the Handy Mix Scraper™

Instruction Book - BHM800

Breville

Contents

2 Breville Recommends Safety First
5 Components
7 Assembly
7 Functions
8 Care & Cleaning
9 Recipes
16 French

IMPORTANT SAFEGUARDS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material, plastic power plug cover, and any removable labels before using appliance.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat. If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored

  unplug the unit from the power outlet.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Fully unwind the power cord before use. Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop or to become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).

SAFEGUARDS FOR YOUR HAND MIXER

- This hand mixer is fitted with an self-restting internal overload to protect the Motor.
- If the motor stalls or stops, the Motor overload may have engaged. Unplug the unit and allow it to cool for 10-20 minutes.
- Avoid contact with moving parts. Remove attachments (beaters, dough hooks, whisks) from mixer before washing.
- Keep hair, clothing, utensils, hand and fingers away from rotating or moving parts.
- Only use attachments supplied by Breville for your specific unit. The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Always ensure the proper attachments are fitted securely in place before turning ON and operating the unit.
- Flashing light indicates ready to operated. Avoid any contact with moveable parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Household use only. Misuse can cause injury.
- Do not connect the appliance to an external switch or device (such as a timer, monitor or remote circuit) that can be switched on and off.
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit OFF and unplug the cord from the power outlet.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

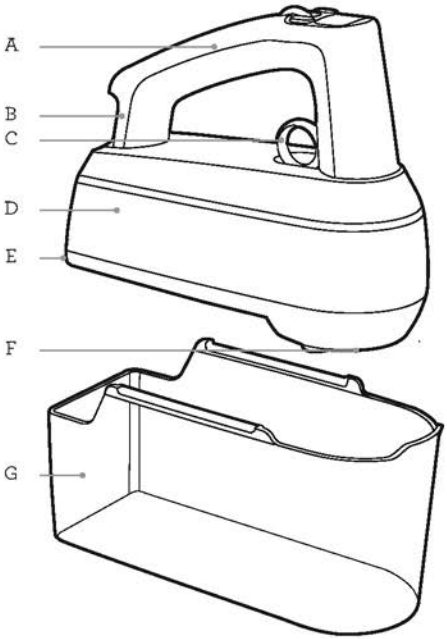
Your Breville appliance comes with a unique Breville Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to easy removal from the wall outlet.

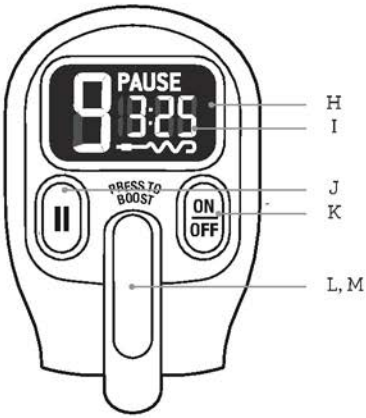
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components





A. Balanced ergonomic handle
Natural hand position makes long recipes more comfortable.

B. Cord wrap
Wrap the cord around the handle cut out for storage.

C. Quick release
Release beaters easily and mess-free.

D. Powerful DC motor
Quiet operation with high torque at low speeds. Efficient motor powers through heavy cookie and bread doughs.

E. Swivel cord
With 3 positions to keep the cord out of way no matter which hand you use, or where the outlet is.

F. Mixing light
Illuminates ingredients inside the bowl to see progress as it mixes.

G. Storage case
Clip-in storage box keeps all accessories and cord organized and tangle-free.

H. Beater IQ
Detects the type of beaters and adjusts the speed range to work smarter no matter what you're mixing.

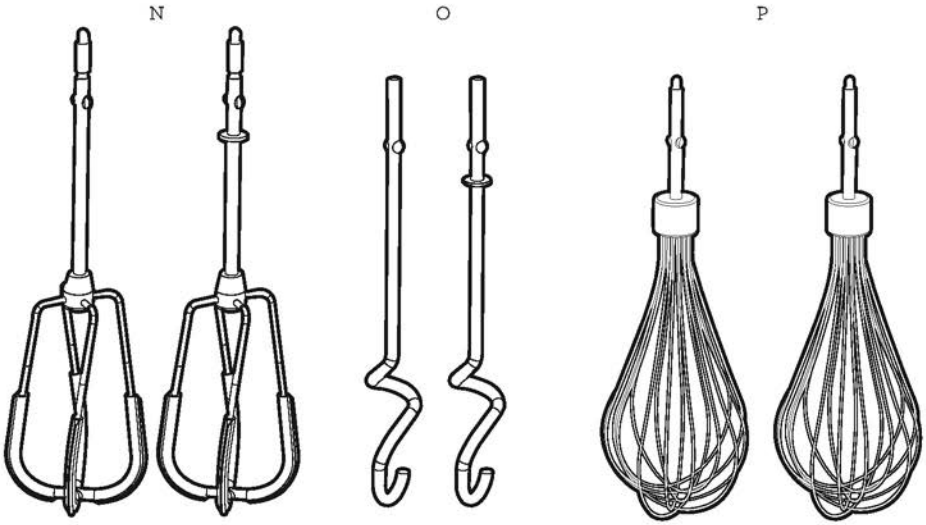
I. Count-up timer
Accurate control for recipes that require precise timing.

J. Pause button
Holds your settings while you prepare or add ingredients.

K. ON | OFF

L. 9 speeds plus turbo boost
Electronically controlled to spin at a precise speed no matter what the load. Push boost for momentary top speed.

M. Intuitive speed selector
Easy to use scroll wheel.



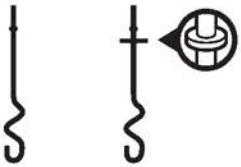
N. Quiet scraper beaters
Mix to the edges without clanging to maxmize contact with the bowl, leaving lumps nowhere to hide.

O. Dough hooks
Combine, mix and knead heavier batter and dough.

P. Balloon whisks
Maximum aeration for light ingredients and egg whites.

Assembly

- Before using your mixer for the first time, remove packaging material and promotional labels. Do this while the POWER is off, and the mixer is unplugged.
- The scraper beaters and dough hooks must be inserted into the correct side, and are not interchangeable. The graphics on the underside of the mixer shows you to put the attachment with the collar into the hole on the right-hand side.



- The balloon whisks do not have a collar, and therefore are interchangeable.

Functions

GETTING STARTED

- Plug in to the power outlet.
- Pressing the ON | OFF button once will put the mixer into standby mode. Press again to turn OFF.

SPEED CONTROL

- To avoid splattering, immerse the attachments into ingredients before gently rotating the scroll wheel to increase speed.
- To increase speed, rotate scroll wheel away from your hand.
- To decrease speed, rotate scroll wheel toward your hand.
- Turn off during any speed by pressing the ON | OFF button.

TURBO BOOST

- Push the scroll wheel for an extra boost of power while mixing. This will run the beaters at maximum speed.

