

# Moulinex®

companion®



---

## BOX PATISSERIE – 4 RECETTES

---

PASTRY BOX – 4 REZEPTE  
PASTRY BOX – 4 RECEPTEN  
PASTRY BOX – 4 RICETTE  
PASTRY BOX – 4 RECETAS  
KIT PASTELARIA – 4 RECEITAS



# Moulinex®

pour la gamme **companion** : box pâtisserie



**fr** Grâce à la box pâtisserie Companion® réussissez toutes vos envies de pâtisserie, de celles du quotidien à celles les plus sophistiquées. Découvrez nos recettes: mignardises, portions individuelles et gros desserts.

**de** Mit der Companion® Pastry Box ist backen ganz einfach, ob einfache oder anspruchsvolle Rezepte. Entdecken Sie unsere Rezepte: Kleines oder großes Gebäck oder Desserts für 8 Personen.

**nl** Dankzij de Companion® Pastry box wordt bakken nog eenvoudiger; van de gewone dagelijkse gebakjes, tot de meer ingewikkelde patisserie. Ontdek onze recepten: minigebakjes, enkele porties en dessert voor 8 personen.

**it** Con il Companion® Pastry box puoi facilmente spaziare dai dolci di preparazione quotidiana a quelli più sofisticati. Scopri le nostre ricette: mini pasticcini, dolci da una porzione e dessert per 8 persone.

**es** Gracias a la Pastry Box de Companion®, podrás hacer desde la repostería más básica hasta la más sofisticada. Conoce nuestras recetas: minirrepostería, una porción y postre para 8 personas.

**pt** Graças ao kit de pastelaria Companion®, pode facilmente preparar desde bolos simples até mais sofisticados. Descubra as nossas receitas: bolos miniatura, doses individuais e sobremesa para 8 pessoas.

1

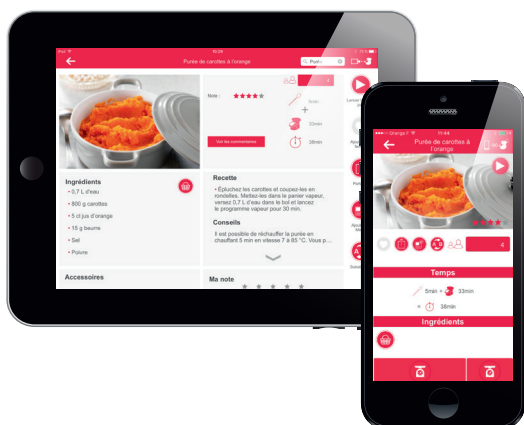
## RETROUVEZ 20 DÉLICIEUSES RECETTES DE PATISSERIE SUPPLÉMENTAIRES SUR LE SITE DEDIE [WWW.MOULINEX.FR/COMPANION](http://WWW.MOULINEX.FR/COMPANION)



- ENTDECKEN SIE 20 WEITERE KÖSTLICHE BACKREZEPTE AUF DER REZEPTE-WEBSITE [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH)
  - BOVENDIEN VIND JE NOG 20 HEERLIJKE RECEPTEN OP DE WEBSITE [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE)
  - SCOPRI ALTRE 20 DELIZIOSE RICETTE PER DOLCI NEL SITO WEB DEDICATO [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT)
- CONSULTA LAS OTRAS 20 DELICIOSAS RECETAS PASTELERAS EN EL SITIO WEB ESPECÍFICO [WWW.CLUBCOCINAMOULINEX.ES](http://WWW.CLUBCOCINAMOULINEX.ES)
- DESCUBRA MAIS 20 DELICIOSAS RECEITAS DE PASTELARIA NO SITE ESPECÍFICO [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT)

2

## CRÉEZ GRATUITEMENT VOTRE COMPTE POUR BÉNÉFICIER DE SERVICES PREMIUM



- ERSTELLEN SIE IHR KOSTENLOSES BENUTZERKONTO, UM VON UNSEREN PREMIUM-LEISTUNGEN ZU PROFITIEREN.
  - MAAK GRATIS EEN ACCOUNT AAN OM TE GENIETEN VAN ONZE PREMIUMDIENSTEN.
  - CREATE IL VOSTRO ACCOUNT GRATUITAMENTE PER BENEFICIARE DEI SERVIZI PREMIUM.
  - CREA GRATUITAMENTE TU CUENTA PARA BENEFICIARTE DE LOS SERVICIOS PREMIUM.
  - CRIE GRATUITAMENTE A SUA CONTA PARA BENEFICIAR DE SERVIÇOS PREMIUM.



## MIGNARDISES



# GUIMAUVE À LA FLEUR D'ORANGER



### INGRÉDIENTS POUR UNE QUARANTAINE DE PIÈCES ENVIRON - PRÉPARATION 20 MIN - CUISSON 10 MIN

1. Chemiser le moule à manqué pâtissier de papier film. Huiler légèrement le film.
2. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau très froide.
3. Mettre le fouet pâtissier, le sucre et l'eau dans le Companion à 120°C en vitesse 1 pendant 10 minutes, à la fin ajouter la gélatine essorée et l'eau de fleur d'oranger.
4. Mixer en vitesse 9 pendant 10 minutes sans le bouchon.
5. Verser la guimauve dans le moule puis recouvrir de papier film légèrement huilé.
6. Démouler au bout de quelques heures. Découper des cubes de guimauve que vous roulez dans le mélange sucre glace et maïzena. Ces guimauves se gardent quelques jours dans une boîte hermétique.

**CONSEIL :** Remplacer l'eau de fleur d'oranger par de la vanille, de l'extrait de café etc.

*Ajouter des colorants alimentaires pour varier les couleurs.*

400 g DE SUCRE SEMOULE • 15 cl D'EAU • UN PETIT BOUCHON D'EAU DE FLEUR D'ORANGER • 20 g DE GÉLATINE EN FEUILLES

#### FINITION

2/3 DE MAÏZENA POUR LA FINITION • 1/3 DE SUCRE GLACE POUR LA FINITION



## MIGNARDISES



## MACARONS À LA MANGUE



## APPAREIL À MACARON

2 X 80 g DE BLANCS D'ŒUF • 200 g DE SUCRE EN POUDRE • 200 g DE SUCRE GLACE • 200 g DE POUDRE D'AMANDES • 75 ml D'EAU • QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON • UNE POINTE DE COLORANT ALIMENTAIRE EN POUDRE ORANGE OU JAUNE

## GARNITURE MANGUE

500 g DE PULPE DE MANGUE • 1/2 CUILLÉRÉE À CAFÉ D'AGAR AGAR • GRAINES D'UNE GOUSSE DE VANILLE

## INGRÉDIENTS POUR 20 À 24 MACARONS - PRÉPARATION 20 MIN - CUISSON 14 MIN

## La compotée de mangue

1. Dans une casserole faire chauffer la pulpe de mangue, la vanille en remuant régulièrement.
2. Ajouter l'agar agar et laisser frémir une bonne minute. Débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.

## Les Macarons

1. Mettre le couteau ultrablade dans le bol et ajouter la poudre d'amandes et le sucre glace. Mixer pendant 30 secondes à vitesse 11. Débarasser le tout dans un saladier. Rincer le bol companion.
2. Mettre le sucre en poudre et l'eau dans une petite casserole et amener à ébullition. Vérifier la cuisson du sucre avec un thermomètre.
3. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter une fois 80 g de blancs d'œufs et les quelques gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige en vitesse 5, sans bouchon.
4. Lorsque la température du sucre arrive à 105°C augmenter la vitesse du fouet en vitesse 7.
5. Quand la température du sucre atteint 115°C, arrêter la cuisson et verser délicatement le sucre cuit sur les blancs par l'orifice du couvercle. Éviter de verser le sucre sur l'axe du fouet. Laisser tourner en vitesse 7 pendant 8 minutes.
6. A deux minutes de la fin ouvrir le couvercle et ajouter le colorant alimentaire. Remettre à tourner jusqu'à la fin du cycle.
7. Pendant ce temps ajouter les autres 80 g de blancs d'œuf au mélange sucre glace et poudre d'amandes avec la spatule silicone.
8. Pour rendre ce mélange moins épais, ajouter un tiers de la meringue italienne au mélange de poudre d'amandes. Ensuite incorporer délicatement à la spatule silicone, le reste de la meringue italienne jusqu'à ce que l'on ait un mélange brillant, souple et homogène.
9. Remplir la poche à douille munie de la douille unie 11 et dresser les coques régulières de macarons en quinconce sur le tapis silicone posé sur la plaque de votre four.
10. Mettre le four à chauffer à 150°C.
11. Laisser sécher à l'air libre pendant 30 minutes. Au toucher la pâte ne doit pas coller.
12. Enfourner macarons et cuire pendant 16 min. Ils doivent être secs au toucher.
13. Lorsque les macarons sont cuits, les laisser refroidir sur plaque hors du four. Lorsqu'ils sont froids, les décoller à l'aide de la spatule plate.

## Finition

1. Munir la poche à douille de la douille unie 11 mm et la remplir de compotée.
2. Prendre une coque de macarons, la garnir de compotée froide et la recouvrir d'une autre coque.
3. Renouveler l'opération.

