

Cook | XL

EXPERT

Grâce à ce mini guide, vous trouverez des informations supplémentaires et complémentaires au mode d'emploi standard du Cook Expert.

Certaines informations données dans le mode d'emploi peuvent donc être modifiées par cet additif.

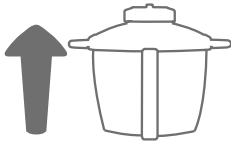
LES 2 MODÈLES COOK EXPERT



Cook Expert



Cook Expert XL



BOL XL



3,5 L



4,8 L



VAPEUR XL



2,5 L



3,5 L



PÉTRIN XL



optionnel



inclus

PÉTRIN XL

Cet accessoire est conçu spécifiquement pour ceux qui souhaitent préparer des pâtes pétries et lourdes (pains, brioches, pâtes à tartes) **en grande quantité**.

Grâce à sa forme et son entraînement spécifique, il **tourne plus lentement avec 2 fois plus de force**, ce qui permet de bien travailler la pâte même avec de plus grandes quantités.

Avec la lame universelle, vous pouvez réaliser jusqu'à 3 baguettes ou une brioche pour 4 à 6 personnes.

Le pétrin XL permet de **doubler cette capacité de pétrissage**.



LAME UNIVERSELLE



PÉTRIN XL



PAIN

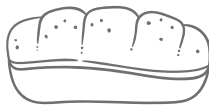


0,8 kg*
3 baguettes



1,6 kg*
6 baguettes

BRIOCHE



0,6 kg*
4 à 6 pers



1,2 kg*
8 à 12 pers

Pour les pâtes mélangées et légères (gâteaux, cakes, crêpes...), vous devez en revanche utiliser la lame universelle.

* Poids total max des ingrédients

**Programme optionnel (Réglages > Accessoires)

Mise en place

1. Démontage de la lame universelle

voir page 13 du mode d'emploi

2. Montage du pétrin XL

Nettoyez le soigneusement avant sa 1^{ère} utilisation.



Vérifiez la bonne mise en place du joint : ce dernier a deux parties plates, veillez à ce que qu'elles soient placées correctement.



Insérez le pétrin dans le trou du fond de bol. Retournez le bol en maintenant le pétrin dans le fond.



Positionnez l'écrou à l'arrière et verrouillez à fond à l'aide du bouchon.



Votre bol est prêt.

Utilisation

Placez tous les ingrédients et lancez le programme **PÉTRIN XL** (programme dédié).

Cet accessoire est uniquement destiné à être utilisé avec le programme **PÉTRIN XL**.
Ce programme n'est pas adapté à la lame universelle.

(se référer à la page 6 pour les quantités maximum).

Ce programme est un programme optionnel qui peut-être sélectionné dans Réglages > Accessoires.

Farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes. La quantité d'eau dépend de la nature de la farine utilisée.

Levure : attention, le sel enlève les propriétés de la levure, évitez donc tout contact direct entre ces 2 ingrédients.

Œufs : un œuf moyen pèse environ 60 g (50 g sans coquille). Adaptez si besoin la recette en fonction de la taille de vos œufs.

La réalisation d'un bon pain ou d'une bonne brioche demande un certain savoir-faire :

1. Le pétrissage :

- Pour une brioche : la pâte doit être collante mais lisse ;
- Pour un pain : elle doit être souple et élastique.

Si la pâte est trop dure ajoutez de l'eau. Si elle est collante, ajoutez un peu de farine et relancez le programme 30 secondes.

2. La pousse :

laissez la pâte dans un bol (recouvert d'un torchon ou d'un film alimentaire) à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Vous pouvez également utiliser votre Cook Expert pour cette étape. Lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/35°C**.

3. Le façonnage :

il faut d'abord rabattre la pâte pour chasser le gaz. Divisez ensuite si besoin la pâte en pâtons, puis façonnez.

4. La cuisson :

étape clé, elle varie en fonction des fours mais aussi du plat utilisé (taille, matière...).
























