

FR

NL

UK

IT

# Pétrin XL - Dough Hook XL

## Cook Expert



**magimix®**



**Farine** : suivez bien les indications précisées dans les recettes. La quantité d'eau dépend de la farine utilisée.

**Levure** : attention, le sel enlève les propriétés de la levure, évitez donc tout contact direct entre ces 2 ingrédients.

**Oeufs** : un oeuf moyen pèse environ 60 g (50 g sans coquille). Adaptez si besoin la recette en fonction de la taille de vos oeufs.

**La réalisation d'un bon pain ou d'une bonne brioche demande un certain savoir-faire :**

- 1. Le pétrissage** (réalisé dans le Cook Expert) :
  - pour une brioche : la pâte doit être collante mais lisse.
  - pour un pain : elle doit être souple et élastique.  
Si la pâte est trop dure ajoutez de l'eau, si elle est collante, ajoutez un peu de farine et relancez le programme 30 secondes.
- 2. La pousse** : laissez lever la pâte dans un bol (recouvert d'un torchon ou d'un film alimentaire) à température ambiante à l'abri des courants d'air.
- 3. Le façonnage** : il faut d'abord rabattre la pâte pour chasser le gaz. Divisez ensuite si besoin la pâte en pâtons, puis façonnez.
- 4. La cuisson** : étape clé elle varie en fonction des fours mais aussi du plat utilisé (taille, matière...).  
Pour un pain, il faut le cuire dans une atmosphère humide afin d'obtenir une belle croûte (ajoutez de l'eau dans le lèche-frites).





Nous vous remercions d'avoir choisi cet accessoire conçu spécifiquement pour ceux qui souhaitent préparer des pâtes levées (pains, brioches...) **en grande quantité.**

Avec l'outil universel, vous pouvez réaliser jusqu'à 3 baguettes ou une brioche pour 4 à 6 personnes.

L'accessoire pétrin XL permet de doubler cette capacité grâce à sa forme et son entraînement spécifiques.



Outil universel



Pétrin XL

PAIN

0,8 kg\*



3 baguettes

1,6 kg\*



6 baguettes

BRIOCHE

0,6 kg\*



4 à 6 p.

1,2 kg\*



8 à 12 p.

\* Poids total des ingrédients



**Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi Cook Expert avant d'utiliser votre appareil et cet accessoire.**



## Démontage de la lame universelle



Protégez le plan de travail.  
Retournez la cuve et utilisez le bouchon comme indiqué.



Tournez dans le sens horaire.  
La lame est libérée.

## Montage du Pétrin XL

Nettoyez soigneusement le pétrin avant sa 1<sup>ère</sup> utilisation.



Vérifiez la bonne mise en place du joint.



Insérez la lame dans le trou en fond de cuve. Retournez la cuve en maintenant le couteau dans le fond de la cuve.



Positionnez l'écrou à l'arrière et verrouillez à fond à l'aide du bouchon.



Votre cuve est prête.



- 1 Délayez la levure : placez la levure et l'eau dans la cuve métal. Lancez le programme PAIN / BRIOCHE.
- 2 Ajoutez les autres ingrédients, puis appuyez sur Auto pour terminer le programme.
- 3 Pour les quantités supérieures à 400 g ou pour obtenir une pâte plus lisse, rabattez la préparation et relancez le programme PAIN / BRIOCHE en vitesse 13 de 2 à 4 minutes supplémentaires.

- **Méthode rapide** : placez tous les ingrédients (levure sèche) en même temps, lancez le programme PAIN / BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête, augmentez alors la vitesse à 13 et appuyez à nouveau sur Auto pour terminer le programme.
- Grâce à son entraînement spécifique, le pétrin XL tourne **plus lentement**, ce qui permet de bien travailler la pâte même avec de plus grandes quantités
- Cet accessoire est uniquement destiné à être utilisé avec le programme **PAIN / BRIOCHE**. S'il est utilisé pour d'autres programmes, le résultat pourrait être décevant.