**CONSEIL :** Remplacez la compotée par un autre fruit, une ganache au chocolat, une crème mousseline etc. Conservez les coques à température ambiante, et les garnir au dernier moment. Ne pas les mettre au réfrigérateur pour ne pas ramollir les coques.

## GATEAUX INDIVIDUELS



# PARFAIT GLACÉ À L'ORANGE



### PÂTE À BOMBE

6 JAUNES D'ŒUF • 100 g DE SIROP (VOIR CI-DESSOUS) • 400 g DE CRÈME LIQUIDE 35% • 100 g DE LIQUEUR D'ORANGES

### SIROP

150 g DE SUCRE • 115 g D'EAU

### CARAMEL À L'ORANGE

100 g DE SIROP • 250 ml DE JUS D'ORANGES • 2 ORANGES PELÉES À VIF ET COUPÉES EN MORCEAUX • 20 g DE BEURRE DOUX (FACULTATIF) • 20 ml DE LIQUEUR D'ORANGES

### PERSONNES 8 - PRÉPARATION 15 MIN

#### Faire la crème fouettée

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter la crème liquide. Mixer en vitesse 7 pendant 4 minutes. Débarrasser dans un bol et réserver au frigidaire.

#### Faire le sirop

1. Mettre le fouet pâtissier, le sucre et l'eau dans le bol. Programmer en vitesse 1 à 120°C pendant 5 minutes. Peser deux fois 100g de sirop, en garder une de côté.

#### Pâte à bombe

1. Mettre le fouet pâtissier, les jaunes d'oeuf et la liqueur d'orange dans le bol refroidi du Companion. Programmer vitesse 8 pendant 8 minutes à 55°C, lancer le programme et ajouter 100g de sirop par l'orifice du couvercle.
2. Mélanger délicatement à l'aide de la spatule silicone la pâte à Bombe avec la crème fouettée.
3. Verser dans des ramequins hauts et garder au congélateur pendant 4 à 6 heures.

#### Caramel d'oranges

1. Mettre les 100g de sirop restant dans le bol Companion muni du mélangeur et faire réduire en vitesse 3 à 120°C pendant 5 minutes sans le bouchon.
2. Ajouter les oranges et le jus d'orange et faire encore réduire en vitesse 3 à 120°C pendant 20 minutes sans le bouchon.
3. Ajouter le beurre et la liqueur d'orange et mixer 30 secondes en vitesse 7 avec le bouchon. Faire refroidir à température ambiante.
4. Utiliser le caramel d'orange en fond d'assiette ou en nappage sur les parfaits glacés.

**CONSEIL :** Remplacer la liqueur d'oranges par un autre parfum. C'est un dessert que vous pouvez faire à l'avance.

## GROS GATEAUX



## FORÊT NOIRE



## GÉNOISE

8 ŒUFS • 210 g DE SUCRE • 200 g DE FARINE À GÂTEAU TAMISÉE • 40 g DE BEURRE FONDU • 40 g DE CACAO EN POUDRE • 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE • BEURRE FONDU ET FARINE POUR LA PRÉPARATION DU MOULE À MANQUÉ

## SIROP

150 g DE SUCRE • 150 g D'EAU • 60 g DE KIRSCH

## CRÈME CHANTILLY

400 g DE CRÈME LIQUIDE • 40 g DE SUCRE GLACE • 1 CUILLÉRÉE À SOUPE DE KIRSCH

## CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT

400 g DE CRÈME LIQUIDE • 30 g DE SUCRE GLACE • 120 g DE CHOCOLAT NOIR FONDU (65% CACAO)

## FINITION

300 g DE GRIOTTINES À L'ALCOOL ÉGOUTTÉES • 100 g DE COPEAUX DE CHOCOLAT

**PERSONNES 8 - PRÉPARATION 30 MIN - CUISSON 25 MIN**

## Faire la génoise

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la farine, la levure chimique et le cacao, réserver.
3. Beurrer et fariner le moule à manqué.
4. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter les œufs et le sucre. Mixez en vitesse 7 à 55°C pendant 3 minutes puis vitesse 8 à 55°C pendant 7 minutes.
5. Débarrasser la pâte dans un saladier et incorporer délicatement la levure chimique, la farine, le cacao et le beurre fondu jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
6. Verser dans le moule et cuire pendant 30 minutes. Démouler et refroidir sur une grille.

## Le sirop

1. Mettre le sucre et l'eau dans le bol. Programmer à 120°C pendant 5 minutes. Lancer et mélanger une fois pendant la cuisson. Ajouter l'alcool à la fin et débarrasser.

## La crème chantilly au kirsch

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol bien froid et ajouter la crème liquide et le sucre. Mixer en vitesse 7 pendant 5 minutes. Quelques secondes avant la fin ajouter le kirsch. Débarrasser la chantilly avec la spatule silicone et réserver au frais.

## La crème chantilly au chocolat

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter la crème liquide et le sucre. Mixer en vitesse 7 pendant 5 minutes. A la fin ajouter le chocolat fondu et mélanger en vitesse 9 pendant 20 secondes.

## Le montage

1. Couper la génoise en trois et imbiber de sirop chaque partie.
2. Sur un plat, mettre la première tranche de gâteau imbibée au fond.
3. Mettre la chantilly au chocolat dessus avec la moitié des cerises, poser un deuxième disque de génoise chocolat.
4. Ajouter les 3/4 de la chantilly au kirsch avec les cerises. Recouvrir du dernier disque de génoise chocolat.

## Finition

1. Masquer le gâteau avec le reste de la chantilly au Kirsch avec la spatule à glaçage. En garder un petit peu pour la décoration du dessus du gâteau à la poche.
2. Décorer le tour du gâteau avec les copeaux de chocolat. Mettre le reste de chantilly nature dans la poche à douille avec la douille cannellée numéro 11 et faire des rosettes de crème. Poser sur les rosettes quelques cerises à l'eau de vie. Au milieu mettre des copeaux de chocolat.
3. Garder au réfrigérateur.

**CONSEIL :** Remplacer la chantilly chocolat par de la chantilly nature et rajoutez plus de cerises à l'eau de vie.





## ORANGENBLÜTEN-MARSHMALLOW



400 g ZUCKER • 15 cl WASSER • EIN KLEINER DECKEL ORANGENBLÜTENWASSER • 20 g BLATTGELATINE

### ZUM BESTÄUBEN

2/3 MAISSTÄRKE ZUM BESTÄUBEN • 1/3 PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

**ZUTATEN FÜR ETWA VIERZIG STÜCK - ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN - GARZEIT 10 MIN**

1. Kuchenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Frischhaltefolie leicht einfetten.
2. Die Gelatineblätter in sehr kaltem Wasser quellen lassen.
3. Schlagaufsatz einsetzen, Zucker und Wasser in den Companion geben und 10 Minuten auf Stufe 1 bei 120°C mixen. Am Ende die aufgelöste Gelatine und das Orangenwasser hinzugeben.
4. Ohne Deckel 10 Minuten auf Stufe 9 mixen.
5. Die Marshmallow-Masse in die Form füllen und mit leicht gefetteter Frischhaltefolie abdecken.
6. Nach einigen Stunden aus der Form lösen. In Stücke schneiden und in der Puderzucker-Maisstärke-Mischung wenden. In einer luftdichten Dose halten sich Marshmallows einige Tage.

***KLEINER TIPP:*** Das Orangenblütenwasser lässt sich auch durch Vanille, Kaffee-Extrakt usw. ersetzen.

***Für farbliche Abwechslung Lebensmittelfarben hinzufügen.***

## KLEINGEBÄCK



## - MACARONS MIT MANGOFÜLLUNG -

**TEIG FÜR DIE MACARONS**

2 X 80 g EIWISS • 200 g FEINER ZUCKER •  
200 g PUDERZUCKER • 200 g GEMAHLENE  
MANDELN • 75 ml WASSER • EINIGE TROPFEN  
ZITRONENSAFT • EINE MESSERSPITZE LEBENS-  
MITTELFARBE AUS ORANGEFARBENEM ODER  
GELBEM PULVER

**MANGO-FÜLLUNG**

500 g MANGOMARK • 1/2 TL AGAR-AGAR • KÖRNER  
AUS EINER VANILLESCHOTE

**ZUTATEN FÜR 20 BIS 24 MACARONS - ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN-  
GARZEIT 14 MIN****Mango-Kompott**

1. Das Mango- und Vanillemark in einem Topf unter regelmäßigem Umrühren erhitzen.
2. Den Agar-Agar hinzufügen und rund eine Minute lang köcheln lassen. In eine Salatschüssel geben und abkühlen lassen.