PAUSE

- Pauses and holds the speed and timer while you prepare or add ingredients. Press again to resume.

TIMER

- For accurate control on recipes that require precise timing, the timer counts up as it mixes to 14 minutes, 59 seconds.

MIXING LIGHT

- The mixing light is always on when mixing to illuminate ingredients inside the bowl to see progress as it mixes.

BEATER IQ

- Mixer detect the type of beaters inserted, and automatically adjusts the speed range to work smarter no matter what you're mixing.
- When **dough hooks** are detected, the mixer adjusts speeds 1-9 to a lower range to maxmize torque.
- When **scraper beaters** or **balloon whisks** are detected, the mixer automatically adjusts speeds 1-9 to offer a wider range of speeds to maxmize speed at the upper end.

EJECT

- Pull up the trigger loop to eject beaters easily and mess free.

STORAGE CASE

- Contains all attachments with the mixer itself clipping in on top.

Care & Cleaning

For safety, eject attachments before cleaning.

MOTOR BASE

To clean the main mixer housing, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord. Do not immerse.

CLEANING AGENTS

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on main mixer housing, as they may scratch the surface. Use only a soft cloth, dampened with warm soapy water.

DISHWASHER

The scraper beaters, dough hooks and whisk attachments can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle.

STORAGE

Always unplug the mixer from the power outlet before storage.

Cord can either be wrapped around the handle cut-out for storage, or stowed in the storage box with the attachments.

Recipes

Peanut Butter, Choc Chip & Pretzel Cookies

Makes 30

1½ cups (185g) all-purpose flour
1 teaspoon salt
¾ teaspoon baking soda
½ teaspoon baking powder
½ cup (125g) unsalted butter, softened
1 cup (280g) crunchy peanut butter, room temp
¾ cup (165g) super fine sugar
½ cup (110g) firmly packed brown sugar
1 egg, at room temperature, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract
1 cup (175g) semisweet chocolate chips
⅔ cup (50g) chopped mini pretzels
30 whole mini pretzels, extra

1. Preheat oven to 350°F/180°C (325°F/160°C fan-forced). Line two large baking sheets with parchment paper.
2. Sift flour, salt, baking soda and baking powder into a bowl.
3. Place butter and peanut butter in a mixing bowl. Beat ingredients using the scraper beaters on speed 5 for 2 minutes, or until pale and creamy.
4. Add sugars. Slowly increase speed to 5, and beat for 2 minutes, or until pale and fluffy.
5. Add egg and vanilla. Mix on low speed 1 for about 30 seconds, or until just combined.
6. Add flour mixture. Mix on speed 1 for 30 seconds, or until just combined.
7. Add choc chips and chopped pretzels. Mix on speed 1 for 20 seconds or until just incorporated.
8. Roll a tablespoon of cookie dough into a ball. Place onto prepared baking sheets about 2in (5cm) apart. Top each cookie with a whole pretzel, lightly pressing pretzel into mixture and slightly flattening cookie dough. Bake for 12-15 minutes, or until cookies are golden. Allow to stand on trays for 5 minutes, then transferring to a wire rack to cool completely. Repeat with remaining cookie dough.

Buttercream Frosting

Makes icing for a 9in (22cm) cake

½ cup (125g) unsalted butter, chopped, softened
1½ cups (185g) powdered sugar, sifted
1-2 tablespoons milk (optional)

1. Place butter into a mixing bowl. Beat ingredients using scraper beaters on speed 6 for 5 minutes, or until pale and fluffy.
2. Gradually add sugar, one tablespoon at a time, and continue to beat on speed 6 until mixture is fluffy.
3. Adjust thickness of the frosting with milk, if required. Spread onto the cooled butter cake.

TIPS

To tint the frosting, first add food colouring and mix in thoroughly until the desired colour is achieved. If the frosting is not smooth enough, add just enough milk to obtain the desired consistency.

Variations

Chocolate

Add ¼ cup (25g) Dutch processed unsweetened cocoa powder with the icing sugar. Use only 1 tablespoon of milk.

Chocolate Hazelnut

Reduce butter to ½ cup (75g) and beat with ⅔ cup (150g) chocolate hazelnut spread. Use only 2 teaspoons of milk.

Lemon

Omit milk. Add 2 teaspoons finely grated lemon rind and 1½ tablespoon fresh lemon juice. Orange or lime can be used instead of lemon.

Passionfruit

Increase icing sugar to 2 cups. Substitute milk for 3 tablespoons fresh passionfruit pulp.

Maple & Cinnamon

Add ½ teaspoon ground cinnamon. Replace milk with 1½ tablespoon maple syrup.

Cream Cheese

Omit milk. Substitute half the butter with ½ cup (125g) chopped softened cream cheese. Beat butter and cream cheese until pale and fluffy, then add powdered sugar as per recipe.

Classic Butter Cake

Makes a 9in (22cm) cake

¾ cup (200g) butter, chopped, softened
1 cup (220g) bakers or superfine sugar
1 teaspoon vanilla extract
3 eggs, at room temperature
2 cups (300g) self-rising flour
⅔ cup (180ml) milk

1. Preheat oven to 350°F/180°C (325°F/160°C fan-forced). Grease a 9in (22cm) (base measurement) round cake pan, and line the base and sides with non-stick baking paper.
2. Place butter, sugar and vanilla in a mixing bowl. Beat ingredients using the scraper beaters on speed 3 for 30 seconds until combined. Increase to speed 6 and beat for another 2-3 minutes, or until pale and creamy.
3. Add eggs one at a time, beating on speed 2-3 for 30 seconds until combined before adding the next.
4. Add half the flour and mix on speed 1 for 30 seconds until just combined.
5. Add half the milk mixture, mix on speed 1 for 30 seconds until just combined. Repeat with remaining flour and milk.
6. Spoon into the prepared pan, and smooth the top with a spatula. Bake for 1 hour, or until golden. Insert toothpick into the center, it should come out clean. Stand in pan for 10 minutes, then turn out to a wire rack and set aside to cool completely.

Variations

Chocolate

Stir in 7 tablespoons (100g) cooled melted semisweet chocolate into the egg butter mixture. Sift together the flour and ¼ cup (25g) Dutch processed unsweetened cocoa powder in a bowl before adding to the cake mixture. Increase baking time to 1 hour 15 minutes.

Citrus

Substitute vanilla with 2 teaspoons finely grated lemon rind and 2 teaspoons finely grated orange rind. Also substitute 2½ tablespoons of the milk with 2½ tablespoons fresh lemon juice.

Apple, Pecan & Cinnamon

Substitute milk with same quantity of apple puree and add 2 teaspoons ground cinnamon and ½ cup chopped pecan nuts in with the flour.

Blueberry & Coconut

Add ½ cup (45g) desiccated coconut in with the flour. Omit milk and stir in ½ cup (125g) sour cream, then fold through ½ cup (125g) fresh blueberries. Increase baking time to 1 hour 10 minutes, covering with foil in the last 10 minutes.

