



Fiche pratique : Adapter une recette classique au Companion (ou inversement)

www.cuisine-blog.fr



Recette Classique



Recette Companion

Avant toute chose : Bien lire la recette à adapter dans son intégralité.

Pour faire à la main une recette prévue pour le robot, s'assurer au préalable d'avoir tous les ustensiles et récipients nécessaires.

Pour adapter au robot une recette classique, vérifier que le total des ingrédients n'excède pas la capacité du robot : 2,5L de liquide (1L avec le batteur) **ou** 1Kg de solide.

Battre / Fouetter

Utiliser un fouet manuel ou un batteur électrique.

Utiliser l'accessoire batteur avec une vitesse assez élevée (6 – 7 minimum)
Blancs en neige : 6min vitesse 7 sans le bouchon.



Faire fondre (beurre, chocolat...)

Couper le beurre ou le chocolat en morceaux dans un bol, réchauffer au micro-ondes à faible puissance en remuant de temps en temps, ou bien faire chauffer dans une casserole au bain marie.

Couper le beurre ou le chocolat en morceaux dans le bol muni du mélangeur. Faire fondre vitesse 3 à 40°C, 5 à 10min selon quantité et température de départ.



Hacher, couper ou râper des fruits, légumes

Utiliser un hachoir électrique, une râpe, ou couper finement au couteau sur une planche, selon le résultat désiré.

Utiliser le couteau Ultrablade, mode « Pulse » ou vitesse élevée (10 à 12). Ajuster la vitesse et la durée selon le résultat désiré (plus ou moins fin)



Hacher ou concasser des produits durs (surgelés, sucre, noix...)

Utiliser un mixeur, ou éventuellement un mortier et un pilon, pour les petites quantités.

Utiliser le couteau Pétrir / concasser, mode « Pulse » ou vitesse élevée (10 à 12). Ajuster la vitesse et la durée selon le résultat désiré (plus ou moins fin)



Mélanger / Cuire des sauces ou crèmes desserts

Placer la préparation dans une casserole munie, et faire cuire à feu doux en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet.

Utiliser le batteur avec le programme :

- Sauce, température 70°C pour les sauces
- Dessert, température 90°C pour les crèmes dessert



Mijoter / Cuire des aliments à feu doux

Placer dans une cocotte ou une casserole munie d'un couvercle, et faire cuire à feu très doux en remuant de temps en temps.

Utiliser le mélangeur avec le programme « Mijoté P2 »



Mixer / Mouliner

Utiliser un moulin « presse purée », ou un mixeur jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Utiliser le couteau Ultrablade, vitesse 10 à 12 jusqu'à obtention de la consistance désirée.



Pétrir une pâte

Pâte épaisse : Malaxer la pâte à la main dans un saladier, jusqu'à obtenir une préparation homogène. Fariner les mains et les ustensiles dans le cas où la pâte est trop collante.

Pâte liquide : Utiliser un fouet ou une maryse pour bien incorporer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Utiliser le couteau pétrir / concasser avec les programmes « Pâte » :

- P1 pour du pain
- P2 pour de la brioche
- P3 pour un gâteau



Rissoler / Faire revenir des légumes ou morceaux de viandes

Placer les aliments dans une poêle avec un peu d'huile ou de beurre, et faire dorer à feu vif en remuant de temps en temps.

Utiliser le mélangeur avec le programme « Mijoté P1 »



Vapeur

Utiliser un cuiseur vapeur, ou le micro-ondes avec un plat spécial pour cuire à la vapeur (Tupperware...), ou bien une cocotte minute munie d'un panier vapeur. Dans le cas de la cocotte minute, pensez à diviser le temps de cuisson par 2, car les aliments cuisent plus vite sous pression.

Utilisez le robot muni de son panier vapeur interne (ou externe si vous l'avez acheté), avec le mode « Vapeur ». Si vous adaptez une recette prévue initialement pour la cocotte minute, pensez à multiplier le temps de cuisson par 2, car le temps de cuisson est plus long au Companion (il ne cuit pas sous pression)

Températures de cuisson

Faire fondre, décongeler ou tempérer
Maintien au chaud, réchauffage doux
Feu doux
Feu moyen
Feu vif
Saisir, rissoler

30 – 40°C
50 – 60°C
70 – 80°C
90 – 100°C
110 – 120°C
130°C