**Macarons**

1. Das Ultrablade-Messer in die Schüssel einsetzen und die gemahlene Mandeln und den Puderzucker hinzufügen. 30 Sekunden auf Stufe 11 mixen. In eine große Schüssel füllen. Die Companion-Schüssel spülen.
2. Den Zucker und das Wasser in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Kochen des Zuckers mit einem Thermometer überprüfen.
3. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die eine Portion Eiweiß (80 g) und einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Das Eiweiß auf Stufe 5 ohne Deckel aufschlagen.
4. Sobald der Zucker eine Temperatur von 105 °C erreicht hat, die Geschwindigkeit des Quirls auf Stufe 7 stellen.
5. Sobald die Temperatur des Zuckers 115°C erreicht, den Kochvorgang beenden und den gekochten Zucker vorsichtig über die Öffnung des Deckels zu dem Eiweiß geben. Der Zucker sollte dabei nicht auf die Achse des Schlagaufsatzes kommen. 8 Minuten bei Stufe 7 laufen lassen.
6. 2 Minuten vor dem Ende den Deckel abnehmen und die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Bis zum Ende des Zyklus laufen lassen.
7. In dieser Zeit die übrigen 80 g Eiweiß mit dem Silikonspatel zur Mischung aus Puderzucker und gemahlene Mandeln hinzufügen.
8. Um die Mischung weniger dickflüssig zu machen, ein Drittel des geschlagenen italienischen Baisers zur Mischung aus Puderzucker und gemahlene Mandeln hinzufügen. Mit dem Silikonspatel den Rest des italienischen Baisers vorsichtig unterheben, bis eine glänzende, glatte, homogene Mischung entsteht.
9. Den mit der Lochtülle 11 versehenen Spritzbeutel füllen und die regelmäßig geformten Macaron-Schalen versetzt auf die Silikonmatte auf Ihrem Backblech geben.
10. Ofen auf 150°C vorheizen.
11. 30 Minuten an der Luft trocknen lassen. Der Teig sollte beim Anfassen nicht mehr kleben.
12. Die Macarons in den Ofen stellen und 16 Minuten lang backen. Die Macarons sollten sich trocken anfühlen.
13. Wenn die Macarons fertig gebacken sind, diese außerhalb des Ofens auf einer Platte abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, mithilfe des flachen Spatels ablösen.

**Zum Bestäuben**

1. Die Lochtülle 11 auf den Spritzbeutel setzen und mit dem Kompott befüllen.
2. Den kalten Kompott auf eine Macaron-Schale spritzen und eine andere Schale darauflegen.
3. Vorgang wiederholen.

**KLEINER TIPP:** Ersetzen Sie das Kompott durch eine andere Frucht, Schokoladenfüllcreme, Crème Mousseline usw. Die Macaron-Schalen bei Zimmertemperatur stehen lassen und erst ganz zum Schluss garnieren. Nicht in den Kühlschrank stellen, damit die Schalen nicht aufgeweicht werden.

## TÖRTCHEN



# PARFAIT MIT ORANGENKARAMELL



### AUFGESCHLAGENE EIERMASSE

6 EIGELB • 100 g SIRUP (SIEHE UNTEN) •  
400 g FLÜSSIGE SAHNE MIT 35 % FETT •  
100 g ORANGENLIKÖR

### SIRUP

150 g ZUCKER • 115 g WASSER

### ORANGENKARAMELL

100 g SIRUP • 250 ml ORANGENSAFT •  
2 GESCHÄLTE ORANGEN, IN STÜCKE GESCH-  
NITTEN • 20 g WEICHE BUTTER (OPTIONAL) •  
20 ml ORANGENLIKÖR

### FÜR 8 PERSONEN – ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN

#### Schlagsahne vorbereiten

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne hinzugeben. 4 Minuten auf Stufe 7 mixen. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.

#### Zubereitung des Sirups

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen, Zucker und Eier hinzugeben. Für 5 Minuten auf Stufe 1 bei 120 °C programmieren. Zweimal 100 g Sirup abmessen und eine Portion beiseite stellen.

#### Parfaitmasse

1. Den Schlagaufsatz auf die gekühlte Companion-Schale setzen und Eigelb und Orangenlikör hineingeben. Für 8 Minuten auf Stufe 8 bei 55 °C programmieren. Das Programm starten und durch die Öffnung des Deckels 100 g Sirup zugeben.
2. Die aufgeschlagene Eimasse vorsichtig mithilfe des Silikonspatels mit der Schlagsahne vermischen.
3. In hohe Förmchen geben und 4 bis 6 Stunden lang in den Tiefkühler stellen.

#### Orangenkaramell

1. Die verbliebenen 100 g Sirup in die Companion-Schale mit dem Rühraufsatz geben und 5 Minuten lang bei Stufe 3 und 120 °C ohne den Verschluss reduzieren.
2. Orangen und Orangensaft hinzugegeben und weitere 20 Minuten lang bei Stufe 3 und 120 °C ohne den Verschluss reduzieren.
3. Butter und Orangenlikör hinzugeben und 30 Sekunden lang auf Stufe 7 mit Verschluss mixen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Das Orangenkaramell auf dem Spiegel des Tellers verteilen oder als Glasur auf dem Parfait verwenden.

**KLEINER TIPP:** Der Orangenlikör lässt sich auch durch einen anderen Geschmack austauschen. Dieses Dessert lässt sich gut vorbereiten.



## GROBER KUCHEN



## SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

**TEIG**

8 EIER • 210 g ZUCKER • 200 g GESIEBTES BACKMEHL • 40 g ZERLASSENE BUTTER • 40 g KAKAOPULVER • 1 TL BACKPULVER • ZERLASSENE BUTTER UND MEHL FÜR DIE VORBEREITUNG DER KUCHENFORM

**SIRUP**

150 g ZUCKER • 150 g WASSER • 60 g KIRSCHWASSER

**SCHLAGSAHNE**

400 g FLÜSSIGE SAHNE • 40 g PUDERZUCKER • 1 EL KIRSCHWASSER

**SCHOKOLADENSCHLAGSAHNE**

400 g FLÜSSIGE SAHNE • 30 g PUDERZUCKER • 120 g GESCHMOLZENE DUNKLE SCHOKOLADE (65 % KAKAO)

**ZUM BESTÄUBEN**

300 g IN ALKOHOL EINGELEGTE UND ABGETROPFTE SAUERKIRSCHEN • 100 g SCHOKOLADENRASPEL

**FÜR 8 PERSONEN – ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN – GARZEIT 25 MIN**

**Teigzubereitung**

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und zur Seite stellen.
3. Die Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
4. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die Eier und den Zucker hinzugeben. 3 Minuten auf Stufe 7 bei 55°C, dann 7 Minuten auf Stufe 8 bei 55°C mixen.
5. Teig in eine große Schüssel füllen und vorsichtig das Backpulver, das Mehl, den Kakao und die zerlassene Butter unterheben, bis der Teig eine homogene Masse ist.
6. In die Form füllen und 30 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

**Sirup**

1. Zucker und Wasser in die Schüssel geben. 5 Minuten auf 120°C einstellen. Starten und während des Garens einmal mischen. Am Ende Alkohol hinzufügen und zur Seite stellen.

**Kirschwasser-Schlagsahne**

1. Schlagaufsatz in die gut gekühlte Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne und den Zucker hinzugeben. 5 Minuten auf Stufe 7 mixen. In den letzten Sekunden Kirschwasser hinzufügen. Die Schlagsahne mit dem Silikonspatel herausnehmen und kaltstellen.

**Schokoladenschlagsahne**

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne und den Zucker hinzugeben. 5 Minuten auf Stufe 7 mixen. Am Ende die geschmolzene Schokolade hinzufügen und 20 Sekunden auf Stufe 9 mischen.

**Schichten**

1. Den Tortenboden waagrecht in 3 Teile schneiden und diese mit Sirup beträufeln.
2. Die erste Kuchenscheibe mit durchtränktem Boden auf eine Platte geben.
3. Die Schokoladenschlagsahne und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und den zweiten Schokoladenboden darauflegen.
4. Mit 3/4 der Kirschwasser-Schlagsahne und den Kirschen belegen. Den letzten Schokoladenboden darauflegen.

**Zum Bestäuben**

1. Den Kuchen mithilfe des Spatels zum Glattstreichen mit dem Rest der Kirschsaahne überziehen. Dabei einen Rest für die Dekoration der Oberseite des Kuchens mit dem Spritzbeutel zurückbehalten.
2. Den Tortenrand mit den Schokoladenraspeln verzieren. Den Rest der weißen Sahne in den Spritzbeutel mit Sterntülle Nummer 11 füllen und Rosetten aus Sahne auf die Torte spritzen. Die Rosetten mit einigen eingelegten Kirschen verzieren. Die Tortenmitte mit Schokoladenraspeln verzieren.
3. Kühl stellen.

**KLEINER TIPP:** Schokoladenschlagsahne mit normaler Schlagsahne ersetzen und mehr eingelegte Kirschen verwenden.

## MIGNARDISES



# MARSHMALLOW MET ORANJEBLOESEM



400 g FIJNE KRISTALSUIKER • 15 cl WATER •  
EEN KLEIN DOPJE ORANJEBLOESEMWATER •  
20 g GELATINEBLAADJES

### AFWERKING

2/3 MAÏZENA VOOR DE AFWERKING • 1/3 POE-  
DERSUIKER VOOR DE AFWERKING

### INGREDIËNTEN VOOR EEN VEERTIGTAL STUKS - BEREIDINGSTIJD 20 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

1. Bekleed de bakvorm met aluminiumfolie. Vet de folie een beetje in.
2. Laat de blaadjes gelatine weken in zeer koud water.
3. Plaats de garde, de suiker en het water in de Companion op 120°C met snelheid 1 gedurende 10 minuten, voeg aan het einde de uitgewrongen gelatineblaadjes en het oranjebloesemwater toe.
4. Mix met snelheid 9 gedurende 10 minuten zonder de dop.
5. Giet de marshmallow in de bakvorm, dek dan af met aluminiumfolie dat een beetje is ingevet.
6. Haal na enkele uren uit de vorm. Snij blokjes marshmallow en rol die in het mengsel van poedersuiker en maïzena. Deze marshmallows kunnen enkele dagen worden bewaard in een hermetisch gesloten doos.