Individual Raspberry Meringue

Makes 6

1¾ cups (200g) frozen raspberries
¾ cup (150g) bakers or superfine sugar, plus extra 1 teaspoon
3 egg whites, at room temperature
Pinch salt
1 teaspoon vanilla extract
1⅓ cups (300ml) heavy cream

1. Preheat oven to 230°F/110°C no fan. Draw six circles onto a large piece of parchment paper using a 3in/7.5cm cookie cutter. Place the paper, ink side down, onto a lightly greased large baking sheet.
2. Place half the raspberries into a microwave-safe bowl. Heat on DEFROST for 2-3 minutes or until defrosted. Transfer to a fine-mesh sieve and press through mixture with the back of a spoon into a bowl. Discard seeds. Stir in extra sugar and set aside.
3. Line a large plate with a double layer of kitchen paper towel. Place remaining raspberries on paper towel and set aside to slowly thaw.
4. Add egg whites to a glass, ceramic or stainless steel mixing bowl. Beat the egg whites using the balloon whisks, gradually increasing speed to 9 until soft peaks form.
5. Gradually add the sugar, 1 tablespoon at a time, until mixture is thick and glossy and sugar is dissolved. Beat well after each addition. Then fold in vanilla on low speed until just combined.
6. Spoon meringue mixture evenly among the circles. Bake for 1 hour, or until meringues are crisp. Turn the oven off, allow meringues to cool completely inside the oven to avoid cracking.
7. Just before serving, whip cream using the balloon whisk attachments on speed 9 until just whipped.
8. To serve, gently remove meringue from baking paper, and transfer to serving plates. Top with whipped cream, berry sauce, and thawed raspberries.

TIPS

Moisture and fat are meringue's greatest enemy. Bowl and whisks should be clean and dry, as any fat or moisture will affect the way the meringue develops. Avoid making meringues on humid or rainy days or when doing other cooking or baking. Moisture in the air can be incorporated into the mixture, potentially preventing the egg whites from aerating and the meringue from drying completely after baking. This may cause them to "weep".

Little Baked Lemon Cheesecakes

Makes 12

5oz (140g) graham crackers, halved
2.5oz (70g) butter, melted
1½ x 8oz (250g) packages cream cheese, softened at room temperature, chopped
½ cup (110g) bakers or superfine sugar
2 eggs
4oz (125g) sour cream
2 teaspoons finely grated lemon rind
1 teaspoon fresh lemon juice
Fresh berries and icing sugar, to garnish

1. Preheat oven to 325°F/160°C (275°F/140°C fan-forced). Line a muffin pan with paper liners.
2. Place crackers into a blender or food processor and pulse to resemble fine breadcrumbs. Transfer to a bowl. Add melted butter and stir to combine. Divide mixture among paper liners pressing down with the back of a spoon.
3. Place softened cream cheese and sugar into a bowl. Beat ingredients using the scraper beaters on speed 6 until mixture is smooth.
4. Add eggs, one a time, beating well between each addition. Add sour cream, lemon rind and juice and beat until combined.
5. Pour cream cheese mixture into paper liners. Bake for 20 minutes or until just set. Turn the oven off. Leave the cheesecakes in the oven, with door ajar, until cool.
6. Cover and refrigerate until well chilled. Remove and discard paper cases. Transfer cheesecakes to a serving platter. To serve, top with berries and dust with icing sugar.

Variations

Blueberry & Vanilla

Substitute lemon rind and juice with 1 teaspoon vanilla bean paste. Top cheesecake mixture with fresh blueberries before baking.

Savory Ricotta Pancakes

Makes 8 to 10

3 eggs, separated
7oz (200g) fresh ricotta
¼ cup (20g) finely grated parmesan cheese
½ cup (120ml) milk
Salt and freshly ground pepper
¾ cup (95g) self-rising flour
1½ teaspoons baking powder
Butter, for greasing
Chargrilled red pepper relish, to serve
Pan-tossed baby spinach, to serve

1. Place egg yolks, ricotta, parmesan and milk into a bowl. Beat ingredients using scraper beaters on speed 2-3 until combined. Season with salt and pepper. Add sifted flour and baking powder. Reduce to speed 1-2 and mix until just combined.
2. Place egg whites in a separate glass, ceramic or stainless steel bowl. Beat egg whites using balloon whisks, gradually increasing speed to 9 until firm peaks form.
3. Using a large metal spoon gently fold half the egg whites through ricotta mixture until just combined. Repeat with remaining egg whites.
4. Heat a large heavy base frying pan or griddle over a moderate heat. Lightly grease with butter. Spoon 2 tablespoons of the mixture into pan, and spread a little with the back of a spoon, if necessary (3 pancakes per batch). Cook for 2-3 minutes each side until golden brown. Transfer to plate, and cover to keep warm. Repeat with remaining mixture. Serve with relish and baby spinach.

Variations

Sweet Ricotta Pancakes

Omit parmesan, salt and pepper. After the egg whites form soft peaks, add 3 tablespoons bakers or superfine sugar, and continue beating for 1 minute until sugar has dissolved. Follow remainder of recipe. Serve with maple syrup and fresh berries.

Ham, Chorizo & Chargrilled Red Pepper Calzones

Makes 4

Dough

⅔ cup (160ml) warm water
2 tablespoons olive oil, plus extra to grease
2 cups (300g) '00' flour or bread flour
2 teaspoons instant dry yeast
1½ teaspoons sugar
1½ teaspoons salt
1 egg, lightly beaten

Filling

⅓ cup (80ml) pureed tomato
1½ tablespoons basil pesto
4 large slices (130g) leg ham, rind removed, roughly chopped
2 (about 125g each) dried chorizo sausages, thinly sliced
⅔ cup (85g) thinly sliced chargrilled red pepper
1 cup (100g) shredded mozzarella cheese
1 cup (100g) shredded provolone cheese

1. Preheat oven to 425°F/220°C (400°F/200°C fan-forced). Grease two large baking sheets with a little olive oil.
2. Place flour, yeast, sugar and salt to a large mixing bowl, stir to combine.
3. Add water/oil mixture to the flour mixture, and mix using the dough hooks on speed 2 until combined. Increase to speed 3 and knead for 5 minutes until dough is combined and almost smooth.
4. On a lightly floured counter top, and hand-knead a couple times form a smooth ball. Transfer to a lightly oiled large bowl, turning the dough to coat in the oil. Cover for 1 hour, or until doubled in size.
5. Punch down the dough to expel trapped air. Divide dough into 4 equal portions. Working with one portion at a time, roll dough on lightly floured surface into a 9in (22cm) diameter round.
6. Combine puree and pesto in a bowl. Spread 1 tablespoon puree mixture on one half of each of the dough rounds, leaving a 1cm border. Divide ham, chorizo, red pepper and cheeses among the rounds. Brush the border with water, and fold dough over to form a semi-circle, and crimp edges to seal.
7. Transfer to prepared trays, and brush tops with egg. Bake for 15 minutes or until golden brown, swapping position of the trays halfway through for even baking.

