



ALL-METAL STAND MIXER

RECIPES AND USER GUIDE

3 YEAR
warranty



USA: 1-800-851-8900

Canada: 1-800-267-2826

840115400

Dear Stand Mixer Owner,

Congratulations on your stand mixer purchase. The Hamilton Beach® Eclectrics™ stand mixer adds a modern twist to those dependable, all-metal appliances you remember from yesteryear.

Owning a Hamilton Beach® is like owning a piece of history. In 1904, Louis Hamilton and Chester Beach teamed up to bring motorized appliances like vacuums, sewing machines, and mixers into American households. In honor of their 100-year legacy, we've combined the "built to last" metal construction of the past with the styling of today to bring lasting quality and style to your kitchen.

As you use your all-metal stand mixer, think about the history that came before it. Enjoy the confidence you have in an appliance backed by years of experience and a 3-year warranty. But most of all, fill your home with the delicious aroma of cakes, cookies, and breads that your stand mixer helped create!

I hope you enjoy your Hamilton Beach® Eclectrics™ stand mixer for many years to come.

Sincerely,



Michael J. Morecroft
*President and Chief Executive Officer of
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table of Contents

Warranty Information	3	Recipes	13-29
Important Safeguards	4	<i>Appetizers</i>	13
Assistance and Service Information	5	<i>Entrees</i>	15
Parts and Features.....	6	<i>Cakes and Frostings</i>	17
How to Assemble Your Mixer.....	7	<i>Pies and Other Desserts</i>	21
How to Use Your Mixer	9	<i>Breakfast Favorites</i>	25
Stand Mixer Tips	10	<i>Candies</i>	26
How to Clean Your Mixer	12	<i>Dinner Rolls</i>	27
Troubleshooting	12		

Warranty Information

Standard Three Year Warranty

Congratulations! You now own one of the finest stand mixers. We're so confident in the quality and craftsmanship of your new stand mixer that we're backing your purchase with a No-Hassle 3-Year Replacement Warranty. If your stand mixer malfunctions within 3 years of purchase, we will deliver a brand new replacement mixer to your door and remove the old unit at no cost to you. Here's how it works:

Warranty Term	To fulfill the warranty:	Hamilton Beach® will	Hamilton Beach® will not pay for
<p>Three years from date of original purchase for stand mixers operated in the continental United States, Alaska, Hawaii and Canada.</p> <p>This warranty applies only to the original consumer purchaser.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Follow the instructions in this Manual. Refer to Tips & Troubleshooting sections if you have any problems operating the unit. If you have any questions, call one of the Customer Service numbers on page 5. Keep your proof of purchase. If the unit malfunctions within 3 years of purchase, call one of the Customer Service numbers on page 5. 	<ol style="list-style-type: none"> Send a pre-paid shipping label so you can send us the unit. Ship a brand new replacement unit to your address. 	<p>Product failures arising from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or use contrary to this Manual.</p> <p>THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE PURCHASE PRICE PAID. ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE EXPRESSLY EXCLUDED.</p>

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or any portion of the mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating

of the mixer. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the mixer.

WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash the bowl, two-piece pouring shield, and all mixing attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

Assistance and Service Information

Before Calling for Assistance

Please read before calling:

- The mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, the top of the unit may feel warm to the touch. This is normal.
- The mixer may emit an odor, especially when new. This is common with electric motors.
- If the flat beater hits the bowl, stop the mixer. See page 3 for more information.

If your mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

- Is the mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the mixer off for 10 to 15 seconds, then turn the mixer back on.
- If the problem is not due to one of the items mentioned above, see Customer Service Information.
- DO NOT return the mixer to the retailer as they do not provide service.