**KLEINE TIP:** Vervang het oranjebloesemwater door vanille, koffie-extract enz.

Voeg kleurstoffen toe om te variëren met kleuren.

## MIGNARDISES



## MACARONS MET MANGO



## MACARON-APPARAAT

2 X 80 g EIWIT • 200 g BLOEMSUIKER • 200 g POEDERSUIKER • 200 g AMANDELPOEDER • 75 ml WATER • ENKELE DRUPPELS CITROENSAP • EEN VLEUGJE ORANJE OF GEEL LEVENSMIDDELENKLEURSTOF IN POEDERVORM

## MANGOGARNITUUR

500 g MANGOPULP • 1/2 KOFFIELEPEL AGARAGAR • ZAADJES VAN EEN VANILLESTOKJE

INGREDIËNTEN VOOR 20 À 24 MACARONS - BEREIDINGSTIJD  
20 MIN- KOOKTIJD 14 MIN

## Compote van mango

1. Warm de mangopulp en vanille op in een steelpan, en roer regelmatig.
2. Voeg de agaragar toe en laat een minuut lang sudderen. Zet het mengsel in een kom en laat afkoelen.

## Macarons

1. Plaats het ultrablade-mes in de kom en voeg het amandelpoeder en de poedersuiker toe. Mix gedurende 30 seconden met snelheid 11. Doe alles in een slakom. Spoel de Companion-bol af.
2. Doe de poedersuiker en het water in een kleine steelpan en breng aan de kook. Controleer de kooktijd van de suiker met een thermometer.
3. Doe de garde in de kom en voeg eenmaal 80 g eiwit en enkele druppels citroensap toe. Klop het eiwit stijf op snelheid 5, zonder dop.
4. Wanneer het suiker een temperatuur van 105°C heeft, verhoog dan de snelheid van de garde naar snelheid 7.
5. Wanneer de suiker een temperatuur van 115°C haalt, stopt u het koken en giet u de suiker voorzichtig over het eiwit door de opening van het deksel. Giet geen suiker over de as van de garde. Laat 8 minuten draaien op snelheid 7.
6. Twee minuten voor het einde opent u het deksel en voegt u het kleurmiddel toe. Laat opnieuw draaien tot het einde van de cyclus.
7. Voeg in de tussentijd met een silicone spatel de resterende 80g eiwit toe aan het mengsel van poedersuiker en amandelpoeder.
8. Om dat mengsel minder dik te maken, voegt u een derde van de Italiaanse meringue toe aan het mengsel van amandelpoeder. Voeg vervolgens zachtjes met de spatel de rest van de Italiaanse meringue toe totdat het mengsel glanzend, soepel en homogeen wordt.
9. Vul de spuitzak uitgerust met spuitmond 11 en vorm gelijke schuimpjes voor de macarons, steeds per vijf, op de siliconen mat op uw ovenplaat.
10. Warm de oven op tot 150°C.
11. Laat ze 30 minuten drogen in de vrije lucht. Het deeg mag niet plakken als u het aanraakt.
12. Plaats de macarons in de oven en laat 16 min bakken. Wanneer u ze aanraakt, moeten ze droog aanvoelen.
13. Nadat de macarons zijn gebakken, moeten ze eerst uit de oven worden gehaald om af te koelen. Wanneer ze zijn afgekoeld, kunt u ze met de platte spatel van de plaat halen.

## Afwerking

1. Voorzie de spuitzak van de effen spuitmond van 11 mm en vul die met de compote.
2. Neem een macaronhelft, versier die met de koude compote en zet de andere helft erop.
3. Doe dat nog eens.

**KLEINE TIP:** gebruik een andere vrucht voor de moes, of een ganache, een mousse, ... Bewaar de schuimpjes op kamertemperatuur en werkt ze pas aan het einde af. Plaats de schuimpjes niet in de koelkast, omdat ze dan te zacht worden.



## INDIVIDUEEL GEBAK



# IJSPARFAIT MET SINAASAPPEL



### PÂTE À BOMBE

6 EIDOOIERS • 100 g SIROOP (ZIE HIERONDER) •  
400 g VLOEIBARE ROOM VAN 35% •  
100 g SINAASAPPELLIKEUR

### SIROOP

150 g SUIKER • 115 g WATER

### SINAASAPPELKARAMEL

100 g SIROOP • 250 ml SINAASAPPELSAP •  
2 SINAASAPPELEN, TOT OP HET VRUCHT-  
VLEES GEPELD EN IN BLOKJES GESNEDEN •  
20 g ZACHT BOTER (FACULTATIEF) •  
20 ml SINAASAPPELLIKEUR

### AANTAL PERSONEN 8 - BEREIDINGSTIJD 15 MIN

#### Maak de slagroom

1. Plaats de garde in de kom en voeg de vloeibare room toe. Mix 4 minuten op snelheid 7. Voeg het in een kom en zet in de koelkast.

#### De siroop maken

1. Doe de garde, het suiker en water in de kom. Stel de keukenrobot in op snelheid 1 op 120°C voor 5 minuten. Weeg twee keer 100 g siroop en bewaar een portie opzij.

#### Pâte à bombe

1. Doe de garde, het eigeel en de sinaasappellikeur in de gekoelde kom van de Companion. Stel snelheid 8 voor 8 minuten op 55°C in. Start het programma en voeg 100 g siroop toe in de opening van het deksel.
2. Gebruik de siliconen spatel om de pâte à bombe rustig met de slagroom te mengen.
3. Giet het mengsel in diepe schaaltes en bewaar het gedurende 4 à 6 uur in de koelkast.

#### Sinaasappelkaramel

1. Doe de resterende 100 g siroop in de kom van de Companion die is uitgerust met de menger en verlaag naar snelheid 3 op 120°C gedurende 5 minuten zonder de dop.
2. Voeg de sinaasappel en het sinaasappelsap toe en blijf bij snelheid 3 op 120°C gedurende 20 minuten zonder de dop.
3. Voeg de boter en de sinaasappellikeur toe en mix gedurende 30 seconden op snelheid 7 met de dop. Laat tot kamertemperatuur afkoelen.
4. Leg de sinaasappelkaramel op het bord of als topping op de parfait.

**KLEINE TIP:** Vervang de sinaasappellikeur door een andere smaak. Dit is een dessert dat u op voorhand kunt maken.

## GROTE CAKE



## FORÊT NOIRE



## BASISCAKE VOOR TAARTEN

8 EIEREN • 210 g SUIKER • 200 g R GEZEEFDE BLOEM • 40 g GESMOLTEN BOTER • 40 g CACAO-POEDER • 1 KOFFIELEPEL BAKPOEDER • GESMOLTEN BOTER EN BLOEM VOOR DE VOORBEREIDING VAN DE BAKVORM

## SIROOP

150 g SUIKER • 150 g WATER • 60 g KIRSCH

## SLAGROOM

400 g VLOEIBARE ROOM • 40 g POEDERSUIKER • 1 EETLEPEL KIRSCH

## CHOCOLADESLAGROOM

400 g VLOEIBARE ROOM • 30 g POEDERSUIKER • 120 g GESMOLTEN ZWARTE CHOCOLADE (65% CACAO)

## AFWERKING

300 g UITGELEKTE KERSEN OP ALCOHOL • 100 g CHOCOLADEKRULLEN

**AANTAL PERSONEN 8 - BEREIDINGSTIJD 30 MIN - KOOKTIJD 25 MIN**

## Maak de basiscake

1. Verwarm de oven voor op 180°C .
2. Meng de bloem, het bakpoeder en de cacao en zet opzij.
3. Vet de bakvorm in en strooi er bloem over.
4. Voeg de garde in de kom en voeg de eieren en de suiker toe. Mix op snelheid 7 op 55°C gedurende 3 minuten en vervolgens op snelheid 8 op 55°C gedurende 7 minuten.
5. Voeg het deeg in een slakom en voeg het bakpoeder, de bloem, cacao en gesmolten boter voorzichtig toe, totdat het deeg mooi homogeen is.
6. Giet het in de vorm en bak gedurende 30 minuten. Haal de cake uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.

## De siroop

1. Voeg de suiker en het water in de kom. Programmeer op 120°C gedurende 5 minuten. Lanceer en meng eenmaal tijdens het koken. Voeg de alcohol aan het einde toe en haal het eruit.

## Slagroom met de kirsch

1. Doe de garde in de goed gekoelde kom en voeg de vloeibare room en suiker toe. Meng op snelheid 7 gedurende 5 minuten. Voeg een paar seconden voor het einde de kersen toe. Haal de slagroom er met de siliconen spatel uit en bewaar het koel.