TIPS

Sometimes flour varies from season to season so sometimes recipes may need more or less water. If dough is a little dry and not coming together, add a little more water to the dough. Conversely, if dough is too wet, add a little more flour a tablespoon at a time until the right consistency.

Turkish Lamb, Feta & Spinach Gozleme

Makes 6

Filling

1 tablespoon olive oil
1 large brown onion, finely chopped
3 cloves garlic, chopped
1lb (450g) ground lamb
2 teaspoons ground cumin
1 teaspoon sweet paprika
¾ cup (185ml) tomato pureed
Salt and pepper
150g feta cheese, crumbled
100g cheddar cheese, grated
3 cups shredded baby spinach
Olive oil cooking spray
Lemon wedges, to serve

Dough

4 cups (560g) bread flour, sifted
2 teaspoons salt
2½ tablespoons olive oil
¼ cup natural yogurt
1¼ cups (300ml) lukewarm water

1. **To make dough**, combine flour and salt in a bowl, then add oil, yogurt and water. Mix ingredients using dough hooks on speed 1-2 for 6 minutes. Mixture is quite sticky so don't be tempted to add more flour.
2. Lightly flour a flat surface and lightly knead to combine. Divide dough into 6 equal portions and knead into small balls. Place balls onto a tray lined with a baking paper, cover and rest for 20 minutes.
3. **To make meat mixture**, heat oil in a large frying pan over medium heat. Add the onions and garlic and cook until softened. Add lamb mince and cook, stirring, until browned. Add spices and passata, cook for 10-15 minutes or until mixture is thick. Allow to cool to room temp.
4. **To make spinach mixture**, combine cheeses and spinach, and set aside.
5. **To make the gozleme**, preheat a large non-stick frying pan or flat plate on a BBQ on a medium heat. On a large piece of parchment paper, roll one piece of dough to a ⅛in (3mm) thick rectangle.
6. Place one sixth of the spinach mixture onto one half of the dough, then one sixth of the meat mixture. Lift dough over filling to enclose and pinch to seal the edges. Repeat with remaining dough and filling, and place onto separate sheets of parchment paper.
7. Cook one at a time, spray the top of the gozleme with cooking oil spray, and flip upside down onto the cooking surface and carefully peel off the baking paper.. Cook for 3-4 minutes or until golden. Spray top with oil and carefully flip over to cook other side for an additional 4-5 minutes.
8. Cut into wedges and serve with lemon wedges.

Quinoa, Flaxseed and Chia Bread

⚖ Makes 1 loaf

1½ tablespoon black chia seeds
1½ tablespoon flaxseed
2 teaspoons white quinoa
2 teaspoons red quinoa
1¼ cups (300ml) lukewarm water
1½ teaspoons salt
2 cups (275g) bread flour
1½ cups (180g) wholemeal plain flour
2 teaspoons white sugar
2½ teaspoons instant dried yeast
1 tablespoon olive oil
White and red quinoa extra for crust

1. Combine chia, flaxseed and quinoa in a small bowl. Add ¼ cup of the water, mix well with a wooden spoon, and set aside for 20 minutes.
2. Add salt, flours, sugar, yeast, oil, remaining 1 cup water and soaked seeds. Mix ingredients using dough hooks on speed 1 for about 5 minutes. If necessary press pause and scrape sides of bowl to re-incorporate flour.
3. On a lightly floured surface knead to combine. Place dough ball into a lightly oiled bowl. Cover and let rise in a warm place for 30–40 minutes or doubled in size. On a flat surface, punch down the dough to expel trapped air, using hands gently push the dough to make a rough rectangle, about 8in x 12in (30cm x 20cm).
4. Bring one long edge of the dough into the center then bring the other long edge in. Pinch seam together to seal. Brush with a little water and sprinkle generously with extra quinoa. Flip dough over so the seam is down and repeat with water and quinoa.
5. Cover with a clean towel and allow to rise again for about 30 minutes until doubled in size. Preheat oven to 375°F (190°C).
6. Once doubled in size, cut three shallow slits with a sharp knife on the top of the loaf.
7. Transfer in a loaf pan and bake in oven for 30–35 minutes or until golden brown and hollow when tapped on top. Transfer to a wire rack to cool completely. Place in oven for 10 minutes again if serving hot.

the Handy Mix Scraper™

Manuel d'instructions - BHM800

Breville®

Table des matières

17 Breville vous recommande la sécurité avant tout
20 Composants
22 Assemblage
22 Fonctions
23 Entretien & nettoyage
24 Recettes

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité décrites ci-après.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage, l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique et les étiquettes amovibles.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait être toucher une autre source de chaleur. Si l'appareil doit être:
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - assemblé ou
  - rangé

  éteignez-le d'abord et débranchez-le.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage. Ne le laissez pas pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Pour éviter le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau (ou tout autre liquide).

PRÉCAUTIONS POUR VOTRE MÉLANGEUR À MAIN

- Ce mélangeur à main est muni d'un dispositif interne de protection du moteur contre la surcharge.
- Si le moteur cale ou arrête, le dispositif de surcharge du moteur peut s'être déclenché. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 10-20 minutes.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Retirer les accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs, fouets) de l'appareil avant de les laver.
- Gardez les cheveux, vêtements, ustensiles, mains et doigts loin des pièces en rotation ou en mouvement.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par Breville pour votre appareil. L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Assurez-vous toujours que les accessoires appropriés sont parfaitement assemblés avant de mettre l'appareil en marche et le faire fonctionner.
- Le voyant clignotant indique Prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- N'utilisez l'appareil dans aucun type de véhicule en mouvement ni à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- Ne branchez pas l'appareil à un interrupteur ou dispositif externe (comme une minuterie, un moniteur ou une télécommande) qui peut être mis en marche ou éteint.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le d'abord et débranchez-le de la prise électrique.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche s'insère d'une seule façon dans la prise murale. Si vous ne réussissez pas à l'insérer parfaitement, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

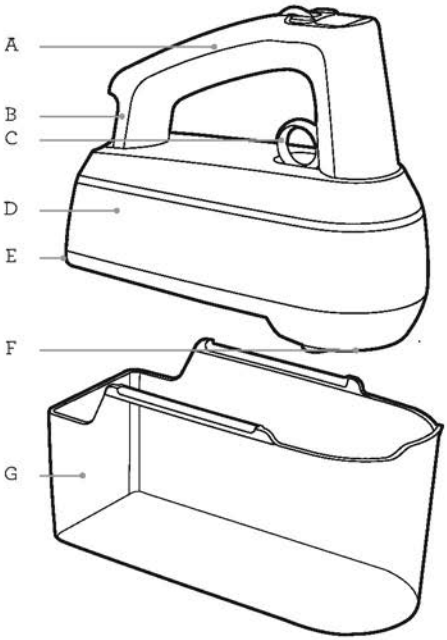
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive AssistMC munie d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de faciliter le débranchement sécuritaire de la prise électrique.