**Meel:** houd u zorgvuldig aan de in de recepten gegeven aanwijzingen.

De hoeveelheid water hangt af van het gebruikte meel.

**Gist:** NB! Zout doet de eigenschappen van gist teniet, zorg daarom dat deze twee ingrediënten niet direct met elkaar in contact komen.

**Eieren:** een ei (maat M) weegt ongeveer 60 g (50 g zonder schaal). Pas het recept indien nodig aan in verhouding tot de grootte van uw eieren.

**Het maken van lekker brood of brioche vereist een zekere knowhow:**

- 1. Het kneden** (uitgevoerd in de Cook Expert):
  - voor brioche moet het deeg plakkerig maar glad zijn;
  - voor brood moet het deeg soepel en elastisch zijn.Is het deeg te stijf, voeg dan wat water toe. Is het te plakkerig, voeg dan wat meel toe en stel het programma nog 30 seconden in werking.
- 2. Het rijzen:** laat het deeg rijzen in een kom (afgedekt met een theedoek of plastic folie) bij omgevingstemperatuur en beschut tegen tocht.
- 3. Het vormen:** eerst moet het deeg worden doorgeslagen om de lucht uit het deeg te drukken. Verdeel het deeg zo nodig in deegklompen en geef deze vervolgens de gewenste vorm.
- 4. Het bakken.** Deze essentiële etappe varieert afhankelijk van de oven, maar ook van de gebruikte bakvorm (grootte, materiaal etc.). Om een mooie korst te krijgen moet brood in een vochtige atmosfeer worden gebakken (vul de braadslee met een laag water).





Wij danken u dat u dit accessoire hebt gekozen dat speciaal ontwikkeld is voor het bereiden van grotere hoeveelheden gistdeeg (brood, brioche etc.)

Met de universele messenunit kunt u deeg voor een brood of een brioche voor 4 à 6 personen maken.

Met het XL kneedmes kunt u deze hoeveelheid verdubbelen dankzij het specifieke aandrijfsysteem.



Universele messenunit

XL kneedmes

0,8 kg\*

1,6 kg\*

BROOD



Een brood

2 broden

0,6 kg\*

1,2 kg\*

BRIOCHE



4 tot 6 personen

8 tot 12 personen

\* Totaal gewicht van de ingrediënten



Lees voordat u uw apparaat en dit accessoire gaat gebruiken de veiligheidsvoorschriften in de gebruiksaanwijzing van uw Cook Expert aandachtig door.



## De universele messenunit demonteren



Bescherm het werkblad.  
Keer de kom om en gebruik de dop zoals afgebeeld.



Draai naar rechts.  
Het mes is nu los.

## Het XL kneedmes monteren

Het kneedmes voor het eerste gebruik zorgvuldig reinigen.



Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit.



Plaats de as van het kneedmes in het gat in de bodem van de kom. Keer de kom om terwijl u het kneedmes op de bodem van de kom vasthoudt.



Breng de moer aan de achterkant op zijn plaats en draai hem goed vast met behulp van de dop.



Uw kom is nu klaar voor gebruik.





- 1** De gist oplossen: doe gist en water in de metalen kom. Start het programma BROOD / BRIOCHE.
  - 2** Voeg de andere ingrediënten toe en druk op Auto om het programma weer te starten.
  - 3** Voor hoeveelheden van meer dan 400 g of om een gladder deeg te krijgen: het deeg doorslaan en het programma BROOD / BRIOCHE op snelheid 13 nog 2 à 4 minuten langer laten draaien.
- **Snelle methode:** doe alle ingrediënten (droge gist) tegelijkertijd in de kom, start het programma BROOD / BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma, verhoog dan de snelheid tot 13 en druk opnieuw op Auto om het programma te beëindigen.
  - Dankzij het speciale aandrijfsysteem draait het XL kneedmes langzamer, waardoor het deeg zelfs in grotere hoeveelheden goed gekneet wordt.
  - Dit accessoire is uitsluitend bestemd voor gebruik met het programma **BROOD / BRIOCHE**. Bij gebruik met andere programma's kan het resultaat teleurstellend zijn.





