

Trisa
ELECTRONICS

WE SIMPLIFY YOUR LIFE



Recettes pour le Snack Maker



<u>MADELEINES</u>	<u>4</u>
<u>BISCUITS TULIPES</u>	<u>6</u>
<u>GAUFRES</u>	<u>8</u>
<u>DONUTS</u>	<u>10</u>
<u>BISCUITS FLEURS</u>	<u>12</u>
<u>CAKE POPS</u>	<u>14</u>

Madeleines

50 g de beurre
1 œuf
1 jaune d'œuf
50 g de sucre
Zeste d'un demi-citron
30 g de farine blanche
1 c. à s. de Maïzena
½ c. à c. de levure chimique

Huile au goût neutre pour les plaques à madeleines

Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 8 minutes

- Faire fondre le beurre.
- Battre l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et de zeste de citron jusqu'à obtention d'un mélange moussoux.
- Y ajouter la farine, la Maïzena et la levure chimique.
- Placer les plaques à madeleines dans l'appareil et les enduire d'huile au pinceau. Dès que l'appareil a atteint la température de cuisson, ajouter 1 c. à s. de pâte dans chaque moule. Fermer l'appareil et cuire les madeleines env. 8 minutes.
- Faire de même avec le reste de pâte.
- Saupoudrer les madeleines de sucre glace ou d'un mélange cannelle/sucre
- Pour confectionner des madeleines au chocolat, ajouter tout simplement 1 c. à c. de poudre de cacao dans la pâte.



Plaques à madeleines pour Snack Maker
Réf. 7364.9804

Biscuits tulipes

155 g de farine blanche
½ c. à s. de sucre
½ c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel
1 œuf
2,5 dl lait
1 c. à c. d'huile au goût neutre

Huile au goût neutre pour les plaques à biscuits tulipes

Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 4 minutes

- Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un plat.
- Mélanger séparément l'œuf, le lait et l'huile.
- Y ajouter le mélange de farine et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Placer les plaques à biscuits tulipes dans l'appareil et les enduire au pinceau d'un peu d'huile. Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, ajouter 2 c. à s. de pâte dans chaque moule. Fermer l'appareil et cuire les biscuits tulipes env. 4 minutes.
- Faire de même avec le reste de pâte.
- Remplir les biscuits tulipes avec la garniture de votre choix.



Plaques à biscuits tulipes pour Snack Maker
Réf. 7364.9802

Gaufres

110 g de farine blanche
¼ c. à c. de levure chimique
100 g de beurre mou
75 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
½ dl de lait

Huile au goût neutre pour les plaques à gaufres
Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 6 minutes

- Dans un plat, tamiser la farine et la levure chimique.
- Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange mousse.
- Ajouter les œufs un à un dans le mélange beurre/sucre.
- Y ajouter alternativement le mélange de farine et le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Placer les plaques à gaufres dans l'appareil et les enduire au pinceau d'un peu d'huile.
- Dès que l'appareil a atteint la température de cuisson, ajouter env. 2 c. à s. de pâte au milieu de la plaque à gaufre, fermer l'appareil et cuire les gaufres env. 6 minutes.
- Faire de même avec le reste de pâte.
- Saupoudrer les gaufres de sucre glace et les garnir à volonté.



Plaques à gaufres en option pour Snack Maker
Réf. 7364.9805

Donuts

85 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
170 g de farine blanche
1 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel
1,7 dl lait
4 c. à s. d'huile au goût neutre

Huile au goût neutre pour les plaques à donuts
Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 6 minutes

- Battre le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Tamiser la farine, le levure chimique et le sel et ajouter peu à peu ces ingrédients au mélange de sucre, ainsi que le lait et l'huile. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Placer les plaques à donuts dans l'appareil et les enduire au pinceau d'un peu d'huile.
- Dès que l'appareil a atteint la température de cuisson, verser 1 c. à s. de pâte dans chaque moule. Fermer l'appareil et cuire les donuts env. 6 minutes.
Faire de même avec le reste de pâte.
- Saupoudrer les donuts de sucre glace.
- et les napper ou les décorer à volonté.



Plaques à donuts en option pour Snack Maker
Réf. 7364.9801

Petits gâteaux en forme de fleurs

110 g de farine blanche
1 c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel
2 œufs
110 g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé
Zeste d'un demi-citron
0,7 dl d'huile au goût neutre
½ dl d'eau

Huile au goût neutre pour les plaques à
petits gâteaux
Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 6 minutes

- Mélanger la farine, la levure chimique et le sel.
- Mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Y ajouter alternativement le mélange de farine, l'huile et l'eau et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Placer les plaques à petits gâteaux dans l'appareil et les enduire au pinceau d'un peu d'huile. Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, ajouter 1 c. à s. de pâte dans chaque moule. Fermer l'appareil et cuire les petits gâteaux env. 6 minutes.
- Faire de même avec le reste de pâte.
- Décorer les petits gâteaux à volonté.



Plaques à petits gâteaux en option pour Snack Maker
Réf. 7364.9800

Cake pops

110 g de farine blanche
1 c. à c. de levure chimique
2 c. à s. de poudre de cacao
2 œufs
110 g de sucre
1 c. à c. de sucre vanillé
0,7 dl d'huile au goût neutre
½ dl d'eau

Huile au goût neutre pour les plaques à
cake pops
Pinceau à pâtisserie



Temps de cuisson : env. 8 minutes

- Mélanger la farine, la levure chimique et la poudre de cacao.
- Mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Y ajouter alternativement le mélange de farine, l'huile et l'eau et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Placer les plaques à cake pops dans l'appareil et les enduire au pinceau d'un peu d'huile. Dès que l'appareil a atteint la température de cuisson, ajouter ½ c. à s. de pâte dans chaque moule. Fermer l'appareil et cuire les cake pops env. 8 minutes.
- Faire de même avec le reste de pâte.
- Napper ou décorer les cake pops à volonté.



Plaques à cake pops en option pour Snack Maker
Réf. 7364.9803



WE SIMPLIFY YOUR LIFE

SCHWEIZ

Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel: +41 41 933 00 30
Fax: +41 41 933 32 02

ITALIEN

Olmes Gieri
Trisa Italia
Via Golfreda 6
I-40136 Bologna

olmes.gieri@trisaelectronics.it
Tel: +39 335 388 680
Fax: +39 051 589 243

ÖSTERREICH

Franz Holzbauer Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach

service@trisaelectronics.at
Tel: +43 (2647) 4304070

DEUTSCHLAND

HKS Electronics Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstr. 8
D-63150 Heusenstamm

HKS-GmbH@T-online.de
Tel: +49 (6104) 5920

RUMÄNIEN

Zass Romania Srl.
Ungheni 40
CP 547605 Jud. Mures

sales@zass.ro
Tel: +40 265 269 209
Fax: +40 265 307 670



délivrer par:

F1/2018

www.trisaelectronics.ch