



## LIVRE DE RECETTES

MACHINE À PAIN

# MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1



**BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstraße 19 - 21  
61191 Rosbach v.d.H., Allemagne

e-mail : [info@beem.de](mailto:info@beem.de)  
Site Internet : [www.beem.de](http://www.beem.de)



## Sommaire

### 1. Introduction

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à pain automatique MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1 qui permet de mélanger, de pétrir et de cuire la pâte puis de garder le pain au chaud une fois cuit afin d'en préserver tout le croustillant. Avec votre nouvelle machine à pain, vous pourrez aussi cuire des gâteaux, préparer des pâtes à pizza ou à nouilles ou encore de délicieuses confitures. Grâce à ses 11 programmes prédéfinis, vous serez toujours satisfait du résultat, que vous utilisiez une pâte prête à l'emploi ou que vous préférerez tester une recette maison.

À travers ce livre de recettes, nous souhaitons vous proposer quelques recettes très faciles à réaliser. Laissez-vous charmer par la diversité des fonctions offertes par le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Les recettes de base regroupées dans ce livre couvrent les principaux types de pains, nouilles, confitures et gâteaux et vous permettent d'adapter vos recettes préférées afin de les réaliser très simplement avec votre nouvelle machine à pain. Pains frais, pâtes aux saveurs originales, confitures maison ou gâteaux succulents, multipliez les recettes et régalez votre famille et vos amis.

Nous vous invitons également à lire attentivement le mode d'emploi du MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1 afin d'utiliser votre machine à pain dans des conditions optimales.

Nous espérons que vous aurez plaisir à utiliser le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

L'équipe BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

### 2. Remarques importantes pour l'utilisation du livre de recettes

- Afin d'obtenir un résultat optimal, veillez à respecter les quantités indiquées pour chacun des ingrédients.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez vous servir du verre doseur et de la cuillère-mesure fournis avec la machine. Le verre doseur a une contenance maximale de 300 ml. Les deux côtés de la cuillère-mesure correspondent à une cuillère à café (cc) ou à une cuillère à soupe (cs).
- Veillez à ne pas utiliser d'eau ou de lait trop froid. La température idéale pour ces deux ingrédients est tiède (28-30 °C). D'une manière générale, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Dans nos recettes, nous utilisons de la levure déshydratée, mais vous pouvez également vous servir de levure fraîche. Pour 500 g de farine de froment, la quantité recommandée de levure correspond à un sachet de levure déshydratée ou à 25 g de levure fraîche.
- Pour faciliter la levée, vous devez ajouter un peu de sucre à la levure. À l'inverse, le sel a tendance à freiner l'action de la levure.
- De plus, le pain que vous obtiendrez dépend du type, de la qualité et de la fraîcheur de la farine que vous utilisez.
- La taille et l'aspect des pains varient également en fonction du type de farine utilisé. Les farines complètes et de seigle sont en effet plus lourdes que la farine de froment traditionnelle. Voilà pourquoi les pains complets ou de seigle gonflent moins que les pains blancs. Les ingrédients tels que les graines ou les noix alourdissent également la pâte et produisent des pains plus petits et compacts, à la mie plus dense.

- Afin de réussir l'opération du pétrissage et d'obtenir une pâte homogène, commencez par verser les ingrédients liquides (comme le lait, l'eau, le beurre fondu ou les œufs) dans le moule, puis ajoutez le sel, la farine, le sucre et enfin la levure. La levure ne doit pas entrer en contact direct avec le sel ou l'eau car cela aurait pour effet de freiner l'action de la levure.
- Vous pouvez ajouter certains ingrédients dans le distributeur, par exemple des fruits secs, comme les raisins secs ou les tomates séchées, des noix, des graines assez grosses (comme les graines de tournesol ou les graines de citrouille), des oignons grillés, etc. Évitez toutefois d'y mettre d'autres ingrédients, comme les petites graines (sésame ou pavot), qui passent à travers les interstices du fond du distributeur, et les herbes, les fruits au sirop, les légumes, les olives, les tomates, les fruits frais, le fromage, les dés de jambon et le chocolat, qui peuvent adhérer aux parois du distributeur. Par conséquent, nous vous recommandons de placer directement ces ingrédients dans le moule lorsque vous entendez le signal de l'ouverture du distributeur.
- En cas de mise en route différée ou par temps chaud, certains ingrédients peuvent rapidement tourner (p. ex. les œufs, le lait, le babeurre). Dans ce cas, optez pour une recette sans œufs et à base de lait en poudre.
- Par ailleurs, s'il fait chaud ou si vous différez la cuisson, le pain peut lever trop rapidement ou trop gonfler. Pour éviter ce problème, versez la farine en dernier dans le moule et creusez-y une petite fontaine dans laquelle vous mettrez la levure.
- Si vous retirez le pétrin rapidement après le dernier pétrissage, il ne fera pas de grand trou dans le pain.
- Assurez-vous que le pétrin a bien été retiré avant de découper votre pain ou votre gâteau.