**Flour:** make sure you follow the instructions in the recipes. The amount of water you need will depend on the type of flour you use.

**Yeast:** salt kills yeast, so make sure the two do not come into direct contact.

**Eggs:** a medium-sized egg weighs about 60g (50g without shell). You may need to adapt your recipe according to the size of your eggs.

### **Making bread or brioche requires a little basic know-how:**

- 1. Kneading** (performed by your Cook Expert):
  - brioche dough should be sticky but smooth
  - bread dough should be springy and elasticIf your dough is too stiff, add a little water, and if it is too sticky, add a little flour, then run the programme for a further 30 seconds.
- 2. Resting:** put the dough in a bowl, cover with cling film or a tea towel, and allow to rise at room temperature, away from any draughts.
- 3. Shaping:** after knocking the dough down to push out the air, divide it into pieces, if necessary, and shape into buns or loaves.
- 4. Baking:** this vital stage will vary according to your oven and the type of baking tin you use (shape, material, etc.). For a deliciously crispy crust, bake your bread in a humid atmosphere (place a deep baking tray with water in at the bottom of your oven).





Thank you for purchasing this attachment, which has been specially designed for cooks who want to make large amounts of yeast-raised dough (e.g. bread or brioche).

Using our universal dough blade, you can make up to 1 loaf of bread at a time, or enough brioche for 4 to 6 people.

You can double this capacity using our XL dough blade, with its unique contours and drive system.



Universal dough blade

XL dough blade

BREAD

0.8 kg\*



1 loaf of bread

1.6 kg\*



2 loaves of bread

BRIOCHE

0.6 kg\*



Serves 4-6

1.2 kg\*



Serves 8-12

\* Total weight of ingredients



**Before using this attachment with your appliance, make sure you read through the Cook Expert safety instructions carefully.**



## Removing the universal blade assembly



Make sure you protect your worktop.

Turn the bowl over and use the cap as shown.



Turn in a clockwise direction to release the blade assembly.

## Fitting the XL dough blade

Make sure you clean the dough blade thoroughly before using it for the first time.



Check that the seal is correctly positioned.



Insert the blade into the hole at the base of the bowl. Turn the bowl over, holding the blade in position.



Position the screw on the underside and tighten it using the cap.

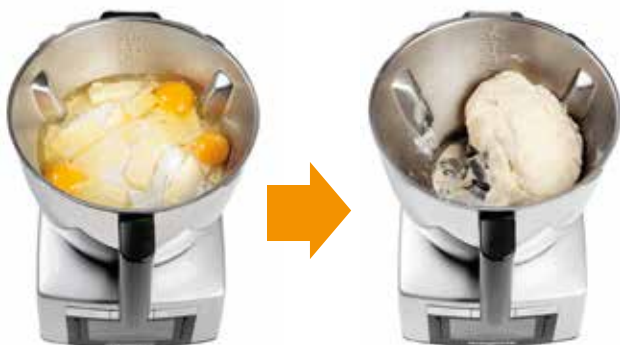


Your bowl is now ready.



- 1 Place all the ingredients (dry yeast) in the bowl.
- 2 Start the BREAD/BRIOCHE programme.
- 3 When the programme stops after one minute, turn the speed up to 13 and press AUTO again to end the programme.

- For amounts above 400 g, or to obtain a smoother consistency, knock the dough down and run the BREAD/BRIOCHE programme at Speed 13 for a further 2-4 minutes.
- The XL dough blade has a special drive system that makes it turn **more slowly**. This means that even large amounts of dough are thoroughly kneaded.
- This attachment is solely intended for use with the **BREAD/BRIOCHE** programme. You may be disappointed if you try using it with other programmes.





**Farina** : seguire bene le indicazioni precisate nelle ricette. La quantità d'acqua dipende dal tipo di farina utilizzato.