Pour un pain, il faut le cuire dans une atmosphère humide afin d'obtenir une belle croûte (ajoutez de l'eau dans la lèchefrite).



CAPACITÉ DU BOL XL

Le bol XL a une capacité supérieure à celle détaillée dans le mode d'emploi. Vous trouverez les capacités adaptées ci-après. Pour les autres préparations (Expert, Robot..) référez-vous au mode d'emploi. Les remarques sont faites par rapport aux paramètres auto des sous-programmes.

Selon la quantité préparée, il faut augmenter le temps de cuisson et/ou de mixage. Cette augmentation n'est pas toujours proportionnelle au poids et dépend de la nature des ingrédients.

PROG.	SOUS PROG.	UTILISATION	ACCESSOIRE	CAP. MAX.
 CUISSON		VAPEUR	 Panier vapeur XL	3,5 l
		MIJOTAGE	 Lame universelle	3,8 l
		SOUPE MOULINÉE	 Lame universelle	3,8 l
		SOUPE VELOUTÉE	 Lame universelle	3,5 l
 BLENDER		SMOOTHIE	 Lame universelle	3,5 l
		GLACE PILÉE**	 Lame universelle	500 g (15 à 20 cubes)
 BOULANGERIE		PÂTE À GATEAUX	 Lame universelle	1,6 kg *** 1,2 kg ***
		PÂTE SABLÉE** PÂTE BRISÉE**	 Pétrin XL	1 kg ***
		PAIN (T45) BRIOCHE (PÂTES LEVÉES)	 Pétrin XL	1,6 kg ***
		BLANCS EN NEIGE	 Lame universelle Batteur	1 à 8 blancs

* pour une efficacité optimale, coupez en dés de 2 cm / ** vous pouvez arrêter le programme avant la fin dès que la texture vous convient / *** poids total ingrédients



Le pétrin XL

Pour son utilisation, le programme dédié Pétrin XL est recommandé.

Notez qu'il n'a pas été développé pour mixer les préparations, ou mélanger rapidement (soupes, blender, pâtes gâteau...). Il n'y a pas de risque technique à l'utiliser mais le résultat de la préparation peut être éventuellement différent et moins décevant.

Si le message «SURCHARGE MOTEUR» apparaît, c'est que vous avez dépassé la quantité d'ingrédients recommandée (page précédente et page 19 mode d'emploi). Il s'agit d'un **message préventif**, qui protège votre moteur. Réduisez la quantité et laissez refroidir le moteur 30 minutes avant de reprendre votre préparation.

Pour les préparations de pain inférieures à 800 g et brioche inférieures à 600 g, la lame universelle suffit.



Le bol XL

Quelques exemples de ce que cette capacité permet :

- Préparer 1,2 kg de génoise
- Cuisiner un risotto pour 12 personnes
- Hacher 1 kg d'oignons

Le livre de recettes fourni est identique au Cook Expert classique. Toutes les recettes fonctionnent, il suffit d'ajuster la quantité d'ingrédients. Certaines nécessiteront également un ajustement du temps de cuisson et/ou de la vitesse de mixage.

Ex. programme Soupe moulinée : selon les ingrédients (carotte) et la quantité (niveau max.), il faudra ajouter entre 10 et 20 minutes de cuisson pour un résultat optimal.



Le panier vapeur interne XL

Quelques exemples de ce que cette capacité permet :

- Cuire 8 pavés de saumon
- Préparer 2 kg de carottes

Pour les temps de cuisson, se référer à la page 16 du mode d'emploi.

Selon leur nature et leur taille, certains aliments peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.