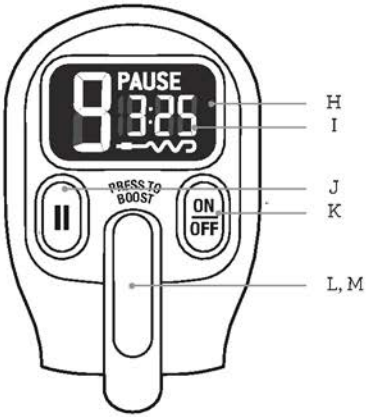
COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou dommages matériels pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants





A. Poignée ergonomique calibrée
La position naturelle de la main facilite la préparation de longues recettes.

B. Rangement du cordon
Une encoche dans la poignée permet d'y enrouler le cordon.

C. Dégagement rapide
Les batteurs se retirent facilement et sans gâchis.

D. Puissant moteur à courant continu
Fonctionnement silencieux avec couple élevé à bas régime. Moteur assez puissant pour mélanger la pâte à biscuit ou à pain.

E. Cordon pivotant
Trois positions pour faciliter les manoeuvres, peu importe la main que vous utilisez ou la position de la prise électrique.

F. Éclairage
Une lumière éclaire les ingrédients dans le bol pour suivre la progression du mélange.

G. Boîte de rangement
Se clippe sous l'appareil et sert à ranger les accessoires et le cordon de façon ordonnée.

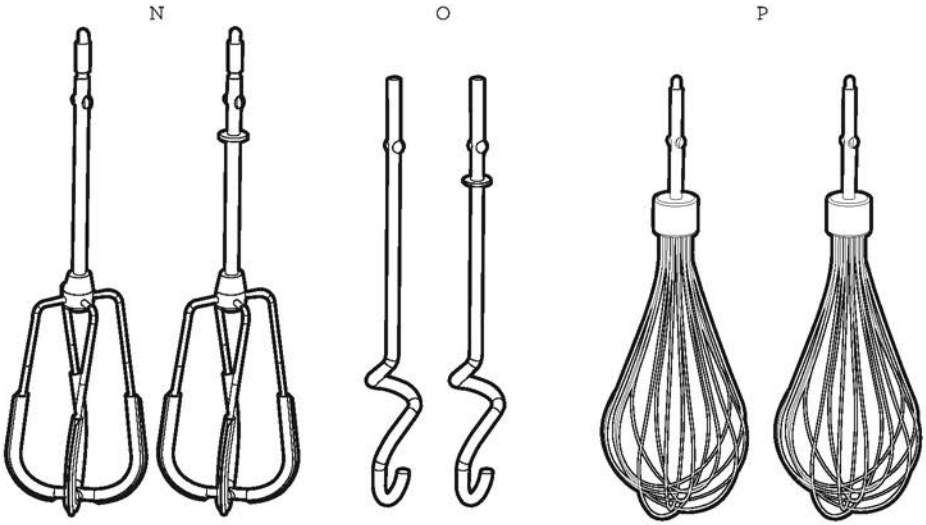
H. Batteur IQ
Détecte le type de batteurs et ajuste la vitesse de façon intelligente en fonction du mélange.

I. Compte progressif
Contrôle exact, pour recettes qui requièrent un temps de préparation précis.

J. Bouton PAUSE
Maintient les réglages lors de la préparation ou l'ajout d'ingrédients.

K. MARCHE | ARRÊT

L. 9 vitesses + accélération
Vitesse contrôlée électroniquement, pour une précision optimale, peu importe le mélange. Pressez la molette pour un surplus de vitesse momentanée.



M. Sélecteur de vitesse intuitif
Molette de défilement facile à utiliser.

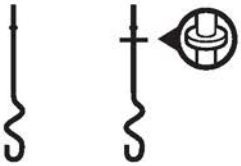
N. Batteurs racleurs silencieux
Raclent sans bruit les parois du bol, pour un contact maximal et l'élimination de grumeaux.

O. Crochets pétrisseurs
Combinent, mixent et pétrissent les pâtes à crêpe, à tarte ou à pain les plus épaisses.

P. Fouets à fil
Aèrent parfaitement les ingrédients et les blancs d'œufs.

Assemblage

- Avant d'utiliser votre batteur à main pour la première fois, retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Cela doit se faire quand l'appareil est ÉTEINT et débranché.
- Les batteurs racleurs et les crochets pétrisseurs doivent être insérés dans le bon sens et ne sont pas interchangeables. L'inscription sous l'appareil décrit comment insérer l'accessoire muni d'un collet dans l'ouverture sur le côté droit.



- Les fouets à fil n'ont pas de collet et sont ainsi interchangeables.

FONCTIONS

GUIDE DE DÉMARRAGE

- Branchez l'appareil dans une prise électrique.
- Une pression sur le bouton MARCHE | ARRÊT activera le mode d'attente. Pressez une deuxième fois pour éteindre l'appareil.

CONTRÔLE DE VITESSE

- Afin d'éviter les éclaboussures, plongez les accessoires dans les ingrédients avant de tourner la molette de défilement et d'augmenter progressivement la vitesse.
- Pour augmenter la vitesse, tourner la molette en sens opposé à vous.
- Pour diminuer la vitesse, tourner la molette vers vous.
- Pour arrêter l'opération, pressez le bouton MARCHE | ARRÊT.

ACCÉLÉRATION

- Pressez la molette de défilement pour un surplus de puissance momentané pendant le mélange. Cela accélérera au maximum la vitesse des batteurs.

PAUSE

- Faites une pause sans arrêter la minuterie pendant que vous préparez ou ajoutez des ingrédients. Pressez une autre fois pour reprendre l'opération.

MINUTERIE

- Contrôle avec exactitude le temps de préparation d'une recette. Le chronomètre affiche la progression jusqu'à 14 minutes, 59 secondes.

ÉCLAIRAGE

- La lumière reste allumée durant toute l'opération afin d'éclairer les ingrédients dans le bol et suivre la progression du mélange.

BATTEUR IQ

- L'appareil détecte le type de batteurs utilisés et ajuste automatiquement et de façon intelligente la vitesse selon les ingrédients à mélanger.
- Lorsque l'appareil détecte les crochets pétrisseurs, il ajuste les vitesses 1-9 à un régime plus bas pour maximiser le rendement.
- Lorsque l'appareil détecte les batteurs racleurs ou les fouets à fil, il ajuste automatiquement les vitesses 1-9 pour passer aux vitesses élevées jusqu'à plein régime.

ÉJECTION

- Tirez la boucle de déclenchement pour éjecter les batteurs facilement et sans dégâts.

