



Masterchef
Gourmet

Masterchef
Gourmet +

&



Mousse au chocolat

Cheesecake

**Mœlleux
au chocolat**

Tiramisu

Roulé à la confiture de lait

**Verrine de mousse
aux fruits rouges**

Dacquoise

Angel Cake

Moulinex®

Mousse au chocolat

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 200 g de chocolat •
- 6 blancs d'œufs •
- 4 jaunes d'œufs •
- 25 g de beurre •
- 40 g de sucre •



Préparation

- 1 Dans le Flex Bowl, mettez le beurre et le chocolat et faites les fondre au micro-ondes 1 minute 20 secondes (850W), puis laissez tiédir à température ambiante pour qu'ils ne soient pas trop chaud.
- 2 Dans le bol inox du robot pâtissier muni du fouet Flex et du couvercle, montez les blancs en neige avec le sucre pendant 90 secondes en vitesse maximale.
- 3 Lissez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule puis ajouter les jaunes d'œufs au mélange.
- 4 Retirez le fouet Flex, ajoutez la préparation du Flex Bowl aux blancs en neige et placez le Delica'tool. Mélangez 35 secondes en vitesse 1.
- 5 Versez la préparation dans un saladier ou des verrines et réservez au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de déguster.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Cheesecake

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

Pour la pâte

- 100 g de Spéculoos ou Petits beurres
- 1 cuillère à café de sucre
- 40 g de beurre

Pour la garniture

- 400 g de fromage frais type Philadelphia
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Le zeste d'un demi citron
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de farine de maïs
- 3 cuillères à soupe de sucre



Préparation

Etape 1 : Préchauffez le four à 160°C.

Etape 2 : Préparation de la pâte

- 1 Dans un petit saladier, émiettez les Spéculoos. Ajoutez le sucre et le beurre fondu et mélangez le tout.
- 2 Placez un papier de cuisson sur un moule à gâteau de 18 cm de diamètre. Tapissez le fond du moule avec le biscuit et tassez avec une cuillère pour aplanir. Réservez le moule au réfrigérateur.

Etape 3 : Préparation de la garniture

- 1 Dans le bol inox du robot pâtisser équipé du fouet Flex insérez le Flex Bowl, versez le fromage frais, fouettez en vitesse 7 pendant 30 secondes. Ajoutez le sucre, la farine et les jaunes d'œufs, le jus et le zeste de citron et mélangez le tout en vitesse 8 pendant 30 secondes. Retirez le Flex Bowl du bol inox et réservez le mélange.

- 2 Dans le bol inox muni du fouet Flex et du couvercle, versez les blancs d'œufs et battez-les en neige en vitesse maximale. Ajoutez le sucre et continuez de battre pendant 1 minute 30 secondes en vitesse maximale jusqu'à ce que le mélange soit ferme et brillant.
- 3 Remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Ajoutez le mélange de fromage frais aux blancs d'œufs directement dans le bol inox et mélangez en vitesse 1 pendant 30 à 45 secondes.
- 4 Etalez la préparation obtenue sur le biscuit.
- 5 Enfournez à 160°C pendant 30 minutes. Baissez ensuite la température à 150°C et laissez cuire encore 15 minutes. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Mœlleux au chocolat

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

• 200 g chocolat noir pâtissier •
125 g beurre • 200 ml crème
liquide • 150 g sucre en poudre
• 4 œufs • 125 g farine • 11 g
de levure chimique • 1 sachet
sucre vanillé •



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Chemisez un moule à manqué beurré et fariné.
- 3 Dans le Flex Bowl, faites fondre au micro-ondes le chocolat, la crème liquide et le beurre pendant 1 minute 40 secondes (850W).
- 4 Insérez le Flex Bowl dans le bol inox du robot pâtissier et ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs, la farine, la levure et le sucre vanillé.
- 5 Positionnez le malaxeur et faites fonctionner en vitesse 1 pendant 20 secondes, puis augmentez en vitesse 7 pendant 40 secondes. Retirez le Flex Bowl et le malaxeur.
- 6 Dans le bol inox du robot pâtissier équipé du fouet Flex et du couvercle, versez les blancs d'œufs et fouettez en vitesse maximale pendant environ 1 minute. Retirez le fouet Flex.
- 7 Ajoutez la préparation du Flex Bowl aux blancs en neige et installez le Delica'tool. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant 30 secondes environ.
- 8 Versez la préparation obtenue dans le moule et enfournez à 180°C pendant 40 minutes.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Tiramisu

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 2 cuillères à soupe d'extrait de café • 2 cuillères à soupe de sirop de griottes • 2 oeufs
- 100 g de sucre • 400 g de mascarpone • 100 g de crème liquide • 20 g sucre glace • 1 boîte de biscuits à la cuillère (20-25 pièces environ) • Cacao amer en poudre •

Préparation

Etape 1: Préparation du sirop :

- 1 Versez l'extrait de café et le sirop de griottes dans une casserole avec 100 ml d'eau. Portez le mélange à ébullition à feu doux.
- 2 Otez le du feu, laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

Etape 2: Préparation de la mousse mascarpone :

- 1 Dans le bol inox insérez le Flex Bowl et installez du fouet Flex. Mettez les jaunes d'oeufs et le sucre et fouettez en vitesse 7 pendant 1 minute pour blanchir le mélange.
- 2 Ajoutez ensuite le mascarpone, la crème et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, montez progressivement en vitesse 7 pendant 1 minute. Otez le Flex Bowl du bol inox et réservez le mélange.