**Si vous utilisez des préparations instantanées pour pains ou gâteaux, suivez les indications qui figurent sur l'emballage.**

**Vous pouvez aussi tester vos propres recettes. Toutefois, nous vous recommandons de commencer par vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil en suivant les recettes présentées dans ce livre.**

### 3. Abréviations

ml	millilitre
g	gramme
kg	kilogramme
cs	cuillère à soupe
cc	cuillère à café
sa.	sachet
p.	pincée
r.	ras(e)
b.	bombé(e)
m.	moulu(e)
p. ex.	par exemple

### 4. Poids des sachets

Contenu	Poids
Levure chimique	15 g
Sucre vanillé	9 g
Levure déshydratée	7 g
Préparation pour flan	38 g

## 5. Récapitulatif des programmes

Le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1 met à votre disposition 11 programmes prédéfinis :

- Menu 1 – Basique
- Menu 2 – Pain blanc
- Menu 3 – Pain complet
- Menu 4 – Pain sucré
- Menu 5 – Programme cuisson rapide
- Menu 6 – Pain sans gluten
- Menu 7 – Pâte à pizza
- Menu 8 – Pâte à nouilles
- Menu 9 – Confiture
- Menu 10 – Cuisson sans pétrissage
- Menu 11 – Gâteau

## 6. Menu 1 – Basique

Les pains bis sont ceux que l'on trouve le plus généralement dans le commerce. Ils sont élaborés à partir d'un mélange de farines de froment et de seigle et sont cuits avec de la levure ou du levain. La farine de froment contient beaucoup de protéines (gluten) qui confèrent au pain son volume et sa consistance. Si la proportion de farine de froment est supérieure à celle de farine de seigle (pain bis au froment), le pain aura une texture plus aérée et un goût plus doux. Le gluten présent dans la farine de seigle est moins élastique. Par conséquent, un pain bis contenant plus de farine de seigle que de froment sera certes plus compact, mais il restera frais plus longtemps et aura un goût plus prononcé.

### 6.1 Pain bis au seigle et aux graines de citrouille

Ingrédients :


- 450 ml d'eau
- 1 cs d'huile
- ½ cc de sel
- 400 g de farine de froment (type 405)
- 200 g de farine de seigle (type 1150)
- 1 p. de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée
- 4 cs de graines de citrouille

Préparation :

Versez l'eau et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite le sel, la farine, le sucre et la levure déshydratée. Mettez les graines de citrouille dans le distributeur.

Réglage : Menu 1 (Basique)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

À la fin du programme, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

---

**Variante : pour un pain encore plus savoureux, ajoutez par exemple des graines de citrouille ou de tournesol, des lardons ou des oignons grillés.**

---

---

**Astuce : pour faire ressortir la saveur des graines, faites-les revenir dans une poêle.**

---

## 6.2 Pain bis au froment et aux graines

Ingrédients :


- 400 ml d'eau
- 1 cs d'huile
- ½ cc de sel
- 350 g de farine de froment (type 405)
- 150 g de farine de seigle (type 1150)
- 1 p. de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée
- 2 cs de graines de tournesol
- 2 cs de graines de lin
- 2 cs de graines de sésame

Préparation :

Versez l'eau et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite le sel, les farines, le sucre et la levure déshydratée. Placez les graines dans le distributeur, les plus grosses en premier, puis les plus petites, afin d'éviter que ces dernières ne tombent immédiatement dans la pâte.

Réglage : Menu 1 (Basique)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le découper.