Ex. 2 kg de carottes : **VAPEUR, 50 minutes.**

GÂCHE VENDÉENNE XL



100 ml de lait tiède



1 sachet de levure de boulanger



500 g de farine



2 oeufs



120 g de sucre



80 g de crème fraîche épaisse

2 pincées de vanille en poudre

1 c.c. de sel



100 g de beurre mou

Pour la dorure



1 jaune d'œuf battu

5 ml de lait

POUR 8 / 10 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMMES



PRÉPARATION 15 MIN



CUISSON 30 MIN



REPOS 12 H + 1 H



- 1 Enlevez la lame universelle du bol inox et remplacez-la par le Pétrin XL. Placez le lait et la levure de boulanger dans le bol inox puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30 / vitesse 3 / 37 °C**.
- 2 Ajoutez dans l'ordre le reste des ingrédients, sauf le beurre, puis lancez le programme **PETRIN XL**. Au bout d'une minute, otez le bouchon du couvercle et ajoutez le beurre petit à petit par l'ouverture pendant le programme.
- 3 Sortez la pâte du bol inox et laissez-la reposer au réfrigérateur, dans un plat creux recouvert d'un chiffon sec pendant 12 heures.
- 4 Sortez la pâte du réfrigérateur et travaillez-la sur un plan de travail fariné. Aplatissez la boule de pâte et pliez-la en trois : repliez le bord droit de la pâte vers le centre puis le bord gauche vers le centre. Aplatissez de nouveau la pâte et recommencez l'opération. Donnez une forme ovale à votre pâte et placez-la sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez reposer encore 1 heure près d'une source de chaleur.
- 5 Préchauffez votre four à 180 °C. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf mélangé au lait au pinceau de cuisine et faites une entaille au centre, sur toute sa longueur. Enfourez 30 minutes. Vérifiez la cuisson de la gâche en y plantant une lame d'un couteau. Le gâche est prête lorsque la lame ressort sèche. Prolongez de quelques minutes si nécessaire.

Astuce

Vous pouvez ajouter à la préparation 2 c.c. d'eau de fleur d'oranger



CAKE AU CHÈVRE ET À LA POMME XL



4 œufs



180 ml de crème fraîche



1 + ½ pomme



1 + ½ bûche de chèvre



90 ml d'huile de tournesol



270 g de farine

1 + ½ sachet
de levure chimique



90 g de gruyère râpé



15 feuilles de menthe
préalablement ciselées

sel, poivre

POUR 8 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMME



PRÉPARATION 15 MIN



CUISSON 35 MIN



- 1 Préchauffez votre four à 180 °C.
- 2 Placez les œufs et la crème dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 3 Pelez et coupez les pommes en petits dés. Coupez également le fromage de chèvre en petits cubes.
- 4 Ajoutez tous les ingrédients dans le bol inox. Salez, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 5 Rabattez la préparation dans le bol inox. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 6 Huilez un grand moule à cake (ou habillez-le de papier de cuisson) et versez la préparation dedans. Elle ne doit pas dépasser les 3/4 du moule pour ne pas risquer de déborder à la cuisson.
- 7 Enfournez 35 minutes environ. Vérifiez la cuisson du cake en y plantant une lame d'un couteau. Le cake est prêt lorsque la lame ressort sèche.

Astuce

Pour une alimentation saine et équilibrée, vous pouvez remplacer la crème fraîche par de la crème de soja.



GASPACHO VERT XL



3 courgettes



1 + ½ concombres



4 c.s. d'huile d'olive



2 gousses d'ail

sel, poivre



3 yaourts



½ botte de coriandre fraîche



piment d'Espelette

POUR 8 / 10 PERSONNES

 PRÉPARATION 15 MIN

 CUISSON 5 MIN

 REPOS 2 H

ACCESSOIRE



PROGRAMMES



- 1 Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines et recoupez-les en morceaux. Faites de même avec les concombres préalablement lavés.
- 2 Dans le bol inox, placez les courgettes, l'huile d'olive et l'ail pelé et dégermé. Salez et poivrez puis lancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 2A / 100 °C**.
- 3 Ajoutez les concombres, les yaourts et la coriandre lavée, puis lancez le programme **SMOOTHIE**. Placez le gaspacho au frais pendant 2 heures minimum.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement au moment de servir en ajoutant du piment d'Espelette. Au besoin, ajoutez du sel et du poivre.