**Lievito** : attenzione, il sale inibisce l'effetto del lievito. Evitare quindi un contatto diretto tra i due ingredienti.

**Uova** : il peso di un uovo è compreso tra 53 e 63 g. Adattare la ricetta in base alle dimensioni delle vostre uova.

**La realizzazione di una buona brioche necessita una certa esperienza :**

- 1. L'impasto** (realizzato nel Cook Expert) :
  - per una brioche : l'impasto deve essere colloso ma omogeneo.
  - per il pane : l'impasto deve essere morbido ed elastico.Se l'impasto è troppo duro, aggiungere un po' di acqua, se è colloso, aggiungere un po' di farina e riavviare il programma per 30 secondi.
- 2. La lievitazione** : lasciar lievitare l'impasto in una terrina (ricoperta con un canovaccio o una pellicola per alimenti) a temperatura ambiente al riparo da correnti d'aria.
- 3. La lavorazione** : bisogna dapprima lavorare l'impasto per far andare via il gas. In seguito suddividerla in vari pezzi e lavorarli uno alla volta.
- 4. La cottura** : fase primordiale, può variare a seconda del forno ma anche del contenitore utilizzato (dimensioni, materiale, ecc.) Per il pane, far cuocere in un'atmosfera umida per ottenere una bella crosta croccante (mettere un po' d'acqua nella leccarda del forno).











Vi ringraziamo di aver scelto questo accessorio ideato appositamente per coloro che desiderano preparare grandi quantità d'impasti lievitati (pane, pizza, brioche...)

Con l'attrezzo universale, potete realizzare fino a 3 baguette o una brioche per 4-6 persone.

L'accessorio impasto XL permette di raddoppiare le dosi grazie alla sua forma e al suo funzionamento specifico.

	 Attrezzo universale	 Impasto XL
<b>PANE</b>	0,8 kg*  3 baguette	1,6 kg*  6 baguette
<b>BRIOCHE</b>	0,6 kg*  Da 4 a 6 persone	1,2 kg*  Da 8 a 12 persone

\*Peso totale degli ingredienti



**Leggere con attenzione le istruzioni di sicurezza indicate nel manuale del Cook Expert prima di utilizzare il vostro apparecchio e questo accessorio.**



## Smontaggio della lama universale



Proteggere il piano di lavoro. Girare la bacinella e utilizzare il tappo come indicato.



Girare in senso orario.  
La lama è liberata.

## Montaggio del coltello per impasto XL

Pulire con cura il coltello per impasto prima di usarlo per la prima volta.



Verificare che la guarnizione sia posizionata bene.



Inserire la lama nel foro sul fondo della bacinella. Girare la bacinella mantenendo il coltello sul fondo della bacinella.



Posizionare il dado sulla base e bloccarlo fino in fondo aiutandovi con il tappo.



La bacinella è pronta per l'uso.





- 1** Stemperare il lievito : mettere l'acqua assieme al lievito nella bacinella in metallo.  
Avviare il programma PANE / BRIOCHE.
  - 2** Aggiungere gli altri ingredienti e premere il pulsante Auto per riavviare il programma.
  - 3** Per le dosi superiori a 400 g o per ottenere un impasto più omogeneo, riportare con una spatola l'impasto verso il centro della bacinella e riavviare il programma PANE / BRIOCHE a velocità 13 da 2 a 4 minuti supplementari.
- **Metodo rapido** : mettere tutti gli ingredienti (lievito secco) contemporaneamente, avviare il programma PANE / BRIOCHE. Dopo 1 minuto, il programma si ferma, aumentare quindi la velocità a 13 e premere di nuovo su Auto per terminare il programma.
  - Grazie al suo modo di funzionamento specifico, il coltello per impasto XL gira **più lentamente**, permettendo di lavorare bene l'impasto con dosi più grandi.
  - Questo accessorio è unicamente destinato a un uso con il programma PANE / BRIOCHE. Se viene utilizzato con altri programmi, il risultato potrebbe essere deludente.





magimix®