---

**Astuce : si vous êtes pressé, sélectionnez le programme cuisson rapide (Menu 5). Si vous sélectionnez ce programme, utilisez de l'eau tiède afin que la pâte lève plus rapidement.**

---

## 7. Menu 2 – Pain blanc

Le pain blanc est élaboré à partir de farine de froment et de levure, l'agent de fermentation qui permet à la pâte de lever. Le pain au froment, ou le pain blanc classique, est très digeste ; toutefois, pour des raisons d'équilibre diététique et nutritionnel, le pain blanc ne doit pas être le seul type de pain consommé, ce qui ne veut pas dire qu'il faut renoncer à une bonne baguette bien croustillante ou aux tartines grillées. Vous trouverez ci-dessous une recette de pain blanc que vous pourrez réaliser très facilement avec le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

### 7.1 Pain blanc


Ingrédients :

- 300 ml d'eau
- 1 cs d'huile
- 1 cc de sel
- 450 g de farine de froment (type 405)
- 1 cs de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée

Préparation :

Versez l'eau et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite le sel, la farine, le sucre et la levure déshydratée.

Réglage : Menu 2 (Pain blanc)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

À la fin du programme, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

### 7.2 Pain au lait


Ingrédients :


- 300 ml de lait
- 3 cs d'huile
- 1 cc de sel
- 500 g de farine de froment (type 405)
- 1 sachet de levure déshydratée
- 2 cc de sucre

Préparation :

Versez le lait et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite les autres ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Réglage : Menu 2 (Pain blanc)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le découper.

---

**Astuce : la saveur du pain au lait se marie particulièrement bien avec les confiture, le miel et autres pâtes à tartiner.**

---

## 8. Menu 3 – Pain complet

Les pains complets sont élaborés avec des céréales complètes (comme le seigle), moulues plus ou moins grossièrement, et de l'eau, de la levure, du levain pour le levage de la pâte, du sel et parfois des épices. La particularité des farines complètes est leur teneur plus élevée en protéines, en lipides, en vitamines et en sels minéraux. Parmi les nombreuses recettes de pains complets que nous vous proposons ici, vous trouverez des pains aux formes, mais aussi aux saveurs très variées. Notez que les pains à base de farines complètes sont toujours plus petits et compacts.

### 8.1 Pain complet

Ingrédients :

- 310 ml d'eau
- 75 g de levain naturel
- 1 cc de sel
- 200 g de farine complète d'épeautre
- 200 g de farine complète de seigle
- 1 p. de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée

Préparation :

Versez l'eau et le levain dans le moule, puis ajoutez le sel, les farines, le sucre et enfin la levure déshydratée.

Réglage : Menu 3 (Pain complet)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

Ce programme commence par une phase de préchauffage, permettant de réchauffer les ingrédients avant le pétrissage.

Lorsqu'il est encore chaud, le pain ne se découpe pas facilement ; nous vous conseillons donc de le laisser refroidir sur une grille.

### 8.2 Pain complet aux graines

Ingrédients :

- 400 ml d'eau
- 1 cs de miel
- 1 cc de sel
- 500 g de farine complète
- 2 cs de farine de froment (type 405)
- 1 sachet de levure déshydratée
- 4 cs de graines de lin
- 4 cs de graines de sésame
- 4 cs de graines de citrouille
- 4 cs de graines de tournesol




Préparation :

Versez l'eau et le miel dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite le sel, les farines et la levure déshydratée. Lorsque le signal sonore de l'ouverture du distributeur retentit, ajoutez les graines directement dans la pâte.

Réglage : Menu 3 (Pain complet)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

À la fin du programme, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

### 8.3 Pain semi-complet

Ingrédients :


- 400 ml d'eau
- 1 cs de miel
- 1 p. de sel
- 200 g de farine complète d'épeautre
- 300 g de farine de seigle (type 1150)
- 1 sachet de levure déshydratée
- 2 cs de graines de tournesol
- 2 cs de graines de sésame
- 2 cs de graines de lin

Préparation :

Versez l'eau et le miel dans le moule de cuisson, puis ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Placez les graines dans le distributeur, les plus grosses en premier, puis les plus petites, afin d'éviter que ces dernières ne tombent immédiatement dans la pâte.

Réglage : Menu 3 (Pain complet)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

Laissez le pain refroidir avant de le découper.

---

**Astuce : pour varier les saveurs, remplacez les graines par des petits lardons et/ou des oignons grillés.**

---

## 9. Menu 4 – Pain sucré

Au petit-déjeuner, pour accompagner votre café ou en en-cas dans la journée, les pains sucrés ont toujours du succès, surtout auprès des enfants. Ces pains sont encore meilleurs lorsqu'ils sont tartinés de beurre, de confiture ou pâte à tartiner à la noisette. Mais ils peuvent également se déguster seuls, par exemple sous la forme de pains aux raisins ou au chocolat, et représentent une alternative gourmande aux gâteaux.