Astuce

Pour une alimentation saine et équilibrée, vous pouvez remplacer les yaourts par des yaourts de soja.



SMOOTHIE VITAMINÉ XL



1 + ½ mangue



3 bananes



3 pommes



200 g de myrtilles



3 yaourts



30 g de flocons d'avoine



15 glaçons

POUR 8 / 10 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMME



PRÉPARATION 15 MIN



- 1 Épluchez les mangues, les bananes et les pommes.
- 2 Coupez les fruits en petits morceaux et placez-les dans le bol inox avec le reste des ingrédients.
- 3 Ajoutez les glaçons et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 4 Versez dans des verres et servez bien frais.

Astuce

Si vous conservez votre smoothie au réfrigérateur, mélangez-le bien afin de lui redonner toute son onctuosité.





8 g de levure de boulanger
340 ml d'eau



540 g de farine T65
10 g de sel



10 g de graines
de lin



10 g de graines
de tournesol



10 g de graines
de sésame

BAGUETTE TOURNÉE AUX GRAINES XL

POUR 4 PETITES BAGUETTES

ACCESSOIRE

PROGRAMMES



PRÉPARATION 15 MIN



CUISSON 15 MIN



REPOS 1 H 30 MIN



- 1 Enlevez la lame universelle du bol inox et remplacez-la par le Pétrin XL. Placez l'eau et la levure dans le bol inox puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30 / vitesse 3 / 37 °C**.
- 2 Ajoutez la farine et le sel puis lancez le programme **PETRIN XL**. Au bout de 2 minutes, ôtez le bouchon du couvercle et ajoutez par le bouchon les graines de lin, de tournesol et de sésame.
- 3 Laissez la pâte reposer dans le bol inox. Pour favoriser sa pousse, lancez le programme **EXPERT, 30 minutes / vitesse 0 / 35 °C**.
- 4 Placez la pâte sur un plan de travail fariné, aplatissez-la et rabattez les 4 bords vers l'intérieur. Laissez reposer 30 minutes sous un chiffon humide.
- 5 Préchauffez votre four à 240 °C et placez un récipient rempli d'eau chaude au bas du four. Coupez la pâte en 4 pâtons et façonnez des boudins avec chacun d'eux : aplatissez la pâte et pliez-la en deux. Recommencez trois fois et formez un boudin de 20 cm de long environ. Farinez-les puis tordez-les sur eux-mêmes sur toute la longueur pour obtenir des petites baguettes de 35 cm de long environ.
- 6 Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et laissez-les reposer 30 minutes sous un chiffon sec près d'une source de chaleur.
- 7 Enfournez 15 minutes.



COLOMBO DE POISSON, RIZ SAFRANÉ XL



900 g de filets de poisson
(saumon, cabillaud...)



1 + ½ citron vert

3 gousses d'ail
dégermées

3 oignons coupés en 4

1 + ½ d'huile



1 + ½ c.s. de curcuma



1 + ½ c.s. de massalé



450 ml de lait de coco



300 g de pois gourmands

1 petit piment rouge

cerfeuil

sel, poivre

Pour le riz safrané



450 g de riz basmati

600 ml d'eau

3 doses de safran en poudre

1 + ½ c.c. de sel

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMMES



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 1 H 50 MIN



- 1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 cm, arrosez-les du jus des citrons verts et salez-les légèrement.
- 2 Dans le bol inox, déposez les gousses d'ail et les oignons, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes / vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez. Ajoutez l'huile et les épices et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes / vitesse 2A / 100 °C**.
- 4 Ajoutez le lait de coco, les pois gourmands, le piment coupé en deux et épépiné, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes / vitesse 1A / 95 °C**.
- 5 Ajoutez les morceaux de poisson et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes / vitesse 0 / 95 °C**. Vérifiez la cuisson des morceaux de poisson. Relancez quelques minutes si besoin. Réservez votre colombo dans un récipient au chaud.
- 6 Trempez préalablement le riz quelques minutes et égouttez-le (afin qu'il perde son amidon, pour un riz moins collant). Egouttez et placez le riz dans le bol inox. Ajoutez l'eau, ainsi que le safran et le sel, puis lancez le programme **EXPERT, 15 minutes / vitesse 1A / 110 °C**.
- 7 Au moment de servir, agrémentez votre colombo d'une pluche de cerfeuil et servez avec le riz safrané.

