

R&B
RIVIERA & BAR

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison - CS 51 079
67452 Mundolsheim cedex
Tél. 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
e-mail : info@riviera-et-bar.fr

Livret de recettes



Machine à pain
QD 777 A

R&B
RIVIERA & BAR

Conseils pratiques

Pour vous garantir le meilleur résultat, nous vous recommandons de respecter les précautions d'emploi suivantes.

1. La fraîcheur, rien que la fraîcheur :

La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain. Veillez à ne jamais dépasser leur date limite de consommation.

Vu que les ingrédients périssables (lait, fruits...) risquent de se détériorer dans un enceinte confinée telle qu'une machine à pain, ils ne doivent être utilisés que pour des pains cuits immédiatement. Pour ces pains-là, la programmation en départ différé est donc à éviter.

2. Le maître mot, la température ambiante :

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante avant leur mise en place dans le moule. La machine doit elle aussi être à température de service.

3. Le respect du dosage des ingrédients :

Il est recommandé de respecter les prescriptions en matière de dosage de chaque produit constitutif quelle que soit la recette choisie. D'où la nécessité d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et la cuillère doseuse livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peut être nécessaire en fonction des ingrédients ou des recettes).

4. Les liquides avant les solides :

Il est important de toujours mettre les ingrédients liquides / humides (beurre, huile, eau, lait...) dans le moule avant les éléments solides / secs (sucre, sel, lait en poudre ...). L'ordre de mise en place des ingrédients indiqué dans chaque recette tient compte cette recommandation.

5. La farine comme ingrédient tampon :

Mettez environ la moitié de la quantité de farine après les ingrédients liquides / humides et répartissez-la uniformément. Ajoutez ensuite les éléments solides / secs.

Ainsi ces derniers sont isolés des produits liquides.

6. La levure en dernier :

Assurez-vous que la levure est toujours placée en dernier et prenez garde à ne jamais la mettre en contact direct avec le sucre, le sel... L'idéal étant d'utiliser la deuxième moitié de farine pour créer une couche de séparation entre les autres ingrédients et la levure.

7. La mise en place d'ingrédients spécifiques :

Certaines recettes nécessitent la mise en place d'ingrédients après le démarrage du programme (ex. "pain au pavot et aux amandes"). Ces ingrédients - liquides ou solides - sont à ajouter au moment du signal sonore qui retentit lors de la phase de pétrissage continu (pour connaître l'heure du signal pour chaque recette, référez-vous à la page de la notice d'utilisation).

8. Le programme fini = exit le pain :

Il est préférable de retirer le pain aussitôt que la machine a terminé la cuisson à moins de profiter de la fonction "maintien au chaud" pendant une heure après la fin de la cuisson. Autrement il conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaisser et d'être moins croustillant.

9. La levure sèche en grains :

Cette levure est aussi appelée "levure de boulangerie express". Chaque fabricant de ce type de levure indique sur l'emballage une relation d'équivalence avec le poids de levure fraîche. Ce ratio est susceptible de différer selon la marque.

Les quantités indiquées dans les recettes suivantes (sachant qu'une cuillère à café équivaut à 3 g de levure sèche en grains) ont été déterminées avec une marque indiquant 1 sachet (7 g) = 25 g de levure fraîche. Afin de vous assurer du résultat, il est impératif que vous ajustiez le dosage réel en fonction de la marque que vous employez.

Pain blanc

Quoi de plus simple et de plus délicieux qu'une tranche de pain blanc bien moelleuse ?

Le pain blanc reste une base de notre alimentation : avec une garniture salée ou sucrée, du petit-déjeuner au dîner, il est toujours aussi appétissant !

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ou huile	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Eau	270 ml	370 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	470 g	630 g
Sucre	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Lait en poudre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure fraîche	8 g	10 g
(ou levure sèche en grains)	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Vous pouvez éventuellement remplacer le lait en poudre par du lait frais. Diminuez dans ce cas la même quantité d'eau que la quantité de lait ajoutée.