## 9.1 Recette de base du pain sucré


Ingrédients :

- 200 ml de lait
- 80 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 p. de sel
- 450 g de farine de froment (type 405)
- 75 g de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée

Préparation :

Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

Réglage : Menu 4 (Pain sucré)

Niveau de coloration de la croûte 

Poids 

À la fin du programme, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

---

**Astuce : si vous choisissez un mode de cuisson différé, n'utilisez pas d'œuf dans la préparation. Rajoutez un peu d'eau à la place.**

---

---

**Variante : pour varier les saveurs, vous pouvez ajouter 100 g de chocolat en poudre ou de copeaux de chocolat, de noix moulues ou de raisins secs.**

---

## 10. Menu 5 – Programme cuisson rapide

Ce programme vous permet de raccourcir le temps de cuisson des pains blancs et bis de 1 heure à 20 minutes. Pour que la pâte puisse bien lever, nous vous conseillons de faire tiédir les ingrédients liquides. Attention toutefois : trop chauds, les liquides inhibent l'action de la levure et trop froids, ils empêchent la pâte de lever.

### 10.1 Pain bis au froment

Ingrédients :

- 400 ml d'eau chaude
- 1 cs d'huile
- ½ cc de sel
- 350 g de farine de froment (type 405)
- 150 g de farine de seigle (type 1150)
- 1 p. de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée
- 2 cs de graines de tournesol
- 2 cs de graines de lin
- 2 cs de graines de sésame

Préparation :

Versez l'eau chaude et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite les autres ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez les graines dans le distributeur dans l'ordre indiqué afin d'éviter que les plus petites ne tombent immédiatement dans la pâte.

Réglage : Menu 5 (Programme cuisson rapide)

Laissez le pain bien refroidir avant de le découper.

## 11. Menu 6 – Pain sans gluten

La machine à pain MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1 vous permet de réaliser rapidement et simplement toutes sortes de pains sans gluten. Aujourd'hui, les farines et les spécialités à base de farine sans gluten se trouvent facilement dans le commerce, dans les magasins de produits diététiques bien sûr, mais aussi dans de nombreuses enseignes Discount. Sur de nombreux emballages figure déjà un mode d'emploi pour les machines à pain. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, veuillez vous reporter aux instructions de cuisson figurant sur les emballages.

### 11.1 Pain blanc sans gluten

Ingrédients :

- 430 ml d'eau
- 2 cs d'huile
- 1 cc de sel
- 500 g d'un mélange de farines sans gluten
- 1 sachet de levure déshydratée

Préparation :

Versez l'eau, l'huile et le sel dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez en dernier la farine puis la levure déshydratée.

Réglage : Menu 6 (Pain sans gluten)

Le pain se découpe plus facilement une fois qu'il a refroidi.

---

**Variante : pour confectionner un pain aux graines sans gluten, mettez d'abord 3 cs de graines de tournesol puis 2 cs de graines de sésame dans le distributeur, en respectant bien cet ordre, de manière à ce que les petites graines de sésame ne passent pas à travers les interstices du fond du distributeur.**

---

### 11.2 Pain sucré sans gluten

Ingrédients :

- 200 ml de lait
- 25 ml d'huile
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 250 g d'un mélange de farines sans gluten
- 1 sachet de levure déshydratée
- 50 g de noisettes en poudre
- 100 g de raisins secs

Préparation :

Versez le lait, l'huile et l'œuf dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite la farine, le sucre, la levure déshydratée et les noisettes en poudre. Mettez les raisins secs dans le distributeur.

Réglage : Menu 6 (Pain sans gluten)

À la fin du programme, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de le découper.

---

**Variante : vous pouvez également préparer votre pain sans gluten avec 1 cs de cacao en poudre que vous ajouterez dans le moule en même temps que la farine. Les autres ingrédients de la recette restent les mêmes.**

---

## 12. Menu 7 – Pâte à pizza

Aujourd'hui, tous les magasins d'alimentation vendent des pâtes à pizza prêtes à l'emploi. Une pâte qu'il suffit de dérouler sur la plaque du four, de garnir puis d'enfourner pour obtenir une pizza sans grand intérêt sur le plan gustatif et qui ne laissera pas un souvenir impérissable aux fins gourmets. Tout l'inverse d'une pizza réalisée avec le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1, qui allie saveur et présentation originale. Car finalement, le secret d'une bonne pizza, c'est la pâte.