## Chocoladeslagroom

1. Plaats de garde in de kom en voeg de vloeibare room en suiker toe. Mix 5 minuten op snelheid 7. Voeg aan het einde de gesmolten chocolade toe en meng gedurende 20 seconden met snelheid 9.

## De montage

1. Snij de cake in drie en doordrenk elk stuk met siroop.
2. Plaats op een schaal de eerste taartlaag met siroop.
3. Doe er de chocoladeslagroom bovenop met de helft van de kersen, leg dan een tweede stuk chocoladecake.
4. Voeg 3/4 slagroom met kirsch samen met de kersen toe. Bedek dit dan met het laatste stuk chocoladecake.

## Afwerking

1. Bedek de taart met behulp van de glazuurspatel met rest van de slagroom met kers Bewaar een beetje slagroom om de bovenkant van de taart te versieren.
2. Versier de taart rondom met de krullen chocolade. Doe de rest van de slagroom in de spuitzak met de gekartelde spuitmond nummer 11 en spuit roosjes van slagroom. Leg bovenop de roosjes enkele kersen op eau-de-vie Versier in het midden met de snippers chocolade.
3. Bewaar de taart in de koelkast.

**KLEINE TIP:** Vervang de chocoladeroom door natuurslagroom en voeg meer kersen-eau-de-vie toe.



## MARSHMALLOW AL FIORE D'ARANCIO



**INGREDIENTI PER UNA QUARANTINA CIRCA DI PEZZI - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MIN - TEMPO DI COTTURA 10 MIN**

1. Rivestire lo stampo a cerniera per dolci di pellicola trasparente. Oliare leggermente la pellicola.
2. Mettere le foglie di gelatina a bagno nell'acqua molto fredda.
3. Mettere la frusta da pasticcere, lo zucchero e l'acqua nel Companion a 120°C alla velocità 1 per 10 minuti, alla fine aggiungere la gelatina strizzata e l'acqua del fiore d'arancio.
4. Mescolare alla velocità 9 per 10 minuti senza il tappo.
5. Versare il marshmallow nella tortiera e poi coprire con la pellicola trasparente leggermente oliata.
6. Togliere dalla tortiera dopo qualche ora. Tagliare dei cubi di marshmallow che passerete nella miscela di zucchero a velo e maizena. Questi marshmallow si possono conservare qualche giorno in un contenitore ermetico.

**PICCOLO SUGGERIMENTO:** *sostituire l'acqua di fiore d'arancio con la vaniglia, l'estratto di caffè ecc.*

*Aggiungere dei coloranti alimentari per variare i colori.*

400 g DI ZUCCHERO SEMOLATO • 15 cl D'ACQUA •  
UN TAPPETTO D'ACQUA DI FIORE D'ARANCIO •  
20 g DI GELATINA IN FOGLI

**RIVESTIMENTO**

2/3 DI MAIZENA PER IL RIVESTIMENTO •  
1/3 DI ZUCCHERO A VELO PER IL RIVESTIMENTO



## DOLCETTI



## MACARON AL MANGO

**IMPASTO DEI MACARON**

2 X 80 g DI ALBUMI • 200 g DI ZUCCHERO IN POLVERE • 200 g DI ZUCCHERO A VELO • 200 g DI POLVERE DI MANDORLE • 75 ml DI ACQUA • QUALCHE GOCCIA DI SUCCO DI LIMONE • UNA PUNTA DI COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE, ARANCIONE O GIALLO

**FARCITURA AL MANGO**

500 g DI POLPA DI MANGO • 1/2 DI CUCCHIAINO DI CAFFÈ DI AGAR AGAR • SEMI DI UN BACCELLO DI VANIGLIA

**INGREDIENTI PER 20-24 MACARON - TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MIN- TEMPO DI COTTURA 14 MIN****La composta di mango**

1. In una pentola, far riscaldare la polpa di mango e la vaniglia, mescolando regolarmente.
2. Aggiungere l'agar agar e lasciar cuocere per un minuto. Mettere in una ciotola e lasciar raffreddare.

**I macaron**

1. Mettere il coltello ultrablade nel recipiente e aggiungere le mandorle in polvere e lo zucchero a velo. Mescolare per 30 secondi alla velocità 11. Mettere il tutto in una ciotola. Lavare il recipiente companion.
2. Mettere lo zucchero a velo e l'acqua in una pentolino e portare a ebollizione. Verificare la cottura dello zucchero con un termometro.
3. Mettere la frusta nel recipiente e aggiungere i primi 80 g di albumi e qualche goccia di succo di limone. Montare gli albumi a neve a velocità 5, senza tappo.
4. Quando la temperatura dello zucchero arriva a 105°C, aumentare la velocità della frusta alla velocità 7.
5. Quando la temperatura dello zucchero raggiunge 115°C, bloccare la cottura e versare delicatamente lo zucchero cotto sugli albumi attraverso il foro del coperchio. Evitare di versare lo zucchero sull'asse della frusta. Lasciar girare alla velocità 7 per 8 minuti.
6. A due minuti dalla fine, aprire il coperchio e aggiungere il colorante alimentare. Far girare fino alla fine del ciclo.
7. Nel frattempo, aggiungere gli altri 80 g di albumi al composto di zucchero a velo e mandorle in polvere, con la spatola.
8. Per rendere il composto meno spesso, aggiungere un terzo della meringa italiana al composto di mandorle in polvere. Con la spatola in silicone, incorporare poi delicatamente il resto della meringa italiana fino a ottenere un composto brillante, morbido e omogeneo.
9. Riempire la tasca da pasticciere dotata del beccuccio 11 e guarnire i gusci regolari dei macaron in quiconce sul tappetino in silicone posato sulla teglia del vostro forno.
10. Far riscaldare il forno a 150°C.
11. Lasciar asciugare all'aria per 30 minuti. Al tatto, la pasta non deve appiccicarsi.
12. Infornare i macaron e cuocere per 16 min. Devono essere asciutti al tatto.
13. Quando i macaron sono cotti, lasciarli raffreddare sulla teglia, fuori dal forno. Una volta raffreddati, staccarli con l'ausilio di una spatola piatta.

**Rifinitura**

1. Inserire nella sacca da pasticciere il beccuccio di 11 mm e riempirla con la composta.
2. Prendere un guscio del macaron, guarnirlo con la composta fredda e ricoprirlo con l'altro guscio di biscotto.
3. Ripetere l'operazione.

**PICCOLO SUGGERIMENTO:** *sostituite la composta con un altro frutto, una ganache al cioccolato, una crema mousseline ecc. Conservare i gusci a temperatura ambiente e farcirli all'ultimo momento. Non mettere in frigo per non far ammorbidire i gusci.*

## DOLCETTI SINGOLI



# SEMIFREDDO ALL'ARANCIA



### IMPASTO PER IL SEMIFREDDO

6 TUORLI D'UOVO • 100 g DI SCIROPPO (VEDERE QUI SOPRA) • 400 g DI PANNA LIQUIDA 35% • 100 g DI LIQUORE ALL'ARANCIA

### SCIROPPO

150 g DI ZUCCHERO • 115 g D'ACQUA

### CARAMELLO ALL'ARANCIA

100 g DI SCIROPPO • 250 ml DI SUCCO D'ARANCIA • 2 ARANCE SBUCCIATE E TAGLIATE A PEZZETTI • 20 g DE BURRO NON SALATO (FACOLTATIVO) • 20 ml DI LIQUORE D'ARANCIA

### NUMERO DI PERSONE 8 - TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MIN

#### Preparare la panna montata

1. Mettere la frusta da pasticcere nel recipiente e aggiungere la panna liquida. Mescolare alla velocità 7 per 4 minuti. Disporre in un recipiente e conservare in frigorifero.

#### Preparare lo sciroppo

1. Nel recipiente, disporre la frusta, lo zucchero e l'acqua. Programmare alla velocità 1 a 120° per 5 minuti. Pesare due volte 100 g di sciroppo, mettere una porzione di 100 g da parte.

#### Impasto per il semifreddo

1. Nel recipiente Companion raffreddato, disporre la frusta, i tuorli d'uovo e il liquore all'arancia. Programmare la velocità 8 per 8 minuti a 55°C, lanciare il programma e aggiungere 100g di sciroppo attraverso l'apertura del coperchio.
2. Servendosi di una spatola in silicone, mescolare delicatamente la preparazione del semifreddo con la panna montata.
3. Versare in terrine dal bordo alto e conservare in congelatore da 4 a 6 ore.

#### Caramello di arance

1. Mettere i 100g di sciroppo restante nel recipiente Companion munito di mescolatore e ridurre la velocità a 3 a 120°C per 5 minuti senza il coperchio.
2. Aggiungere le arance e il succo d'arancia e far ridurre ancora a velocità 3 a 120°C per 20 minuti senza coperchio.
3. Aggiungere il burro e il liquore d'arancia e mescolare 30 secondi a velocità 7 con il coperchio. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
4. Utilizzare il caramello all'arancia sul fondo del piatto o per guarnire il semifreddo.

**PICCOLO SUGGERIMENTO:** Sostituire il liquore d'arancia con un altro aroma. Questo è un dessert che potete preparare in anticipo.

