs boudins. Coupez une petite portion de chaque boudin et formez une boule avec elle.

3



Saisissez les deux extrémités d'un boudin et tordez-les de façon à lui donner la forme d'un lapin. Placez la boule de pâte au milieu. Répétez l'opération avec chaque boudin et placez les six lapins sur la plaque de cuisson couverte de papier cuisson. Laissez reposer pendant 30 minutes.



4 Mélangez un œuf à une goutte d'eau et badigeonnez les lapins de ce mélange. Saupoudrez les boules du milieu de quelques perles de sucre.

5



Faites cuire les brioches lapin de Pâques au four à micro-ondes combiné sur Convection, à 180°C, pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. À l'issue de la cuisson, laissez-les refroidir.

6 Versez le chocolat fondu dans une douille à glaçage et donnez de jolis visages à vos lapins. Laissez le chocolat sécher.

INGRÉDIENTS

6 LAPINS DE PÂQUES :

250g de farine
8g (1 sachet) de levure sèche
2 c.à.s de sucre
150ml de lait
1 c.à.s de beurre
2 œufs
3 c.à.s de perles de sucre
50g de chocolat

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZF2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-YR2540	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	





🕒 40-45 min | 🍳 facile

Brioche de pâques



Végétarisme

ÉTAPES

- 1 Déposer la levure dans le fond de la cuve de la machine à pain Croustina. Ajouter dans l'ordre : la farine, le sel, le sucre, les œufs battus et le lait. Finir par le beurre coupé en morceaux.
- 2 Lancer le programme 16 (pâte à pain). Pendant ce temps, colorer les œufs avec les colorants alimentaires et les laisser sécher.
- 5 Mélanger le jaune d'œuf avec le lait. Dorer les brioches en ôtant l'œuf puis en le replaçant dans la cavité.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 175 degrés, chaleur tournante, pendant 20 minutes.
- 7 Laisser tiédir les brioches sur une grille.
- 8 Badigeonner chaque brioche avec un peu de sirop d'érable et parsemer les perles de sucre. Laisser complètement refroidir avant dégustation.



- 3 Lorsque la machine à pain Croustina a fini le programme, ôter la pâte de la cuve et la placer sur un plan de travail légèrement fariné. Dégazer la pâte avec le poing puis la séparer en 12 morceaux puis former des boudins.



Tresser deux boudins de pâte ensemble et fixer les extrémités avec un peu d'eau afin de former une couronne. Déposer les brioches sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson. Placer les œufs dans chaque cavité des brioches, couvrir d'un torchon et laisser poser 30 minutes.



INGRÉDIENTS

POUR LES BRIOCHES :

360g de farine
65g de sucre
6g de sel
6g de levure sèche de boulanger
3 œufs
80g de beurre
40ml de lait

POUR LA DORURE ET LES ŒUFS COLORÉS :

6 œufs
des colorants alimentaires
1 jaune d'œuf
1 c.à.s de lait

POUR LA FINITION :

2 c.à.s de sirop d'érable
6 c.à.c de perles de sucre

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZF2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-YR2540	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	



🕒 1 h 15 min | 🍳 facile

Gâteau carotte-cajou-coco



Sans lactose



Véganisme

ÉTAPES

1 Faites tremper les noix de cajou dans de l'eau pendant toute une nuit. Le lendemain, videz l'eau.



Fermez le couvercle de l'extracteur de jus. Placez-y la moitié des noix de cajou, allumez l'extracteur de jus et ajoutez graduellement 700ml d'eau. Ouvrez le couvercle dès que toutes les noix ont été mixées et répétez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de noix. Réservez le lait de cajou.



Pour le jus de carotte, allumez l'extracteur de jus Panasonic et placez-y les carottes. Mettez la pulpe et le jus des carottes de côté. Conservez le jus au réfrigérateur dans un contenant scellé pour l'utiliser plus tard.



Dans un saladier, versez tous les ingrédients secs et mélangez.

5 Incorporez rapidement le reste des ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit consistante.



Couvrez le fond du moule à pain de la machine à pain Panasonic d'une feuille de papier cuisson et versez-y la pâte. Enfourez pendant 60 minutes sur le programme 13.

7 Placez tous les ingrédients du glaçage dans un blender et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Placez le glaçage au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin (étape 9).

8 Une fois cuit, laissez le gâteau refroidir complètement sur une grille.

9 Lorsqu'il a complètement refroidi, nappez-le d'une couche de glaçage et surmontez-le tout de copeaux de noix de coco et d'amandes concassées.



INGRÉDIENTS

LAIT DE CAJOU :	JUS DE CAROTTE :
150g de noix de cajou	1kg de carottes
700ml d' eau	

POUR LE GÂTEAU AUX CAROTTES :

330g de farine complète d'épeautre
240g de sucre de canne non raffiné
4 c.à.c de cannelle en poudre
3 c.à.c de levure chimique
½ c.à.c de sodium
150g de compote de pommes
75ml de lait de cajou
120g de pulpe de carottes
150ml d' huile de colza
1 pincée de sel

POUR LE GLAÇAGE AUX NOIX DE CAJOU :

150g de noix de cajou
100g de fromage frais de soja
Zeste d'½ citron bio
Jus d'1 citron
1 c.à.s d' huile de coco
1 c.à.s de sirop d'agave
1 pincée de sel

complément:
25g de copeaux de coco
1 c.à.c d' amandes concassées

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000	Menu 13	Christina
SD-ZF2010	Menu 13	Christina
SD-YR2550	Menu 26	
SD-YR2540	Menu 27	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	



🕒 1 h 40 min | 🍳 facile

Cake moelleux aux pommes et amandes



Véganisme

ÉTAPES

1



Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le zeste d'un demi citron, le sel, la vanille et la crème de tartre à l'aide d'une spatule. Dans un autre saladier, mélangez le lait de soja et le jus d'un demi citron. Laissez reposer 5 minutes avant d'ajouter l'huile de tournesol.