- 3 Dans le bol inox muni du fouet, battez les blancs en neige avec le sucre glace pendant 1 minute en vitesse maximale.
- 4 Remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Ajoutez délicatement le mélange du Flex Bowl sur les blancs en neige. Mélangez en vitesse 1 pendant 30 secondes environ.

Etape 3 : Dressage

- 1 Tapissez le moule avec les biscuits préalablement imbibés dans le sirop.
- 2 Mettez une couche de crème sur les biscuits. Alternez les couches de crème et de biscuits imbibés en terminant par une couche de crème puis placez au réfrigérateur.
- 3 Avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre.



Roulé à la confiture de lait

Pour : 4/5 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 80 g de farine • 80 g de sucre
- 4 œufs (200 g environ) • 1 pot de confiture de lait •



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans le bol inox muni du fouet Flex, versez les œufs entiers et commencez à battre. Incorporez le sucre et fouettez pendant 3 minutes en vitesse maximale jusqu'à l'obtention du mélange bien mousseux.
- 3 Remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Ajoutez la farine au mélange œufs-sucre et mélangez en vitesse 1 pendant 30 secondes.
- 4 Placez un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et étalez le mélange sur un rectangle de 30 x 20 cm. Enfournerez pendant 12 minutes à 180°C.
- 5 A la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon légèrement humide.
- 6 Avec un couteau bien aiguisé, taillez les bordures du biscuit afin de faciliter le roulage. Laissez refroidir quelques instants, puis tartinez le biscuit avec la confiture de lait.
- 7 Roulez le biscuit bien serré et réservez le gâteau au frais.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Verrine de mousse aux fruits rouges

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 400 ml de purée de fruits rouges
- 6 g de gélatine
- 80 g de sucre
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 350 ml de crème liquide



Préparation

- 1 Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 minutes environ afin de les réhydrater.
- 2 Dans le Flex Bowl, faites chauffer la moitié de la purée de fruits pendant 30 secondes (850W). La purée ne doit surtout pas frémir.
- 3 Essorez la gélatine et incorporez-la hors du feu à la purée de fruits chaude.
- 4 Ajoutez ensuite l'autre moitié de purée non chauffée afin de refroidir le mélange.
- 5 Dans le bol inox muni du fouet Flex, versez la crème liquide froide et fouettez 4-5 minutes en vitesse 8 jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse pas trop ferme.
- 6 Remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Ajoutez la purée de fruits rouges refroidie à la crème et mélangez en vitesse 1 pendant 45 secondes à 1 minute, selon la consistance de la purée de fruits rouges.
- 7 Versez le mélange dans 6 verrines et laissez reposer au réfrigérateur pendant 5 heures environ.

Astuce : décorez les verrines avec du coulis de framboise et quelques fruits rouges frais.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Dacquoise

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 6 blancs d'œufs • 150 g de poudre d'amandes • 120 g de sucre glace • 50 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille • Sucre glace (pour décorer) •



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Tamisez et mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 3 Dans le bol inox équipé du fouet Flex et du couvercle, battez les blancs en neige pendant 1 minute 30 secondes en incorporant petit à petit le sucre vanillé et le sucre semoule.
- 4 Une fois le mélange bien ferme, remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Ajoutez le mélange sucre et amandes aux blancs montés en neige et mélangez en vitesse 1 pendant 45 secondes à 1 minute.
- 5 Versez la préparation sur une plaque couverte de papier cuisson et étalez sur 2 centimètres d'épaisseur. Enfourez pendant 15 à 18 minutes à 180°C.
- 6 Lorsque la dacquoise est cuite, laissez-la refroidir, puis dressez-la en alternant les couches de biscuit et de mousse au chocolat.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Angel Cake

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés :



Ingédients

- 10 blancs d'œufs (300 g) •
- 150 g de sucresemoule •
- 2-3 gouttes de jus de citron •
- 150 g de farine • 150 g de sucre glace •



Préparation

- 1 Incorporez le sucre à la farine et réservez le mélange.
- 2 Dans le bol inox équipé du fouet Flex et du couvercle, battez les blancs d'œufs avec le jus de citron et une pincée de sel. Incorporez le sucre petit à petit et fouettez pendant 2 minutes en vitesse maximale jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme.
- 3 Remplacez le fouet Flex par l'accessoire Delica'tool. Tamisez le mélange farine et sucre sur les blancs d'œufs montés en neige puis mélangez à vitesse 1 pendant 25 à 30 secondes.
- 4 Versez la pâte dans un moule à Angel Cake et enfournez à 160°C pendant 20 minutes.
- 5 Une fois cuit, retournez le gâteau et laissez reposer sans ôter le moule. Démoulez le gâteau refroidi.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!