## GRANDE TORTA



## FORESTA NERA

**PAN DI SPAGNA**

8 UOVA • 210 g DI ZUCCHERO • 200 g DI FARINA PER DOLCI SETACCIATA • 40 g DI BURRO FUSO • 40 g DI CACAO IN POLVERE • 1 CUCCHIAINO DI LIEVITO CHIMICO • BURRO FUSO E FARINA PER LA PREPARAZIONE DELLO STAMPO A CERNIERA

**SCIROPPO**

150 g DI ZUCCHERO • 150 g D'ACQUA • 60 g DI KIRSCH

**PANNA MONTATA**

400 g DI PANNA LIQUIDA • 40 g DI ZUCCHERO A VELO • 1 CUCCHIAIO DI KIRSH

**PANNA MONTATA AL CIOCCOLATO**

400 g DI PANNA LIQUIDA • 30 g DI ZUCCHERO A VELO • 120 g DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO (65% CACAO)

**RIFINITURA**

300 g DI AMARENE SOTTO ALCOOL SGOCCIOLATE • 100 g DI SCAGLIE DI CIOCCOLATO

**NUMERO DI PERSONE 8 - TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MIN - TEMPO DI COTTURA 25 MIN**

**Preparare il pan di spagna**

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Mescolare la farina, il lievito chimico e il cacao, conservare.
3. Imburrare e infarinare lo stampo a cerniera.
4. Nel recipiente, disporre la frusta e aggiungere le uova e lo zucchero. Mescolare alla velocità 7 a 55°C per 3 minuti, poi a velocità 8 a 55°C per 7 minuti.
5. Mettere l'impasto in una ciotola e incorporare delicatamente il lievito chimico, la farina, il cacao e il burro fuso fino a che l'impasto sia ben omogeneo.
6. Versare nello stampo e cuocere per 30 minuti. Sformare e lasciar raffreddare su una griglia.

**Lo sciroppo**

1. Mettere lo zucchero e l'acqua nel recipiente. Programmare a 120°C per 5 minuti. Avviare e mescolare una volta durante la cottura. Alla fine, aggiungere l'alcool e svuotare.

**Panna montata al kirsch**

1. Mettere la frusta da pasticcere nel recipiente ben freddo e aggiungere la panna liquida e lo zucchero. Mescolare alla velocità 7 per 5 minuti. Qualche secondo prima della fine, aggiungere il kirsch. Rimuovere la panna montata con la spatola e conservare in fresco.

**Panna montata al cioccolato**

1. Mettere la frusta da pasticcere nel recipiente e aggiungere la panna liquida e lo zucchero. Mescolare alla velocità 7 per 5 minuti. Alla fine, aggiungere il cioccolato fuso e mescolare alla velocità 9 per 20 secondi.

**Il montaggio**

1. Tagliare il pan di spagna in tre e bagnare ogni parte con lo sciroppo.
2. Su un piatto, disporre la prima fetta di dolce, bagnata sul fondo.
3. Disporre al di sopra la panna montata al cioccolato con la metà delle ciliege, posare un secondo disco di pan di spagna al cioccolato.
4. Aggiungere i 3/4 della panna montata al kirsch con le ciliege. Ricoprire con l'ultimo disco di pan di spagna al cioccolato.

**Rifinitura**

1. Con la spatola per glassa, coprire il dolce con la panna montata al Kirsch restante. Conservarne un po' per la decorazione sul dolce, con la tasca da pasticcere.
2. Decorare i lati del dolce con le scaglie di cioccolato. Mettere il resto della panna montata al naturale nella tasca da pasticcere con il beccuccio numero 11 e fare delle roselline di panna. Sulle roselline, mettere qualche ciliegia a l'acquavite Al centro, disporre delle scaglie di cioccolato.
3. Conservare in frigo.

**PICCOLO SUGGERIMENTO:** Sostituire la panna montata al cioccolato con la panna montata al naturale e aggiungere le ciliege all'acquavite.



## PASTELITOS



# NUBE DE AZAHAR



400 g DE AZÚCAR GRANULADO • 15 cl DE AGUA • UN TAPONCITO DE AGUA DE AZAHAR • 20 g DE HOJAS DE GELATINA

### ACABADO

2/3 DE MAICENA PARA EL ACABADO • 1/3 DE AZÚCAR GLAS PARA EL ACABADO

### INGREDIENTES PARA CUARENTA PIEZAS APROXIMADAMENTE - TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN - TIEMPO DE COCCIÓN 10 MIN

1. Cubrir el molde para bizcochos con papel film. Expandir un poco de aceite por el film.
2. Poner a remojo las hojas de gelatina en agua muy fría.
3. Introducir la batidora de repostería, el azúcar y el agua en el Companion a 120°C a velocidad 1 durante 10 minutos y, al final, añadir la gelatina escurrida y el agua de azahar.
4. Mezclar a velocidad 9 durante 10 minutos sin el tapón.
5. Verter la nube en el molde y cubrir con el papel film ligeramente engrasado.
6. Desmoldear al cabo de unas horas. Cortar cubos de nube que se enrollarán en la mezcla de azúcar glas y maicena. Guardar las nubes varios días en una caja hermética.

**TRUCO SENCILLO:** *Sustituir el agua de azahar por vainilla, extracto de café, etc.*

*Añadir colorantes alimentarios para cambiar de color.*

## PASTELITOS



## MACARRONES DE MANGO

**MASA DE MACARRÓN**

2 X 80 g DE CLARA DE HUEVO • 200 g DE AZÚCAR EN POLVO • 200 g DE AZÚCAR GLAS • 200 g DE ALMENDRA EN POLVO • 75 ml DE AGUA • UNAS GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN • UN TOQUE DE COLORANTE ALIMENTARIO DE POLVO NARANJA O AMARILLO

**RELLENO DE MANGO**

500 g DE PULPA DE MANGO • 1/2 DE CUCHARADITA DE AGAR-AGAR • GRANOS DE VAINA DE VAINILLA

**INGREDIENTES PARA 20 - 24 MACARRONES - TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN- TIEMPO DE COCCIÓN 14 MIN****La compota de mango**

1. Calentar en un cazo la pulpa de mango y la vainilla removiendo de vez en cuando.
2. Añadir el agar agar y dejar cocer durante un minuto. Retirar y colocar en un bol y dejar que se enfríe.

**Los macarrones**

1. Introducir la cuchilla ultrablade en el recipiente y añadir la almendra en polvo y el azúcar glas. Mezclar durante 30 segundos a velocidad 11. Retirar y colocar todo en un bol. Enjuagar el recipiente Companion.
2. Introducir el azúcar en polvo y el agua en un cazo pequeño y llevar a ebullición. Comprobar la cocción del azúcar con un termómetro.
3. Introducir la batidora de repostería en el recipiente y añadir una cantidad de 80 g de clara de huevo y unas gotas de zumo de limón. Montar las claras a punto de nieve a velocidad 5, sin tapón.
4. Cuando la temperatura del azúcar llegue a 105°C, aumentar la velocidad del batidor a la velocidad 7.
5. Cuando la temperatura del azúcar alcance los 115 °C, detener la cocción y verter con cuidado el azúcar cocido sobre las claras por el orificio de la cubierta. No echar el azúcar por el eje de la batidora. Dejar que gire a velocidad 7 durante 8 minutos.
6. Cuando queden dos minutos, abrir la cubierta y añadir el colorante alimentario. Volver a poner en funcionamiento hasta que termine el ciclo.
7. Durante este tiempo, añadir los otros 80 g de clara de huevo a la mezcla de azúcar glas y almendra en polvo con la espátula de silicona.
8. Para que la mezcla no quede tan espesa, añadir un tercio del merengue italiano a la mezcla de almendra en polvo. Incorporar seguidamente y con cuidado el resto del merengue italiano con la espátula de silicona hasta obtener una mezcla brillante, flexible y homogénea.
9. Llenar la manga pastelera equipada con la boquilla unida 11 y colocar las conchas de los macarrones de forma regular y escalonada en la placa de silicona colocada sobre la bandeja de cocción del horno.
10. Calentar el horno a 150 °C.
11. Dejar secar en un espacio abierto durante 30 minutos. La masa no debe ser pegajosa al tacto.
12. Hornear los macarrones y cocinar durante 16 minutos. Deben quedar secos al tacto.
13. Una vez cocinados, dejarlos enfriar en la placa fuera del horno. Cuando estén fríos, despegarlos con la ayuda de la espátula.

**Acabado**

1. Poner la boquilla de 11 mm en la manga pastelera y rellenar esta con la compota.
2. Coger una galleta de macarrón, aplicarle la compota fría y cubrirla con otra galleta.
3. Repetir la operación sucesivamente.

**TRUCO SENCILLO :** *Sustituya la compota por otra fruta, ganache de chocolate, crema muselina, etc. Conserve las conchas a temperatura ambiente, y cúbralas en el último momento. No las meta en el frigorífico para que no se ablanden.*

## DULCES INDIVIDUALES



# SEMIFREDDO DE NARANJA



### MASA PARA EL SEMIFREDDO

6 YEMAS DE HUEVO • 100 g DE SIROPE (VER A CONTINUACIÓN) • 400 g DE NATA LÍQUIDA A 35 % • 100 g DE LICOR DE NARANJA

### SIROPE

150 g DE AZÚCAR • 115 g DE AGUA

### CARAMELO DE NARANJA

100 g DE SIROPE • 250 ml DE ZUMO DE NARANJA • 2 NARANJAS PELADAS, SIN MEMBRANAS Y CORTADAS EN TROZOS • 20 g DE MANTEQUILLA DULCE (OPCIONAL) • 20 ml DE LICOR DE NARANJA

### PERSONAS 8 - TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN

#### Hacer la nata montada

1. Introducir la batidora de repostería en el recipiente y añadir la nata líquida. Mezclar a velocidad 7 durante 4 minutos. Retirar y colocar en un recipiente y reservar en la nevera.