BOÎTE DE RANGEMENT

- Sert à ranger tous les accessoires et se clippe sous l'appareil.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Par mesure de sécurité, retirez les accessoires avant le nettoyage.

BLOC MOTEUR

Pour nettoyer le boîtier de l'appareil, essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Nettoyez l'excès de résidus d'aliments sur le cordon d'alimentation. Ne pas immerger le bloc moteur.

AGENTS DE NETTOYAGE

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyants abrasifs sur le boîtier de l'appareil, car ils pourraient en égratigner la surface. Utilisez uniquement un chiffon doux et humide et de l'eau chaude savonneuse.

LAVE-VAISSELLE

Les batteurs racleurs, crochets pétrisseurs et fouets à fil vont au lave-vaisselle, au cycle standard.

RANGEMENT

Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.

Le cordon s'enroule autour de la poignée encochée.

Biscuits au beurre d'arachides, brisures de chocolat et bretzels

Rendement: 30 biscuits

1½ tasse (185 g) de farine tout usage
1 c. à thé de sel
¾ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de poudre à pâte
½ tasse (125 g) de beurre non salé, ramolli
1 tasse (280 g) de beurre d'arachides croquant, à la température de la pièce
¾ tasse (165 g) de sucre ultrafin
½ tasse (110 g) de cassonade tassée fermement
1 œuf à la température de la pièce, légèrement battu
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse (175 g) de brisures de chocolat mi-sucré
⅔ tasse (50 g) de mini-bretzels hachés
30 mini bretzels entiers, en surplus

1. Préchauffer le four à 180°C/350°F (160°C/325°F à convection). Chemiser deux grandes plaques de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.
3. Dans un bol, mettre le beurre et le beurre d'arachides. Battre les ingrédients en utilisant les batteurs racleurs à la vitesse 5 durant 2 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse et pâle.
4. Ajouter les sucres. Augmenter graduellement la vitesse à 5 et battre 2 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse et pâle.
5. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger à la vitesse 1 durant 30 secondes ou jusqu'à consistance homogène.
6. Incorporer le mélange de farine et mélanger à la vitesse 1 durant 30 secondes ou jusqu'à consistance homogène.
7. Ajouter les brisures de chocolat et les bretzels hachés et mélanger à la vitesse 1 durant 20 secondes.
8. À l'aide d'une cuillère à soupe, façonner des boules et les disposer sur les plaques de cuisson, à environ 5 cm (2 po) de distance. Déposer un bretzel entier sur chaque boule, presser pour aplatir légèrement la pâte. Cuire 12-15 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Laisser reposer 5 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille pour refroidir complètement. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

Glaçage au beurre

Rendement: pour un gâteau de 22 cm (9 po)

½ tasse (125 g) de beurre non salé, ramolli
1½ tasse (185 g) de sucre en poudre, tamisé
1-2 c. à soupe de lait (optionnel)

1. Dans un bol, battre le beurre à la vitesse 6 durant 5 minutes, en utilisant les batteurs racleurs, jusqu'à consistance légère et pâle.
2. Ajouter graduellement le sucre, 1 c. à soupe à la fois, en battant à la vitesse 6 jusqu'à consistance légère.
3. Ajouter du lait, selon la consistance requise. Napper sur un gâteau au beurre refroidi.

TRUC

Pour colorer le glaçage, ajouter du colorant à gâteau et mélanger jusqu'à l'obtention de la couleur désirée. Si le glaçage n'est pas assez crémeux, ajouter du lait jusqu'à consistance requise.

Variations

Chocolat

Ajouter au glaçage ¼ tasse (25 g) de poudre de cacao hollandais non sucré. Utiliser seulement 1 c. à soupe de lait.

Chocolat-noisettes

Réduire la quantité de beurre à ½ tasse (75 g) et battre avec ⅔ tasse de tartinade au chocolat-noisettes. Utiliser seulement 2 c. à thé de lait.

Citron

Omettre le lait. Ajouter 2 c. à thé de zeste de citron râpé finement et 1½ c. à soupe de jus de citron frais. Remplacer le citron par une orange ou une lime.

Fruit de la passion

Augmenter la quantité de sucre à 2 tasses. Remplacer le lait par 2 c. à soupe de pulpe de fruit de la passion frais.

Érable & cannelle

Ajouter ½ c. à thé de cannelle en poudre. Replacer le lait par 1½ c. à soupe de sirop d'érable.

Fromage à la crème

Omettre le lait. Remplacer la moitié du beurre par ½ tasse (125 g) de fromage à la crème ramolli. Battre le beurre et le fromage ensemble jusqu'à consistance légère et pâle, puis ajouter le sucre en poudre tel que spécifié dans la recette.

Gâteau classique au beurre

Rendement : un gâteau de 22 cm (9 po)

¾ tasse (200 g) de beurre, haché et ramolli
1 tasse (220 g) de sucre ultrafin
1 c. à thé d'extrait de vanille
3 œufs, à la température de la pièce
2 tasses (300 g) de farine à levure
⅔ tasse (180 g) de lait

1. Préchauffer le four à 180°C/350°F (160°C/325°F à convection). Graisser un moule de 22 cm (9 po) de diamètre et chemiser le fond et les côtés de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, mettre le beurre, le sucre et la vanille. En utilisant les batteurs racleurs, mélanger 30 secondes à la vitesse 3. Augmenter la vitesse à 6 et battre encore 2-3 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse et pâle.
3. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre 30 secondes à la vitesse 2-3 entre chaque addition.
4. Ajouter la moitié de la farine et mélanger 30 secondes à la vitesse 1.
5. Incorporer la moitié du mélange de lait et battre 30 secondes à la vitesse 1. Répéter avec le reste de la farine et du lait.
6. Verser la préparation dans le moule préparé et araser avec une spatule. Cuire 1 heure ou jusqu'à coloration dorée. Un cure-dents inséré dans le centre devrait ressortir propre. Laisser reposer dans le moule 10 minutes, transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Variations

Chocolat

Incorporer 7 c. à soupe (100 g) de chocolat mi-sucré fondu et tiédi dans le mélange œufs/beurre. Dans un bol, tamiser ensemble la farine et ¼ tasse (25 g) de poudre de cacao hollandais non sucré avant de l'ajouter au mélange à gâteau. Augmenter le temps de cuisson à 1 heure 15 minutes.

Agrumes

Remplacer la vanille par 2 c. à thé de zeste de citron râpé finement et 2 c. à thé de zeste d'orange râpé finement. Remplacer également les 2½ c. à soupe de lait par 2½ c. à soupe de jus de citron frais.

Pommes, pacanes & cannelle

Remplacer le lait par la même quantité de compote de pommes et ajouter 2 c. à thé de cannelle en poudre et ½ tasse de pacanes hachées à la farine.