2 Versez les liquides dans la farine et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange mou.

3



Faites tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 10 minutes. Pendant ce temps, coupez vos pommes en dés, tout en faisant attention à en garder une entière. Ajoutez les raisins et les dés au mélange.

4



Après avoir retiré la lame à pétrir, mélangez bien le tout puis versez le mélange dans la machine à pain.

5



Coupez 1 pomme en fines tranches. Disposez les tranches de pomme sur le dessus, badigeonnez du malt de riz (dilué avec une goutte d'eau), décorez le tout avec des amandes effilées et saupoudrez de cannelle et de sucre de canne.

6 Sélectionnez le programme 13 (cuisson unique) et réglez le minuteur sur un total de 1 heure et 30 minutes.

7 À l'issue de la cuisson, plantez un cure-dent dans le cake ; celui-ci doit ressortir sec.

8 Sortez le panier et patientez 5 minutes avant de démouler le cake. Une fois démoulé, placez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement avant de servir.

INGRÉDIENTS

220g de farine
65g de farine d'amande
10g de crème de tartre
60g de raisins secs
50g de sucre de canne
260ml de lait de soja
80g d'huile de tournesol
une pincée de sel
1 c.à.s de cannelle en poudre
le zeste et le jus de 1/2 citron
vanille
2 pommes
amandes
1 c.à.s de malt de riz

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-ZF2010	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-YR2540	Menu 27	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	





🕒 4 h 30 min | 🍳 moyenne

Petits pains de millet et d'épeautre



Une recette simple et saine de petits pains de petit-déjeuner, pour nos machines à pain Panasonic. Un mélange de millet, d'épeautre et d'épeautre complet.



Sans lactose



Véganisme

ÉTAPES

- 1 Dans une casserole, préparez le millet avec de l'eau et laissez refroidir légèrement.
- 2 Sortez le moule à pain de la machine à pain et insérez le crochet pétrisseur. Ajoutez ensuite le millet et les autres ingrédients dans l'ordre indiqué.
- 3 Remplacez le moule à pain dans la machine, et fermez le couvercle. Sélectionnez et démarrez le programme pour pâte au blé complet.

4



À la fin du programme, sortez la pâte de la machine à pain et placez-la sur un plan de travail bien fariné.

- 5 Divisez-la en 8 pâtons de taille égale et formez rapidement des petits pains. Couvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé, placez les pains dessus et laissez-les gonfler, couverts, pendant 20 minutes supplémentaires.

(Optionnellement, tracez une croix au couteau sur le dessus de chaque pain).

- 6 Pendant ce temps, préchauffez le four à 240°C (mode convection). Placez un saladier résistant au feu rempli d'eau au bas du four, pour assurer une croûte croustillante. (Sinon, utilisez le four à vapeur NN-CS88 de Panasonic). La combinaison de vapeur et de convection assure de superbes résultats. Le four dispose en outre d'une fonction « jet de vapeur » qui peut être utilisé au début du processus de cuisson.)

7



Saupoudrez les pains d'un peu de farine. Enfournez pendant 5 minutes. Réduisez ensuite la température à 190°C et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes supplémentaires. (Selon le degré de dorure souhaitée)



INGRÉDIENTS

50g de millet
170ml d'eau
100g de farine d'épeautre complète
250g de farine d'épeautre fine
1½ c.à.c de sel
1½ c.à.c de levure sèche
1 c.à.c de sucre
200ml d'eau

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-YR2540	Menu 21
SD-YR2550	Menu 20
SD-R2530	Menu 19
SD-B2510	Menu 16



🕒 3 h 30 min | 🍳 facile

Pain aux céréales



Dégustez un pain aux céréales plein de saveurs.



Végétarisme

ÉTAPES

- 1 Versez la levure au fond de la cuve.
- 2 Ajoutez dans l'ordre, la farine de blé complète, du beurre, du sucre blanc, et du sel.
- 3 Enfin, versez l'eau sur le tout.
- 4 Mettre la machine sur le mode 2.
- 5 Quand la sonnerie retenti, ajoutez les céréales.
- 6 Il ne vous reste plus qu'à attendre que le pain soit prêt (environ 3h) !



Le plus : La Croustina est totalement programmable, vous pouvez préparer vos ingrédients la veille et avoir un pain tout chaud le matin !



INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

2 c.à.c. de levure boulangère
400g de farine de blé complète
15g de beurre
1 c.à.c. de sucre blanc
2 c.à.c. de sel
280ml d'eau

POUR LES CÉRÉALES À RAJOUTER APRÈS :

des graines de tournesols,
des graines de lin, de sésame...
(150g max.)

MEILLEURE COLLABORATION :

SD-ZP2000 Menu 2 *Croustina*
SD-ZF2010 Menu 2 *Croustina*