#### Hacer el sirope

1. Introducir la batidora de repostería, el azúcar y el agua en el recipiente. Programar en velocidad 1 a 120°C durante 5 minutos. Pesar dos veces 100g de sirope, reservar una a un lado.

#### Masa bomba

1. Introducir la batidora de repostería, las yemas de huevo y el licor de naranja en el recipiente frío de Companion. Programar en velocidad 8 durante 8 minutos a 55°C, ejecutar el programa y añadir 100g de sirope por el orificio de la tapa.
2. Mezclar con cuidado con una espátula de silicona la masa a bomba con la nata montada.
3. Verter en ramequines altos y dejarlos en el congelador de 4 a 6 horas.

#### Caramelo de naranja

1. Poner los 100g de sirope restantes en el recipiente Companion equipado con el mezclador y dejarlo reducir en velocidad 3 a 120°C durante 5 minutos sin el tapón.
2. Añadir las naranjas y el zumo de naranja y dejarlo a reducir nuevamente en velocidad 3 a 120°C durante 20 minutos sin el tapón.
3. Añadir la mantequilla y el licor de naranja y mezclar 30 segundos a velocidad 7 con el tapón. Dejar enfriar hasta que esté a temperatura ambiente.
4. Poner el caramelo de naranja en el fondo del plato o como capa sobre los perfectos helados.

**TRUCO SENCILLO:** Sustituir el licor de naranja por otro sabor. Es un postre que se puede hacer con antelación a su consumo.



## GRAN PASTEL



## SELVA NEGRA



### BIZCOCHO GENOVÉS

8 HUEVOS • 210 g DE AZÚCAR • 200 g DE HARINA PASTELERA TAMIZADA • 40 g DE MANTEQUILLA DERRETIDA • 40 g DE CACAO EN POLVO • 1 CUCHARADITA DE LEVADURA QUÍMICA • MANTEQUILLA DERRETIDA Y HARINA PARA LA PREPARACIÓN DEL MONDE PARA BIZCOCHOS

### SIROPE

150 g DE AZÚCAR • 150 g DE AGUA • 60 g DE KIRSCH

### CREMA CHANTILLÍ

400 g DE NATA LÍQUIDA • 40 g DE AZÚCAR GLAS • 1 CUCHARADA SOPERA DE KIRSCH

### CREMA CHANTILLÍ DE CHOCOLATE

400 g DE NATA LÍQUIDA • 30 g DE AZÚCAR GLAS • 120 g DE CHOCOLATE NEGRO DERRETIDO (65 % DE CACAO)

### ACABADO

300 g DE CEREZAS MACERADAS EN ALCOHOL ESCURRIDAS • 100 g DE VIRUTAS DE CHOCOLATE

**PERSONAS 8 - TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN - TIEMPO DE COCCIÓN 25 MIN**

#### Hacer el bizcocho genovés

1. Precalentar el horno a 180 °C
2. Mezclar la harina, la levadura química y el cacao, y reservar.
3. Untar con mantequilla y cubrir de harina el molde para bizcochos.
4. Introducir la batidora de repostería en el recipiente y añadir los huevos y el azúcar. Mezclar a velocidad 7 a 55°C durante 3 minutos y luego a velocidad 8 a 55°C durante 7 minutos.
5. Retirar y colocar la masa en un bol e incorporar con cuidado la levadura química, la harina, el cacao y la mantequilla derretida hasta que la masa quede bien homogénea.
6. Verter en el molde y cocer durante 30 minutos. Desmoldear y dejar enfriar sobre una rejilla.

#### El sirope

1. Introducir el azúcar y el agua en el recipiente. Programar a 120°C durante 5 minutos. Poner en marcha la cocción y mezclar una vez durante esta. Añadir el alcohol al final y retirar.

#### La crema chantillí de kirsch

1. Introducir la batidora de repostería en el recipiente bien frío y añadir la nata líquida y el azúcar. Mezclar a velocidad 7 durante 5 minutos. Añadir el kirsch segundos antes de que termine. Retirar el chantillí con la espátula y reservar en frío.

#### La crema chantillí de chocolate

1. Introducir la batidora de repostería en el recipiente y añadir la nata líquida y el azúcar. Mezclar a velocidad 7 durante 5 minutos. Al final, añadir el chocolate derretido y mezclar a velocidad 9 durante 20 segundos.

#### El montaje

1. Cortar el bizcocho genovés en tres partes y empapar con sirope cada una de ellas.
2. En un plato, poner la primera capa de la tarta empapada en el fondo.
3. Poner el chantillí de chocolate por encima con la mitad de las cerezas, colocar un segundo disco de bizcocho genovés de chocolate.
4. Añadir 3/4 del chantillí de kirsch con las cerezas. Cubrir con el último disco de bizcocho genovés de chocolate.

#### Acabado

1. Tapar la tarta con el resto del chantillí de kirsch con la espátula para la cobertura. Guardar un poco para decorar el bizcocho por encima con la manga pastelera.
2. Decorar la torre de bizcocho con las virutas de chocolate. Introducir el resto del chantillí natural en la manga pastelera con la boquilla acanalada número 11 y hacer rosetas de crema. Colocar unas pocas cerezas maceradas en aguardiente sobre las rosetas. Poner virutas de chocolate en el centro.
3. Conservar en la nevera.

**TRUCO SENCILLO:** Sustituir el chantillí de chocolate por el chantillí natural y añadir más cerezas maceradas en aguardiente.



## MARSHMALLOW DE FLOR DE LARANJEIRA



400 g DE AÇÚCAR • 15 cl DE ÁGUA • UMA PEQUENA TAMPA DE ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA • 20 g DE FOLHAS DE GELATINA

### ACABAMENTO

2/3 DE FARINHA MAIZENA PARA O ACABAMENTO  
• 1/3 DE AÇÚCAR EM PÓ PARA O ACABAMENTO

### INGREDIENTES PARA CERCA DE 40 UNIDADES - TEMPO DE PREPARAÇÃO 20 MIN - TEMPO DE COZEDURA 10 MIN

1. Cobrir a forma de fundo amovível com película aderente. Untar ligeiramente a película.
2. Colocar as folhas de gelatina de molho dentro de água muito fria.
3. Colocar o batedor, o açúcar e a água na Companion a 120°C na velocidade 1 durante 10 minutos; no final, acrescentar a gelatina escorrida e a água de flor de laranjeira.
4. Misturar na velocidade 9 durante 10 minutos sem a tampa reguladora de vapor.
5. Deitar a preparação na forma e depois cobrir com película aderente ligeiramente untada.
6. Desenformar após algumas horas. Cortar cubos de marshmallow e passá-los na mistura de açúcar em pó e maizena. Estes marshmallows podem guardar-se alguns dias numa caixa hermética.

**DICA:** Substituir a água de flor de laranjeira por baunilha, extrato de café, etc.

Adicionar corantes alimentares para variar as cores.



## BOLACHAS



## MACARONS DE MANGA

**MACARON**

2 X 80 g DE CLARAS • 200 g DE AÇÚCAR • 200 g DE AÇÚCAR EM PÓ • 200 g DE AMÊNDOAS EM PÓ • 75 ml DE ÁGUA • ALGUMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO • UMA PITADA DE CORANTE ALIMENTAR EM PÓ LARANJA OU AMARELO

**RECHEIO DE MANGA**

500 g DE POLPA DE MANGA • 1/2 COLHER DE CAFÉ DE AGAR-AGAR • SEMENTES DE UMA VAGEM DE BAUNILHA

**INGREDIENTES PARA 20 A 24 MACARONS - TEMPO DE PREPARAÇÃO 20 MIN- TEMPO DE COZEDURA 14 MIN****A compota de manga**

1. Numa caçarola, aquecer a polpa de manga e a baunilha, mexendo regularmente.
2. Juntar o agar-agar e deixar ferver um minuto. Deitar a preparação numa saladeira e deixar arrefecer.