Bleuets & noix de coco

Ajouter à la farine ½ tasse (45 g) de noix de coco râpée. Omettre le lait et incorporer ½ tasse (125 g) de crème sure et, en pliant, ½ tasse (125 g) de bleuets frais. Augmenter le temps de cuisson à 1 heure 10 minutes et couvrir le gâteau de papier aluminium durant les 10 dernières minutes.

Meringues individuelles aux framboises

⚖ Rendement : 6

1¾ tasse (200 g) de framboises congelées
¾ tasse (150 g) de sucre ultrafin, et 1 c. à thé en surplus
3 blancs d'œufs, à la température de la pièce
Une pincée de sel
1 c. à thé d'extrait de vanille
1⅓ tasse (300 ml) de crème épaisse

1. Préchauffer le four à 110°C/230°F. Sur du papier sulfurisé, dessiner 6 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm (3 po). Déposer le papier, côté marqué vers le bas, sur une grande plaque de cuisson légèrement graissée.
2. Dans un bol en verre, en céramique ou en acier inoxydable, monter les blancs d'œufs en neige avec les fouets à fil, en augmentant graduellement la vitesse à 9 jusqu'à la formation de pics fermes.
3. Ajouter graduellement le sucre, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce qu'il soit dissout et que le mélange soit épais et brillant. Bien battre entre chaque addition. Incorporer la vanille et mélanger à basse vitesse.
4. Étendre la meringue uniformément sur les cercles. Cuire 1 heure ou jusqu'à ce que les meringues soient croustillantes. Éteindre le four et y laisser les meringues refroidir complètement. Cela préviendra le craquèlement.
5. Mettre la moitié des framboises dans un plat allant au micro-ondes. Laisser dégeler à DÉCONGELER 2-3 minutes. Transférer dans une passoire fine au-dessus d'un bol et presser avec le dos d'une cuillère. Jeter les graines. Ajouter 1 c. à thé de sucre et réserver.
6. Chemiser une grande assiette avec 2 couches de papier essuie-tout. Y ajouter le reste des framboises, réserver et laisser dégeler lentement.
7. Avant de servir, fouetter la crème avec les fouets à fil à la vitesse 9.
8. Pour servir, transférer délicatement les meringues dans des assiettes de service. Garnir de crème fouettée, de sauce aux bleuets et de framboises décongelées.

TRUC

L'humidité et le gras sont les pires ennemis de la meringue. Le bol et les batteurs doivent être propres et secs, sinon le gras ou l'humidité empêcheront les meringues de prendre forme. Éviter de préparer les meringues si la température est humide, s'il pleut ou si vous faites de la cuisson ou de la pâtisserie. L'humidité de l'air peut s'incorporer dans le mélange, empêchant les blancs d'œufs de bien s'aérer et la meringue de sécher complètement après la cuisson. Cella pourrait les faire 'suinter'.

Petits gâteaux au fromage & citron

⚖ Rendement : 12

140 g (5 oz) de biscuits graham, coupés en deux
70 g (2,5 oz) de beurre, fondu
250 g (1½ paquet de 8 oz) de fromage à la crème, ramolli et haché
½ tasse (110 g) de sucre ultrafin
2 œufs
125 g (4 oz) de crème sure
2 c. à thé de zeste de citron finement râpé
1 c. à thé de jus de citron frais
Baies fraîches et sucre à glacer, pour garnir

1. Préchauffer le four à 160°C/325°F (140°C/275°F à convection). Chemiser un moule à muffins de caissettes en papier.
2. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger les biscuits jusqu'à consistance de fine chapelure. Transférer dans un bol. Ajouter le beurre fondu et bien remuer. Répartir le mélange dans les caissettes en papier, en pressant le dessus avec le dos d'une cuillère.
3. Dans un bol, mettre le fromage à la crème ramolli et le sucre. À l'aide des batteurs racleurs, battre à la vitesse 6 jusqu'à consistance lisse.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque addition. Incorporer la crème sure, le zeste et le jus de citron et battre jusqu'à consistance homogène.
5. Verser le mélange de fromage dans les caissettes en papier. Cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux commencent à prendre. Éteindre le four, garder la porte entrouverte et laisser refroidir.
6. Couvrir et réfrigérer les gâteaux jusqu'à ce que bien refroidis. Retirer et jeter les caissettes en papier. Transférer les gâteaux dans un plat de service. Pour servir, garnir de baies et saupoudrer de sucre en poudre.

Variations

Bleuets & vanille

Remplacer le zeste et le jus de citron par 1 c. à thé de pâte de vanille. Garnir de bleuets frais avant de cuire les gâteaux.

Crêpes non sucrées à la ricotta

⚖ Rendement : 8 à 10

3 œufs, séparés
200 g (7 oz) de ricotta fraîche
20 g (¼ tasse) de fromage parmesan râpé
120 ml (½ tasse) de lait
Sel et poivre fraîchement moulu
95 g (¾ tasse) de farine à levure
1½ c. à thé de poudre à pâte
Beurre, pour graisser
Relish aux piments rouges grillés, pour servir
Jeunes pousses d'épinards poêlées, pour servir

1. Dans un bol, mettre les jaunes d'œufs, la ricotta, le parmesan et le lait. À l'aide des batteurs racleurs, battre à la vitesse 2-3 pour mélanger. Saler et poivrer. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte. Réduire la vitesse à 1-2 et mélanger légèrement.
2. Dans un autre bol en verre, en céramique ou en acier inoxydable, monter les blancs d'œufs en neige à l'aide des fouets à fil, en augmentant graduellement la vitesse à 9 jusqu'à la formation de pics fermes.
3. À l'aide d'une grande cuillère métallique, plier délicatement la moitié des blancs d'œufs dans le mélange de ricotta. Répéter avec le reste des blancs d'œufs.
4. Chauffer une grande poêle à frire ou une plaque chauffante à feu moyen. Graisser légèrement de beurre. Verser 2 c. à soupe du mélange dans la poêle et l'étaler avec le dos d'une cuillère, si nécessaire (3 crêpes pas portion). Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Répéter avec le reste du mélange. Servir avec de la relish et de jeunes pousses d'épinards.

Variations

Crêpes sucrées à la ricotta

Omettre le parmesan, le sel et le poivre. Après avoir monté les blancs d'œufs en neige jusqu'à l'obtention de pics fermes, ajouter 3 c. à soupe de sucre ultrafin et continuer de battre 1 minute jusqu'à dissolution du sucre. Poursuivre avec le reste de la recette. Servir avec du sirop d'érable et des baies fraîches.