### 12.1 Recette de base de la pâte à pizza

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 ml d'eau
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- 500 g de farine de froment (type 405)
- 1 sachet de levure déshydratée

Préparation :

Versez l'eau et l'huile dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite le sel, la farine, et la levure déshydratée.

Réglage : Menu 7 (Pâte à pizza)

Pour réaliser des pizzas à pâte fine, divisez la pâte obtenue en 4 parts égales, puis étalez uniformément chaque boule sur une surface plane. Si vous préférez la pâte à pizza plus épaisse, faites deux boules à partir du pâton ou étalez toute la pâte sur la plaque du four pour réaliser une pizza familiale.

Après avoir étalé la pâte au rouleau, laissez-la reposer pendant 10 minutes environ. Percez ensuite la pâte de quelques trous à l'aide d'une fourchette. Vous pouvez ensuite garnir la pâte avec les ingrédients de votre choix : tomates, salami, mozzarella, fromage, etc.

Faites cuire la pizza à four moyen (170 °C à chaleur tournante) pendant une quinzaine de minutes.

---

**Astuce : pour donner plus de goût à votre pâte, ajoutez-y des épices à pizza.**

---

## 12.2 Flammkûches alsaciennes

Ingrédients :

- 200 ml d'eau
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- 300 g de farine de froment (type 405)
- 1 cc de levure déshydratée

Préparation :

Suivez les indications de la recette de base : commencez par verser tous les ingrédients liquides dans le moule, puis ajoutez le sel, la farine et enfin la levure.

Réglage : Menu 7 (Pâte à pizza)

Graissez la plaque du four et étalez la pâte dessus.

Pour la garniture, commencez par étaler la crème sur toute la surface de la pâte, puis répartissez dessus quelques rondelles d'oignons, des lardons finement émincés et du fromage râpé (p. ex. de l'emmental).

Faites cuire la flammkûche à four moyen (170 °C à chaleur tournante) pendant une vingtaine de minutes.

---

**Astuce : vous pouvez remplacer la crème par du fromage frais, que vous aurez au préalable tiédi au micro-ondes afin de le rendre plus malléable et de l'étaler plus facilement.**

---

## 13. Menu 8 – Pâte à nouilles

Non, ce n'est pas le chocolat qui rend heureux, ce sont les pâtes ! Sinon, pourquoi trouverait-on autant de sortes de pâtes différentes dans les placards de toutes les cuisines ? Dans le commerce, on dénombre aujourd'hui plus d'une centaine de sortes de pâtes différentes. Avec ce choix énorme, aucun risque que la monotonie s'invite dans les assiettes. Avec le MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1, les amateurs de pâtes ont de quoi se réjouir car ils vont pouvoir enrichir et personnaliser cette gamme en créant leurs propres recettes de pâtes fraîches.

### 13.1 Recette de base de la pâte à nouilles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 cs d'huile
- 4 œufs
- 300 g de farine de froment (type 405)
- 50 g de semoule de blé dur
- 1 cc de sel

Préparation :

Versez l'huile et les œufs dans le moule de votre machine à pain. Ajoutez ensuite la farine mélangée à la semoule de blé dur et au sel.

Réglage : Menu 8 (Pâte à nouilles)

Étalez la boule de pâte sur une surface plane recouverte de farine. Formez un cercle d'environ 50 cm de diamètre.

Découpez des bandes d'environ 8 cm de large dans le cercle. Superposez les bandes de pâte puis découpez-les en bandes plus petites dans le sens de la largeur. Farinez les bandes de pâtes afin qu'elles ne se collent pas entre elles.

Plongez ensuite les nouilles dans de l'eau bouillante salée. Le temps de cuisson est de 3 à 5 minutes selon l'épaisseur des nouilles.