**Os Macarons**

1. Colocar a lâmina picadora na taça e colocar as amêndoas em pó e o açúcar em pó. Misturar durante 30 segundos na velocidade 11. Deitar a preparação numa saladeira. Lavar a taça da Companion.
2. Colocar o açúcar e a água numa pequena caçarola e deixar levantar fervura. Verificar a cozedura do açúcar com um termómetro.
3. Colocar o batedor na taça e adicionar uma vez 80 g de claras e algumas gotas de sumo de limão. Bater as claras em castelo na velocidade 5, sem a tampa reguladora de vapor.
4. Quando a temperatura do açúcar atingir 105°C, aumentar a velocidade do batedor para a velocidade 7.
5. Quando a temperatura do açúcar atingir 115°C, parar a cozedura e deitar delicadamente o açúcar cozido sobre as claras através do orifício da tampa. Evitar deitar o açúcar sobre o eixo do batedor. Misturar na velocidade 7 durante 8 minutos.
6. Dois minutos antes do fim, abrir a tampa e juntar o corante alimentar. Colocar novamente a funcionar até ao fim do ciclo.
7. Durante este tempo, juntar os restantes 80 g de claras à mistura de açúcar em pó e amêndoas em pó com a espátula de silicone.
8. Para tornar esta mistura menos espessa, adicionar um terço do merengue italiano à mistura de amêndoas em pó. De seguida, incorporar delicadamente com a espátula de silicone o resto do merengue italiano até obter uma mistura brilhante, leve e homogénea.
9. Encher o saco de pasteleiro, munido do bico redondo 11, e desenhar conchas regulares de macarons em quincôncio sobre o tapete de silicone colocado no tabuleiro do seu forno.
10. Colocar o forno a aquecer a 150°C.
11. Deixar secar ao ar livre durante 30 minutos. A massa não deve colar ao tato.
12. Levantar os macarons ao forno e cozinhar durante 16 minutos. Devem estar secos ao tocar.
13. Quando os macarons estiverem cozidos, deixar arrefecer sobre o tabuleiro fora do forno. Quando estiverem frios, descolá-los com a ajuda da espátula lisa.

**Acabamento**

1. Colocar o bico redondo de 11 mm no saco de pasteleiro e enchê-lo com a compota.
2. Pegar numa concha de macaron, recheá-la com compota fria e cobri-la com outra concha.
3. Repetir a operação.

**DICA:** *Substitua a compota por uma outra fruta, uma ganache de chocolate, um creme mousseline, etc. Conserve as conchas à temperatura ambiente e coloque o recheio no último momento. Não coloque as conchas no frigorífico para que não amoleçam.*



## BOLOS INDIVIDUAIS



# PARFAIT GELADO DE LARANJA



### MASSA PARA A «BOMBA»

6 GEMAS DE OVOS • 100 g DE CALDA (VER ABAIXO) •  
400 g DE NATAS LÍQUIDAS (35 %) • 100 g DE LICOR  
DE LARANJA

### CALDA

150 g DE AÇÚCAR • 115 g DE ÁGUA

### CARAMELO DE LARANJA

100 g DE CALDA • 250 ml DE SUMO DE LARANJA •  
2 LARANJAS DESCASCADAS E SEM A PELE  
BRANCA E CORTADAS EM PEDAÇOS •  
20 g DE MANTEIGA AMOLECIDA (FACULTATIVO) •  
20 ml DE LICOR DE LARANJA

### NÚMERO DE PESSOAS 8 - TEMPO DE PREPARAÇÃO 15 MIN

#### Bater as natas

1. Colocar o batedor na taça e adicionar as natas líquidas. Misturar na velocidade 7 durante 4 minutos. Deitar numa taça e reservar no frigorífico.

#### Fazer a calda

1. Colocar o batedor, o açúcar e a água na taça. Programar na velocidade 1 a 120°C durante 5 minutos. Pesar duas vezes 100 g de calda e guardar uma delas de lado.

#### Massa para a «bomba»

1. Colocar o batedor, as gemas de ovo e o licor de laranja na taça arrefecida do Companion. Programar na velocidade 8 durante 8 minutos a 55°C, iniciar o programa e adicionar 100 g de calda através do orifício da tampa.
2. Misturar delicadamente com a ajuda da espátula de silicone a massa para a «Bomba» com as natas batidas.
3. Deitar em forminhas altas e guardar no congelador durante 4 a 6 horas.

#### Caramelo de laranja

1. Colocar os restantes 100 g de calda na taça do Companion equipada com o misturador e deixar reduzir na velocidade 3 a 120°C durante 5 minutos, sem a tampa reguladora de vapor.
2. Juntar as laranjas e o sumo de laranja e deixar reduzir novamente na velocidade 3 a 120°C durante 20 minutos, sem a tampa reguladora de vapor.
3. Juntar a manteiga e o licor de laranja e misturar durante 30 segundos na velocidade 7 com a tampa reguladora de vapor. Deixar arrefecer à temperatura ambiente.
4. Utilizar o caramelo de laranja no fundo do prato ou como cobertura sobre os parfaits gelados.

**DICA:** Substituir o licor de laranja por outro aroma. É uma sobremesa que pode ser feita com antecedência.

## BOLO GRANDE



## FLORESTA NEGRA



## PÃO DE LÓ

8 OVOS • 210 g DE AÇÚCAR • 200 g DE FARINHA PARA BOLOS PENEIRADA • 40 g DE MANTEIGA DERRETIDA • 40 g DE CACAU EM PÓ • 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO • MANTEIGA DERRETIDA E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DA FORMA DE FUNDO AMOVÍVEL

## CALDA

150 g DE AÇÚCAR • 150 g DE ÁGUA • 60 g DE KIRSCH

## CHANTILLY

400 g DE NATAS LÍQUIDAS • 40 g DE AÇÚCAR EM PÓ • 1 COLHER DE SOPA DE KIRSH

## CHANTILLY DE CHOCOLATE

400 g DE NATAS LÍQUIDAS • 30 g DE AÇÚCAR EM PÓ • 120 g DE CHOCOLATE NEGRO DERRETIDO (65 % DE CACAU)

## ACABAMENTO

300 g DE GINJAS EM ÁLCOOL ESCORRIDAS • 100 g DE APARAS DE CHOCOLATE

**NÚMERO DE PESSOAS 8 - TEMPO DE PREPARAÇÃO 30 MIN - TEMPO DE COZEDURA 25 MIN**

## Fazer o pão de ló

1. Pré-aquecer o forno a 180°C
2. Misturar a farinha, o fermento e o cacau e reservar.
3. Untar e polvilhar com farinha a forma de fundo amovível
4. Colocar o batedor na taça e juntar os ovos e o açúcar. Misturar na velocidade 7 a 55°C durante 3 minutos e de seguida na velocidade 8 a 55°C durante 7 minutos.
5. Deitar a massa numa saladeira e juntar delicadamente o fermento, a farinha, o cacau e a manteiga derretida até que a massa esteja bem homogénea.
6. Deitar na forma e cozer durante 30 minutos. Desenformar e arrefecer sobre uma grelha.

## A calda

1. Colocar o açúcar e a água na taça. Programar a 120°C durante 5 minutos. Iniciar e misturar uma vez durante a cozedura. Adicionar o álcool no fim e deitar numa travessa.

## O chantilly de kirsch

1. Colocar o batedor na taça bem fria e adicionar as natas líquidas e o açúcar. Misturar na velocidade 7 durante 5 minutos. Juntar o kirsch alguns segundos antes do fim. Deitar o chantilly numa saladeira com a espátula de silicone e reservar no frio.

## O chantilly de chocolate

1. Colocar o batedor na taça e adicionar as natas líquidas e o açúcar. Misturar na velocidade 7 durante 5 minutos. No final, adicionar o chocolate derretido e misturar na velocidade 9 durante 20 segundos.

## A montagem

1. Cortar o pão de ló em três e embeber cada parte em calda.
2. Num prato, colocar a primeira fatia de bolo embebido no fundo.
3. Colocar o chantilly de chocolate por cima com metade das cerejas, colocar um segundo disco de pão de ló de chocolate.
4. Adicionar 3/4 de chantilly de kirsch com as cerejas. Cobrir com um último disco de pão de ló de chocolate.

## Acabamento

1. Cobrir o bolo com o resto do chantilly de Kirsch com a espátula para cobertura. Guardar um pouco para a decoração da parte de cima do bolo com o saco de pasteleiro.
2. Decorar o bolo à volta com as aparas de chocolate. Colocar o restante chantilly natural no saco de pasteleiro com o bico estrela número 11 e fazer rosetas com o creme. Colocar algumas cerejas em aguardente sobre as rosetas. No meio, colocar aparas de chocolate.
3. Guardar no frigorífico.

**DICA:** Substituir o chantilly de chocolate por chantilly natural e adicionar mais cerejas em aguardente.

# Moulinex<sup>®</sup>

## companion<sup>®</sup>



RETROUVEZ TOUS LES ACCESSOIRES COMPANION<sup>®</sup> SUR [WWW.MOULINEX.FR/COMPANION](http://WWW.MOULINEX.FR/COMPANION)  
ALLE ZUBEHÖRTEILE FÜR COMPANION<sup>®</sup> FINDEN SIE AUF [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.CH)  
VOOR DE COMPANION<sup>®</sup> OP [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.BE)  
TROVATE TUTTI GLI ACCESSORI COMPANION<sup>®</sup> SU [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.IT)  
ENCUENTRA TODOS LOS ACCESORIOS COMPANION<sup>®</sup> EN [WWW.CLUBCOCINAMOULINEX.ES](http://WWW.CLUBCOCINAMOULINEX.ES)  
DESCUBRA TODOS OS ACESSÓRIOS COMPANION<sup>®</sup> EM [WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT](http://WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.PT)

All rights reserved  
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226  
Graphic design: JPM & Associés  
Recipes: Groupe SEB  
Photo credit: Groupe SEB & Marielys Lorthios  
8020001392



8020001392