Pain complet

Une tranche de pain complet... c'est savoureux et si bienfaisant pour l'organisme! Tandis que la maison est envahie par l'odeur du pain d'antan, toute la famille se réjouit de savourer le pain magique que vous lui servirez tout à l'heure...

Choisissez la recette "complet" ou "français"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Eau	270 ml	360 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	130 g	180 g
Farine complète ⁽¹⁾	330 g	450 g
Sucre	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Lait en poudre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Levure fraîche	15 g	20 g
(ou levure sèche en grains)	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain paysan

Savourez le bien-être de la “vie de campagne” avec ce pain particulièrement nourrissant. La farine de seigle complète, le beurre et le coriandre lui procurent une structure crémeuse et une saveur délicieuse. Sachez qu’une tartine de pain paysan est particulièrement diététique! Surtout si vous y mettez du fromage blanc maigre ou quelques tranches de tomate et de concombre...

Choisissez la recette “normal”, “complet” ou “français”

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Lait écrémé	270 ml	370 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	230 g	315 g
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	230 g	315 g
Sucre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Coriandre moulu	1 cuill. à café	1,5 cuill. à café
Levure fraîche	10 g	15 g
(ou levure sèche en grains)	1 cuill. à café	1,5 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le coriandre, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain aux céréales

Une alimentation équilibrée est essentielle pour notre organisme. Les céréales, les fibres, les légumes frais, les fruits sont les alliés d'une vie saine. La valeur nutritive élevée de ce pain aux céréales répond parfaitement à ce besoin. En raison de son goût entier, les fins gourmets n'y ajouteront qu'une fine couche de beurre frais.

Choisissez la recette "complet" ou "français"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ou huile	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Eau	260 ml	350 ml
Farine multicéréales ⁽¹⁾	460 g	630 g
Sucre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Levure fraîche	15 g	20 g
(ou levure sèche en grains)	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain de seigle

L'odeur du pain frais, quel délice !

Retrouvez-la chez vous en savourant une belle tranche de pain de seigle. Délicieux en été avec une épaisse couche de fromage blanc, des radis et un soupçon de ciboulette. Ou, très appétissant pendant les soirées d'hiver avec une tranche de jambon fumé.

Choisissez la recette "normal", "complet" ou "français"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ou huile	2 cuill. à soupe	3 cuill. à soupe
Eau	260 ml	350 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	330 g	450 g
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	130 g	180 g
Sucre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Levure fraîche	12 g	18 g
(ou levure sèche en grains)	1,25 cuill. à café	1,75 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

Pain d'épeautre au sésame

Vous recevez des amis et vous n'avez pas le temps de préparer un repas copieux ? Étonnez-les avec le pain d'épeautre au sésame, un pain moelleux et très sain. Les graines de sésame, de lin et le cumin lui donnent une saveur incomparable et en font l'accompagnement idéal de toutes sortes de légumes et garnitures.

Choisissez la recette "complet" ou "français"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Huile	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Vinaigre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Eau	260 ml	340 ml
Farine de seigle complète ⁽¹⁾	120 g	170 g
Farine d'épeautre complète ⁽¹⁾	320 g	440 g
Sucre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Levure fraîche	10 g	15 g
(ou levure sèche en grains)	1 cuill. à café	1,5 cuill. à café
Cumin	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Graines de Sésame	45 g	60 g
Graines de Lin	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :
Ajoutez progressivement le cumin, les graines de sésame et les graines de lin dès le signal sonore.*

Pain au pavot et amandes

Un goût épicé surprenant ! Les amandes, les graines de pavot et l'arôme du citron s'accordent parfaitement.

Délicieux avec une salade printanière ou du poisson fumé.