Customer Service Information

If you have a question about your mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE :** _____ **SERIES:** _____

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ **PROCTOR-SILEX, INC.**
263 Yadkin Road. Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

Parts and Features

1. Mixer Head

2. Logo Plate

3. Attachment Shaft

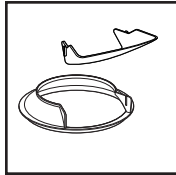
4. Bowl

5. Attachments

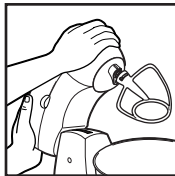
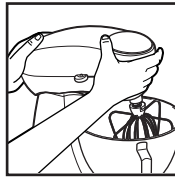
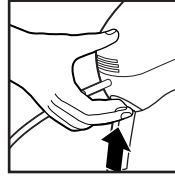
Mixer attachments include a flat beater, a wire whisk, and a dough hook.

6. Bowl Lock

7. Pouring Shield (see page 8 for more information).

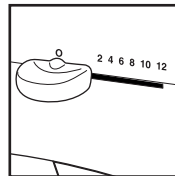


8. Mixer Release Button

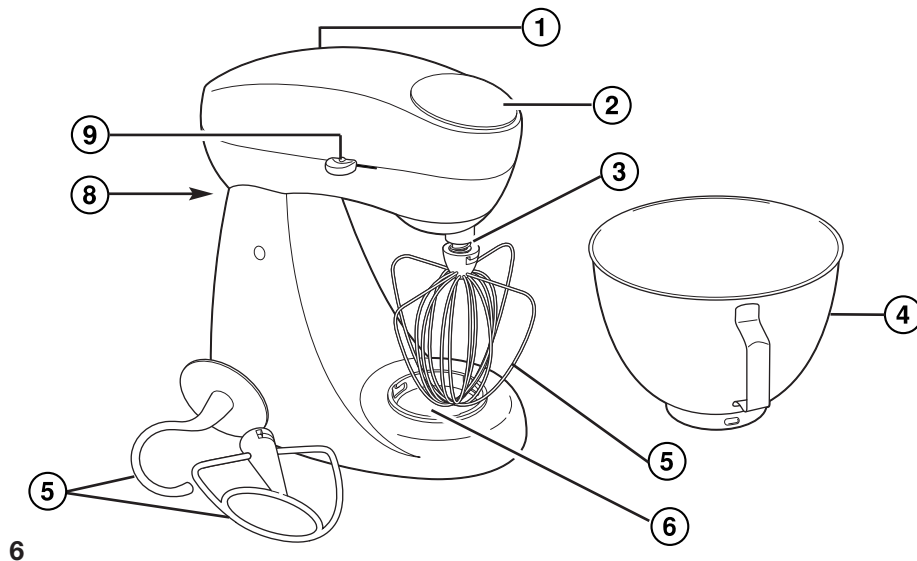


This button locks the Mixer Head down to ensure thorough mixing. When the Mixer Head is raised, it locks in the upright position. Hold the Mixer Head when lowering it into the bowl. Press up on the button to release the Mixer Head.

9. Setting Control

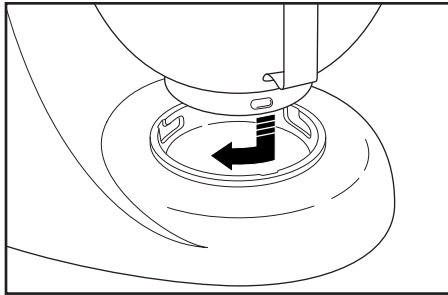


Select a setting from 2 to 12. The setting of the mixer increases with the numbers.



How to Assemble Your Mixer

To Attach the Bowl



1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Place Bowl in bowl lock and turn clockwise until Bowl locks into place.
4. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
5. Plug Mixer into electrical outlet.

To Remove:

1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Turn Bowl counterclockwise to unlock.