Calzones au jambon, chorizo & piments rouges grillés

Rendement : 4 calzones

Pâte

⅔ tasse (160 ml) d'eau tiède
2 c. à soupe d'huile d'olive, et un peu plus pour graisser
2 tasses (300 g) de farine '00' ou de farine à pain
2 c. à thé de levure sèche instantanée
1½ c. à thé de sucre
1½ c. à thé de sel
1 œuf, légèrement battu

Garniture

⅓ tasse (80 ml) de purée de tomate
1½ c. à soupe de pesto au basilic
130 g (4 grandes tranches) de jambon, sans la couenne et hachées grossièrement
2 chorizos séchés (environ 125 g chacun), tranchés finement
⅔ tasse (85 g) de piments rouges grillés, émincés
1 tasse (100 g) de fromage mozzarella râpé
1 tasse (100 g) de fromage provolone râpé

1. Préchauffer le four à 220°C/425°F (200°C/400°F à convection). Graisser deux plaques de cuisson avec un peu d'huile.
2. Dans un grand bol, mettre la farine, la levure, le sucre et le sel et mélanger.
3. Ajouter le mélange d'eau et d'huile et mélanger à la vitesse 2 en utilisant les crochets pétrisseurs. Augmenter à la vitesse 3 et pétrir 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit mélangée et presque lisse.
4. Sur un plan de travail enfariné, pétrir la pâte à quelques reprises pour former une boule lisse. Transférer dans un grand bol légèrement huilé et bien enrober. Couvrir 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Dégonfler la pâte avec votre poing. Diviser en 4 portions égales. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte pour obtenir 4 ronds de 22 cm (9 po).
6. Dans un bol, mélanger la purée de tomate et le pesto. Étaler 1 c. à soupe du mélange sur une moitié de la pâte, en laissant un pourtour de 1 cm. Y répartir le jambon, le chorizo, le piment et les fromages. Humecter d'eau le pourtour de la pâte. Rabattre l'autre moitié pour former un demi-cercle. Bien sceller.
7. Transférer les calzones sur les plaques de cuisson et badigeonner avec l'œuf battu. Cuire 15 minutes ou jusqu'à coloration dorée, en alternant la position des plaques à mi-cuisson.

TRUC

La farine varie de saison en saison. Les recettes peuvent donc nécessiter plus ou moins d'eau. Si la pâte est un peu sèche et ne tient pas, ajouter un peu d'eau. Par contre, si elle est trop humide, ajouter un peu de farine, 1 c. à soupe à pa fois, jusqu'à consistance requise.

Gozlemes à l'agneau, feta & épinards

⚖ Rendement : 6 gozlemes

Garniture

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon jaune, émincé
3 gousses d'ail, hachées
450 g (1 lb) d'agneau haché
2 c. à thé de cumin en poudre
1 c. à thé de paprika doux
¾ tasse (185 g) de purée de tomate
Sel et poivre
150 g de fromage feta, émietté
100 g de fromage cheddar, râpé
3 tasses de jeunes pousses d'épinards, effilochées
Huile d'olive en vaporisateur
Quartiers de citron, pour servir

Pâte

4 tasses (560 g) de farine à pain, tamisée
2 c. à thé de sel
2½ c. à soupe d'huile d'olive
¼ tasse de yogourt nature
1¼ (300 ml) d'eau tiède

1. **Préparer la pâte :** dans un bol, mélanger la farine et le sel; ajouter l'huile, le yogourt et l'eau. À l'aide des crochets pétrisseurs, mélanger les ingrédients à la vitesse 1-2 durant 6 minutes. La pâte sera collante, mais ne pas ajouter de farine.
2. Sur une surface enfarinée, pétrir légèrement pour mélanger. Diviser la pâte en 6 portions égales et pétrir pour former de petites boules. Placer les boules sur un plat chemisé de papier sulfurisé, couvrir et laisser reposer 20 minutes.
3. **Préparer la garniture de viande :** dans une grande poêle à frire, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et cuire jusqu'à ramollissement. Ajouter l'agneau haché et cuire en remuant jusqu'à coloration. Incorporer les épices et la purée de tomate et cuire 10-15 minutes ou jusqu'à épaississement. Laisser refroidir à la température de la pièce.
4. **Préparer la garniture d'épinards :** mélanger les fromages et les épinards et réserver.
5. **Préparer le gozleme :** préchauffer une grande poêle à frire ou une plaque sur le BBQ, à feu moyen. Sur une grande feuille de papier sulfurisé, rouler une boule de pâte en un rectangle de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur.
6. Mettre un sixième du mélange d'épinards sur la moitié du rectangle, puis un sixième du mélange de viande. Rabattre la pâte sur l'autre moitié et bien sceller. Répéter avec le reste de pâte et de garniture et transférer sur des feuilles de papier parchemin individuelles.
7. **Cuire un à la fois :** vaporiser le dessus de la pâte avec l'huile, retourner le gozleme et peler délicatement le papier. Cuire 3-4 minutes ou jusqu'à coloration. Vaporiser le dessus du gozleme avec l'huile et le retourner délicatement pour cuire l'autre côté durant 4-5 minutes.
8. Couper en pointes et servir avec des quartiers de citron.

Pain au quinoa, graines de lin & chia

⚖ Rendement: 1 pain

1½ c. à soupe de graines de chia noires
1½ c. à soupe de graines de lin
2 c. à thé de quinoa blanc
2 c. à thé de quinoa rouge
1¼ tasse (300 ml) d'eau tiède
1½ c. à thé de sel
2 tasses (275 g) de farine à pain
1½ tasse (180 g) de farine de blé entier
2 c. à thé de sucre blanc
2½ c. à thé de levure sèche instantanée
1 c. à soupe d'huile d'olive
Quinoa blanc et rouge en surplus, pour la croûte

1. Dans un petit bol, mélanger le chia, les graines de lin et le quinoa. Ajouter ¼ tasse d'eau et bien mélanger avec une cuillère de bois. Réserver 20 min.
2. Ajouter le sel, les farines, le sucre, la levure, l'huile, le reste de l'eau et les graines trempées. Mélanger les ingrédients à l'aide des crochets pétrisseurs environ 5 minutes à la vitesse 1. Si nécessaire, presser le bouton PAUSE et racler les parois du bol pour bien incorporer la farine.
3. Sur un plan de travail enfariné, pétrir la boule de pâte. Transférer dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Sur une surface plane, dégonfler la pâte avec votre poing. La façonner en un rectangle de 30 x 20 cm (8 x 12 po).
4. Rabattre le côté long vers le centre et faire de même avec l'autre côté. Bien sceller le joint. Badigeonner d'un peu d'eau et saupoudrer généreusement du quinoa. Retourner la pâte pour que le joint soit en dessous et répéter avec l'eau et le quinoa.
5. Couvrir d'une serviette propre et laisser gonfler environ 30 minutes ou jusqu'au double de volume. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
6. Une fois le volume atteint, transférer la pâte dans un moule à pain et faire trois fentes en diagonale sur le dessus.
7. Transférer dans un moule à pain et cuire au four 30-35 min ou jusqu'à ce que le pain soit doré et sonne creux lorsque tapoté. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement. Remettre le pain au four 10 minutes s'il est servi chaud.

Breville Customer Service Centre

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: **www.brevilleusa.com**

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: **www.breville.ca**

Breville
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BHM800 USC A14