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Eau	240 ml	315 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	450 g	590 g
Sel	1/2 cuill. à café	1 cuill. à café
Lait en poudre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure fraîche	8 g	10 g
(ou levure sèche en grains)	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Yaourt nature	35 g	50 g
Miel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Extrait de citron	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Amandes rapées	35 g	50 g
Graines de pavot	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Ajoutez lentement les amandes rapées, les graines de pavot, le yaourt nature, le miel et l'extrait de citron dès le signal sonore. Les amandes et les graines de pavot peuvent aussi être légèrement grillées dans un peu d'huile (bien remuer pour ne pas les noircir).

Pain aux lardons

Ce pain est particulièrement apprécié des gourmets. A savourer durant les longues soirées d'hiver, accompagné d'une soupe à l'oignon... ou à agrémenter d'une fine couche de beurre pour un très ravissant pique-nique.

Choisissez la recette "complet" ou "français"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Eau	235 ml	315 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	225 g	300 g
Farine de froment complète ⁽¹⁾	225 g	300 g
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Levure fraîche	10 g	12 g
(ou levure sèche en grains)	1 cuill. à café	1,25 cuill. à café
Lard fumé	75 g	100 g
Echalote	1	1

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

*** Conseils de préparation :**

Coupez le lard fumé en cubes très fins et faites-les dorer dans un peu de graisse. Enlevez le lard de la poêle et faites cuire l'échalote coupée jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez progressivement les lardons, l'échalote et la graisse de cuisson à la pâte dès le signal sonore.

Pain aux œufs

*Vous n'avez pas envie de faire de la grande cuisine ce week-end? Alors servez un croque-monsieur très spécial à votre maisonnée !
Garnissez quelques tartines de votre pain aux œufs avec du fromage et du jambon, mettez-les quelques instants sur le grill et vous obtiendrez un délicieux repas de midi. À servir avec une salade, des concombres et des tomates.*

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	2 cuill. à soupe	3 cuill. à soupe
Oeufs	1	2
Eau	260 ml	330ml
Farine blanche ⁽¹⁾	470 g	600 g
Sucre	2 cuill. à soupe	3 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Lait en poudre	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Levure fraîche	8 g	10 g
(ou levure sèche en grains)	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Battez les œufs et ajoutez l'eau progressivement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pain aux raisins secs et noix

Les noix procurent au pain une saveur particulière et un délicieux croquant. Se déguste aussi bien avec du salé que du sucré. Un pain également en parfaite harmonie avec une soirée "vin et fromage".

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Oeufs	1	2
Lait demi-écrémé	160 ml	200 ml
Raisins secs	150 g	200 g
Farine blanche ⁽¹⁾	410 g	550 g
Sucre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Sel	2 cuill. à café	3 cuill. à café
Lait en poudre	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Cannelle	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Noix hachées	30 g	40 g
Levure fraîche	10 g	12 g
<i>(ou levure sèche en grains)</i>	<i>1 cuill. à café</i>	<i>1,25 cuill. à café</i>

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, la cannelle, les noix hachées, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Battez les œufs et ajoutez le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau sinon, ils absorberont l'humidité du pain. Hachez les noix grossièrement à l'aide d'un couteau.

Pain aux pruneaux

*Etonnez votre entourage avec un délicieux pain aux fruits, personne n'y résistera, quel que soit le moment de la journée!
Une idée menu ? Ce pain sera en parfaite harmonie avec un lapin aux pruneaux.*

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Eau	240 ml	320 ml
Pruneaux dénoyautés	150 g	200 g
Farine blanche ⁽¹⁾	410 g	550 g
Sucre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Levure fraîche	12 g	15 g
(ou levure sèche en grains)	1,25 cuill. à café	1,5 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :
Coupez les pruneaux en morceaux. Ajoutez 1 à 2 cuillérées à soupe de rhum dès le signal sonore.*

Pain-brioche

Avec ce pain moelleux, crémeux et sucré, vous ferez fondre tous les gourmands ! À manger sur le pouce ou avec une fine couche de beurre. Les amateurs de salé/sucré pourront y ajouter une tranche de fromage.