---

**Variante : pourquoi ne pas tester les pâtes aux noix pour accompagner le gibier ? Pour cette préparation, ajoutez 2 cs de noix en poudre dans la pâte de base, que vous aurez confectionnée avec 2 cs de farine en moins. Étant donné que ce type de pâte est plus collant, effectuez toutes les étapes suivantes sur une surface plane farinée et avec les mains farinées.**

---

## 13.2 Pâtes aux épinards

Ingrédients :

- 250 g d'épinards hachés surgelés
- 2 œufs
- ½ cc de sel
- 400 g de farine de froment (type 405)
- 50 g de semoule

Préparation :

Placez les épinards décongelés puis les autres ingrédients en respectant l'ordre indiqué ci-dessus dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

Réglage : Menu 8 (Pâte à nouilles)

Une fois le pétrissage terminé, retirez la pâte à nouilles du moule avec les mains farinées et travaillez-la comme indiqué ci-dessus.

---

**Astuce : pensez aux colorants alimentaires qui vous permettront de créer des pâtes de toutes les couleurs - effet garanti dans les assiettes !**

---

## 14. Menu 9 – Confiture

Au même titre que le beurre et les œufs, la confiture fait partie des aliments incontournables du petit-déjeuner. L'avantage d'une confiture faite maison, ce n'est pas seulement sa fraîcheur et son goût, mais aussi et surtout la quantité de fruits que vous utilisez. Nous vous proposons ici trois de nos recettes préférées, que vous pourrez réaliser vous-même très facilement grâce au MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

### 14.1 Confiture de bananes

Ingrédients :

- 425 g de sucre
- 125 ml de jus de citron
- 1 cs de zestes de citron râpés
- 1 kg de bananes

Préparation :

Versez le sucre, le jus et les zestes de citron dans le moule du MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1. Ajoutez ensuite les bananes coupées en fines rondelles.

Réglage : Menu 9 (Confiture)

À la fin du programme, versez la confiture chaude dans des bocaux propres et refermez-les avec leur couvercle. Une fois refroidie, la confiture de bananes se conserve environ 2 semaines.

## 14.2 Confiture de bananes, d'oranges et de pommes

Ingrédients :

- 4 pommes
- 2 bananes
- Environ 600 g d'oranges
- 1 p. de cannelle
- 1 kg de sucre gélifiant 1:1 ou 500 g de sucre gélifiant 2:1

Préparation :

Râpez les pommes et écrasez les bananes. Pressez les oranges pour obtenir 400 ml de jus. Mettez les pommes râpées, les bananes écrasées, le jus des oranges, la cannelle et le sucre gélifiant dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1.

Réglage : Menu 9 (Confiture)

À la fin du programme, versez la confiture chaude dans des bocaux propres et refermez-les avec leur couvercle. Attendez que la confiture ait refroidi pour la déguster.

## 14.3 Confiture de fraises

Ingrédients :

- 500 g de fraises
- 250 g de sucre gélifiant 2:1 ou 500 g de sucre gélifiant 1:1

Préparation :

Lavez les fraises, équeutez-les et découpez-les en petits morceaux. Vous pouvez aussi les écraser. Mettez les fraises dans le moule de votre MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1 puis ajoutez le sucre.

Réglage : Menu 9 (Confiture)

À la fin du programme, versez la confiture chaude dans des bocaux propres et refermez-les avec leur couvercle. Attendez que la confiture ait bien refroidi avant de la déguster.

## 15. Menu 10 – Cuisson sans pétrissage

Ce programme est un programme de cuisson uniquement, qui ne permet ni de mélanger ni de pétrir la pâte. S'il vous reste par exemple un peu de pâte crue, vous pouvez utiliser ce programme pour la cuire au lieu de mettre en route votre four.

## 16. Menu 11 – Gâteau

Vous avez une envie soudaine de gâteau ? Vous voulez proposer un bon gâteau à vos invités surprise ? Rien de plus simple ! Mettez simplement les ingrédients dans le moule du MULTI-BACK TOPCLASS 3 EN 1, attendez que la pâte cuise et régalez-vous avec un délicieux gâteau express fait maison.

### 16.1 Gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 125 g de beurre fondu
- 3 œufs battus au fouet
- 4-5 cs de lait
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de farine de froment (type 405)
- ½ sachet de levure chimique
- 3 cs de cacao en poudre

Préparation :

Versez le beurre fondu et tiède, les œufs et le lait dans le moule rond fourni avec la machine à pain. Mélangez ensuite le sucre et le sucre vanillé, la farine, la levure chimique et le cacao en poudre, puis versez le mélange dans le moule.

Réglage : Menu 11 (Gâteau)

Attendez que le gâteau ait un peu refroidi avant de le démouler et de le découper.