Variante

COLOMBO DE POULET

Utilisez 900 g de poulet coupés en petits dés à la place des filets de poisson.



BLANQUETTE DE VEAU XL



2 carottes (250 g)



1 + ½ oignon
(coupés en 4)

75 g de beurre



1,2 kg de veau à braiser



50 g de Maizena®



300 ml de vin blanc

1 + ½ bouillon-cube
de volaille

1 + ½ bouillon-cube
de légumes

450 ml d'eau



220 g de champignons
de Paris



3 feuilles de laurier

2 jaunes d'œufs

200 g de crème fraîche
épaisse

1 bouquet de persil
sel, poivre 5 baies

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRES

PROGRAMMES



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 2 H 40 MIN



- 1 Installez le bol transparent, puis le midi bol avec le disque éminceur 4 mm. Lavez et épluchez les carottes. Émincez-les dans le midi bol en lançant le programme **ROBOT**. Réservez. Épluchez les oignons et émincez-les de la même façon. Réservez.
- 2 Installez le bol inox. Ajoutez le beurre, les oignons et les carottes, puis lancez le programme **EXPERT, 6 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 3 Nettoyez les champignons, retirez le pied et coupez-les en quatre.
- 4 Coupez la viande en gros dés de 3 ou 4 cm environ. Farinez-les de Maizena, ajoutez-les dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 5 Rabattez bien et mélangez avec la spatule. Relancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 6 Ajoutez le vin, les bouillon-cubes, l'eau, les champignons et le laurier. Salez, poivrez, ôtez le bouchon du couvercle et lancez le programme **MIJOTAGE, 2 heures**. Chaque 1/2 heure, mélangez bien avec la spatule.
- 7 Vérifiez la cuisson, la viande doit être bien tendre. Prolongez le mijotage de 20 à 30 minutes si nécessaire.
- 8 Ajoutez les jaunes d'œufs et la crème fraîche, mélangez avec la spatule et relancez le programme **MIJOTAGE, 10 minutes**. Si la sauce est trop liquide, rajoutez un peu de Maizena.
- 9 Au moment de servir, hâchez le persil et saupoudrez-en la blanquette. Servez avec du riz.



CURRY DE POULET XL



le jus + le zeste
d'un citron vert



4 c.s. d'huile d'olive



2 oignons coupés en 4



3 gousses d'ail dégermées



1 piment rouge



500 g de lait de coco



500 g de crème fraîche
épaisse



4 c.c. de coriandre
en poudre



4 c.c. de curry en poudre



1,2 kg de filets de poulet
quelques feuilles de basilic

POUR 8 / 10 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMME



PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 30 MIN



- 1 Râpez le citron vert pour en garder le zeste. Puis pressez son jus.
- 2 Versez l'huile d'olive dans le bol inox. Ajoutez les oignons, l'ail préalablement pressé, le zeste et le jus du citron et le piment épépiné et tranché en fines lamelles. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes / vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez le mélange. Ajoutez le lait de coco et la crème fraîche, la coriandre, le curry et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes / vitesse 3 / 100 °C**.
- 4 Ajoutez la viande préalablement détaillée en gros dés de 3 ou 4 cm. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes / vitesse 1A / 100 °C**.
- 5 Mélangez avec la spatule. Relancez le programme **EXPERT, 10 minutes / vitesse 1A / 100 °C**.
- 6 Servez le curry de poulet avec du riz basmati et dressez avec quelques feuilles de persil plat ou de basilic.

Variante

CURRY DE CREVETTES

Utilisez 800 g de crevettes décortiquées et précuites. Ajoutez (facultatif) 3 c.c. de fumet de poisson en poudre à l'étape 3.





magimix®