Choisissez la recette "normal"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ramolli	40 g	50 g
Oeufs	2	3
Lait	280 ml	330 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	470 g	570 g
Sucre glace	40 g	50 g
Sel	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Levure fraîche	8 g	10 g
(ou levure sèche en grains)	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Battez les œufs et ajoutez du lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. La quantité de sucre peut être augmentée selon votre goût. Pour obtenir une belle croûte dorée, vous pouvez badigeonner le dessus du pain avec de l'œuf battu.

Pain au chocolat

Le pain des gourmands! Délicieux avec une fine couche de chocolat à tartiner ou tout simplement comme encas.

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Oeufs	1	2
Lait demi-écrémé	160 ml	200 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	410 g	550 g
Sucre	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Sel	2 cuill. à café	3 cuill. à café
Lait en poudre	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Cannelle	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Pépites de chocolat	180 g	240 g
Levure fraîche	10 g	12 g
<i>(ou levure sèche en grains)</i>	<i>1 cuill. à café</i>	<i>1,25 cuill. à café</i>

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, le lait en poudre, la cannelle, les pépites de chocolat, pour éviter leur contact avec la levure.

*** Conseils de préparation :**

Battez les œufs et ajoutez la quantité de lait nécessaire. Mixez très légèrement les pépites de chocolat pour diminuer leur volume initial. Ne pas utiliser de carreaux ou de copeaux de chocolat, qui pourraient fondre, mais bien des pépites de chocolat, spécialement conçues pour les gâteaux ou le pain.

Pain rhum-raisins

Les raisins secs macérés dans le rhum ont un goût très prononcé et procurent au pain un parfum très musqué! La cassonade et la crème viennent arrondir le goût. À savourer avec une fine tranche de fromage... bon appétit!

Choisissez la recette "normal" ou "sucré"

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Huile d'olive	3/4 de cuill. à café	1 cuill. à café
Crème	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Oeufs	1 jaune d'oeuf	1 jaune d'oeuf
Eau	260 ml	320 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	440 g	560 g
Cassonade	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Sel	1,5 cuill. à café	2 cuill. à café
Lait en poudre	3/4 de cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Raisins secs	110 g	150 g
Levure fraîche	10 g	12 g
(ou levure sèche en grains)	1 cuill. à café	1,25 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après la cassonade, le sel, le lait en poudre, les raisins secs, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Faites macérer les raisins dans le rhum pendant 12 heures, puis égouttez-les.

Cake nature

Choisissez la recette "cake"

Ingrédients	Quantités
Beurre ramolli	150 g
Oeufs battus	4
Lait	100 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	400 g
Sucre	150 g
Sucre vanille	1 sachet
Levure chimique	1 sachet

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sucre vanille, pour éviter leur contact avec la levure.

Cake ananas et noix de coco

Choisissez la recette "cake"

Ingrédients	Quantités
Beurre ramolli	100 g
Oeufs battus	2
Lait	100 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	300 g
Sucre	100 g
Sel	1 cuill. à café
Levure chimique	1 sachet
Ananas coupé non égoutté	200 g
Noix de coco rapée	50 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

Coupez les tranches d'ananas en petits dés à l'aide d'un couteau.
La recette "cake" ne dispose pas de signal sonore préprogrammé. Dès que l'afficheur indique "1:34" (c'est à dire 6 minutes après le démarrage de la recette) ajoutez progressivement les morceaux d'ananas et la noix de coco.

Cake pommes et 4 épices

Choisissez la recette "cake"

Ingrédients	Quantités
Beurre ramolli	100 g
Oeufs battus	2
Lait	100 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	350 g
Cassonade	150 g
Sel	2 cuill. à café
Mélange 4 épices ou cannelle	1 cuill. à café
Levure chimique	1 sachet
Pomme râpée	200 g

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après la cassonade, le sel, le mélange 4 épices (ou cannelle) pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

Râpez grossièrement les pommes.

La recette "cake" ne dispose pas de signal sonore préprogrammé. Dès que l'afficheur indique "1:34" (c'est à dire 6 minutes après le démarrage de la recette) ajoutez progressivement les morceaux de pommes.