### 16.2 Gâteau au fromage blanc

Ingrédients :

- 50 g de beurre fondu
- 2 œufs battus au fouet
- 500 g de fromage blanc
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- ½ sachet de préparation pour flan
- 2 cs bombées de semoule

Préparation :

Versez le beurre fondu (mais pas trop chaud), les œufs et le fromage blanc dans le moule rond fourni avec la machine à pain. Mélangez ensuite le sucre et le sucre vanillé, la levure chimique, la préparation pour flan et la semoule puis versez le mélange dans le moule.

Réglage : Menu 11 (Gâteau)

Laissez le gâteau refroidir avant de le démouler et de le découper.



## 17. Problèmes types et solutions à tester

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La pâte ne lève pas.	La température des liquides est supérieure à 40 °C.	Utilisez des ingrédients à température ambiante.
	Les ingrédients sont trop froids.	
	La levure n'agit pas ou est trop peu dosée.	Utilisez de la levure fraîche ou augmentez la quantité.
	La pâte contient trop de sel.	Réduisez la quantité de sel.
	Le type de farine utilisé n'est pas adapté.	Utilisez une autre farine.
La pâte déborde du moule.	Le moule contient trop de pâte.	Versez moins de pâte dans le moule.
	La pâte contient trop de levure.	Réduisez la quantité de levure utilisée.
	La pâte contient trop peu de sel.	Ajoutez du sel.
La croûte est trop pâle.	Le niveau de coloration de la croûte choisi est inadapté.	Modifiez le niveau de coloration de la croûte.
	La pâte contient trop peu de sucre voire pas du tout.	Rajoutez un peu de sucre.
	Le couvercle est ouvert.	N'ouvrez pas le couvercle pendant que la machine fonctionne.
La croûte est trop épaisse.	Erreur de réglage du poids avec trop peu de pâte	Corrigez le poids du pain.
La pâte s'affaisse.	La pâte est trop molle ou trop liquide.	Réduisez la quantité de liquides.
Le pain s'est affaissé pendant la cuisson.	La pâte contient trop de levure.	Réduisez la quantité de levure.
Le pain a une odeur inhabituelle.	La pâte contient trop de levure.	Réduisez la quantité de levure.
	La date limite de consommation des ingrédients est dépassée.	Utilisez des ingrédients frais.
Le pain se découpe mal.	La pain est encore trop chaud.	Laissez refroidir le pain.
	Le couteau utilisé n'est pas adapté.	Utilisez un couteau à pain.
La forme et la hauteur du pain ne sont jamais les mêmes.	Le dosage des ingrédients n'a pas été respecté.	Dosez les ingrédients avec précision.
Les extrémités du pain sont enfarinées.	La farine n'a pas été mélangée de façon homogène car vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Rajoutez de l'eau.
Les ingrédients ne sont pas mélangés de façon homogène.	La quantité de pâte est trop importante.	Utilisez moins de pâte.
	Le pétrin n'est pas bien positionné.	Positionnez le pétrin correctement.
	Le moule n'est pas bien inséré.	Vérifiez que le moule est bien inséré dans la machine.
Le pain a une texture lourde et dense.	La pâte contient trop de farine.	Réduisez la quantité de farine.
	La pâte n'est pas assez liquide.	Rajoutez de l'eau.
	Le type de farine utilisé n'est pas adapté.	Utilisez une autre farine.
	Le type de levure utilisé n'est	Utilisez de la levure fraîche.

	pas adapté.	
Le pain n'est pas assez cuit.	La pâte est trop liquide.	Réduisez la quantité de liquide utilisée.
	La pâte ne contient pas assez de farine.	Rajoutez de la farine.
	Le type de farine utilisé n'est pas adapté.	Utilisez une autre farine.
Le pain ne se démoule pas facilement.	Les pales du pétrin sont grippées sur leurs axes.	Faites tremper quelques minutes les pales du pétrin et le moule après avoir démoulé votre pain.

**Adresse (Allemagne) :**

BEEM GmbH, Service clients, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,

Numéro de téléphone du service clients : 01805-233600 | Numéro de fax du service clients : 01805-233699

(14 centimes/minute pour les appels depuis un poste fixe, tarification spéciale pour les appels depuis un téléphone portable selon l'opérateur)

Adresse e-mail du service clients : [kundenservice@beem.de](mailto:kundenservice@beem.de) | Site Internet : [www.beem.de](http://www.beem.de)