Petits pains moelleux

Un petit pain brillant, moelleux et crémeux du dimanche matin, quelle merveille... Accompagnez-le d'un œuf à la coque ou d'une tasse de café bien chaud et voilà de quoi bien commencer la journée !

Choisissez la recette "pâte"

Ingrédients	Quantités
Beurre	3 cuill. à soupe
Oeufs	1
Eau	270 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	470 g
Sucre	2 cuill. à soupe
Sel	2 cuill. à café
Levure fraîche	15 g
(ou levure sèche en grains)	1,5 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

* Conseils de préparation :

Vous pouvez ajouter à la pâte des raisins secs, des noix, des graines de tournesol ou garnir vos petits pains avec des graines de pavot, de sésame, des amandes effilées... Retirez la pâte de la machine en fin de programme. Travaillez-la en la mélangeant avec un peu de farine et répartissez-la ensuite en 12 petites boules que vous disposez sur une plaque huilée. Badigeonnez chaque petit pain d'un œuf battu ou de café pour leur donner un aspect brillant ou, ajoutez une cuillère à soupe d'huile et saupoudrez-les de farine. Laissez lever pendant 40 mn. Faites-les cuire ensuite dans un four traditionnel à 200° durant 15 à 20 mn.

Pâte à pizza

Riviera & Bar ne vous transforme pas seulement en "boulangier maison" mais aussi en véritable "pizzaiolo" !

Choisissez la recette "pâte"

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	3 cuill. à soupe
Eau	240 ml
Farine blanche ⁽¹⁾	470 g
Sucre	2 cuill. à soupe
Sel	2 cuill. à café
Levure fraîche (ou levure sèche en grains)	12 g 1,25 cuill. à café

⁽¹⁾ Mettre une partie de la farine pour recouvrir les ingrédients liquides. Rajouter le reste de farine après le sucre, le sel, pour éviter leur contact avec la levure.

** Conseils de préparation :*

N'attendez pas le signal sonore final pour retirer la pâte de votre machine à pain. Dès que l'afficheur indique "0:30" (c'est à dire une heure après le démarrage de la recette) procédez à l'extraction de la pâte. Posez-la, saupoudrée de farine sur le plan de travail et étalez-la. Posez la pâte sur une plaque légèrement huilée, piquez-la avec une fourchette avant de la garnir avec les ingrédients de votre choix.

Confiture maison

Choisissez la recette "confiture"

Ingrédients	Quantités
Fruits frais	350 g
ou fruits congelés	400 g
Sucre cristallisé	même quantité que le poids de fruits
Jus de citron frais	2 à 3 cuill. à soupe
Jus de citron concentré	1 cuill. à soupe

** Conseils de préparation :*

Découpez les fruits frais en petits dés pour faciliter la cuisson.

N'oubliez pas d'éplucher et de dénoyauter le cas échéant les fruits tels les pommes, pêches, abricots...

Les fruits congelés peuvent être remplacés par des fruits frais.

Décongelez-les et égouttez-les avant de les peser.

Ajoutez le sucre cristallisé (spécial confiture).

Le sucre et le jus de citron aident la confiture à épaissir, préservent la couleur et le goût des fruits. Si l'on diminue la quantité de sucre, le résultat sera plus liquide et le temps de conservation moins long.

Suivant le fruit utilisé et sa teneur en eau, ajustez les quantités de sucre et de jus de citron.

Nous vous conseillons d'ouvrir le couvercle de la machine 10 mn avant la fin du programme. L'humidité présente à l'intérieur de la cavité s'échappera plus facilement et cela favorisera l'épaississement de la confiture.

“Préparation” pour pâte à pain du commerce

Choisissez la recette “normal” ou “complet”

Les "préparations" toutes prêtes pour pâte à pain du commerce peuvent être mélangées et cuites dans la machine à pain.

Vérifiez que le poids des ingrédients sur le paquet ne dépasse pas la quantité que votre machine à pain peut manipuler. Suivez scrupuleusement les règles de mise en oeuvre prescrites par le fabricant de la "préparation".

Vérifiez la consistance de la pâte après 5 minutes et n'hésitez pas à ajouter un peu plus d'eau si le mélange semble trop sec.

Utilisez la recette "normal" pour la plupart des "préparations" existantes même pour les préparations de pain complet.

Si toutefois le pain complet ne lève pas suffisamment en mode "normal", essayez le programme "complet".

Il est préférable de réaliser ces pains-là lorsque vous en avez besoin plutôt que de les préparer en cuisson différée, car il ne vous est pas possible de séparer la levure du liquide.

Guide d'adaptation




♦ **Vérifier la consistance de la pâte** pendant la phase de pétrissage n'est pas une obligation. Cela peut néanmoins vous permettre d'améliorer, si besoin est, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse et la forme d'une boule ronde élastique. Si elle est trop liquide, ajoutez une cuillère à café de farine. Si elle présente des grumeaux ajoutez une cuillère à café d'eau.

♦ **La conservation du pain** : le pain que vous faites ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée.

La consistance du pain est influencée non seulement par la qualité des ingrédients utilisés et la manière de les disposer dans le moule mais aussi par des facteurs liés à l'environnement ; les variations de température, le taux d'humidité de l'air, la qualité de l'eau utilisée... C'est pour cette raison qu'il est impossible de donner une seule cause pour expliquer un pain un peu moins réussi.

Il faut savoir que tous les pains ne lèvent pas de la même façon : leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients que vous y mettez. Des farines plus lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus petit que des farines plus légères. Les différentes marques de farine et de levure influencent également le résultat.

Voici donc page suivante, quelques points à contrôler si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes.

Résultats de cuisson	Points à vérifier ou à modifier
Le pain ne lève pas 	<p>Les ingrédients doivent être à température ambiante.</p> <p>Ajoutez un peu plus de levure.</p> <p>Ajoutez un peu plus d'eau.</p> <p>Le type de farine n'est peut-être pas optimal.</p> <p>L'eau doit être tempérée.</p> <p>La levure s'est mélangée à l'eau avant le pétrissage.</p> <p>La positionner en dernier dans le moule, elle ne doit jamais être en contact avec les aliments liquides.</p>
Le pain lève trop. 	<p>Enlevez un peu de levure.</p> <p>Diminuez proportionnellement la quantité de farine, de levure, de sucre (qui active la levure) et d'eau.</p>
Le pain s'affaisse 	<p>Ne soulevez pas le couvercle durant la levée de la pâte.</p> <p>Cela signifie que votre mélange est trop humide, réduisez la quantité d'eau utilisée.</p> <p>Diminuez la quantité de levure.</p> <p>Ajoutez un peu de farine.</p> <p>Vous avez peut-être utilisé d'autres aliments que ceux recommandés. Suivez les recettes fournies.</p> <p>Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement, essuyez-les pour les sécher avant de les ajouter à la préparation.</p> <p>Vous avez laissé votre pain trop longtemps dans le moule à pain; une partie de l'humidité a stagné dans le fond et il est devenu moins croustillant.</p> <p>Essayez une farine plus légère. La levure fait lever la farine mais cette dernière n'est pas capable de maintenir la forme du pain.</p>
Le pain n'est pas assez cuit au centre ou de façon irrégulière	<p>Diminuez la quantité d'eau.</p> <p>Choisissez le degré de brunissage "C:Foncé" : une croûte de pain plus foncée rallonge la durée de la cuisson.</p>
Le pain est trop sec	Réduisez la quantité de farine ou rajoutez une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.
Le pain a trop de trous	<p>Diminuez la quantité d'eau.</p> <p>Diminuez la quantité de levure.</p>
La croûte est trop dure	Remplacez le beurre par de l'huile et diminuez la quantité de sucre.
Le pain s'émiette	<p>Ajoutez un peu de sel.</p> <p>Conservez le pain le plus possible dans un emballage hermétique. Il restera moelleux plus longtemps.</p>