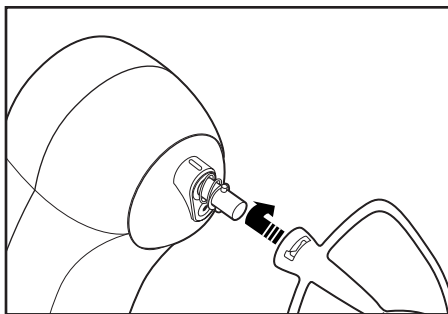
To Attach the Beater, Wire Whisk, or Dough Hook

⚠WARNING

Injury Hazard

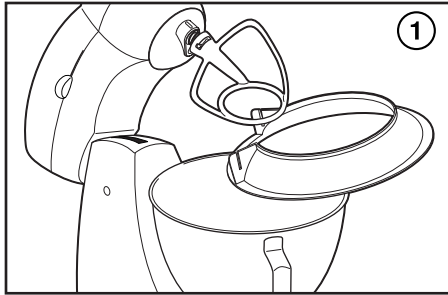
Unplug mixer before inserting or removing beaters.

Unplug mixer before cleaning. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

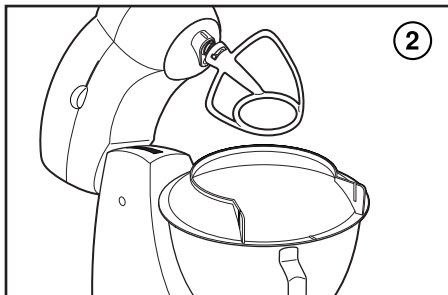


1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Insert Attachment onto Beater Shaft and press upward as far as possible.
4. Turn the Attachment to the right, hooking beater over pin on shaft.
5. Press up on Mixer Release Button and tilt the Mixer Head down.
6. Plug Mixer into electrical outlet.

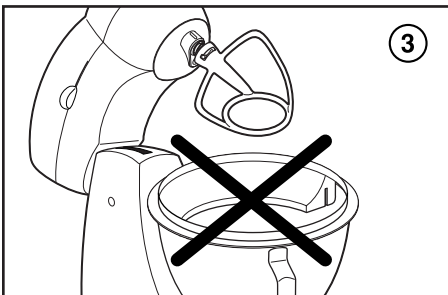
To Attach the Pouring Shield



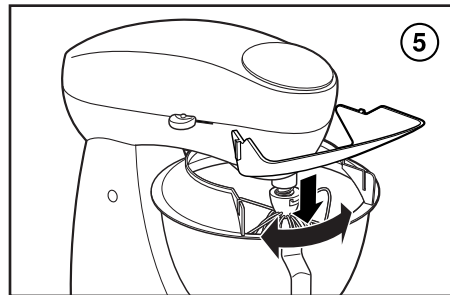
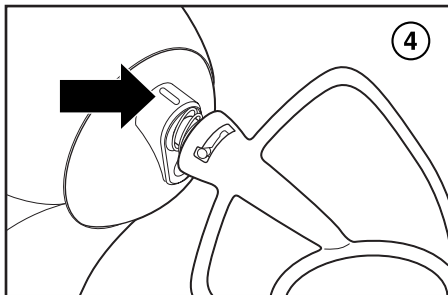
1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Attach Bowl and desired Mixer attachment. See page 7 for more information.



4. Slide the narrow section of Pouring Shield under Mixer attachment. **See Illustration 1.**
5. Place Pouring Shield on bowl. **See Illustrations 2 and 3.**
6. Align the narrow section of collar on Pouring Shield with indent on beater shaft. **See Illustration 4.**



7. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
8. Turn opening of Pouring Shield to desired position.
9. Insert Pouring Shield tabs in slots on collar. **See Illustration 5.**
10. To remove the Pouring Shield, reverse the order of directions.

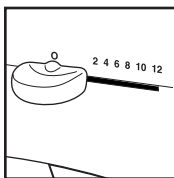


How to Use Your Mixer

1. Before first use, wash the Bowl, two-piece Pouring Shield and attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.
2. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
3. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up. Insert an attachment.
4. Lock Bowl onto base using the "Bowl Lock" feature.
5. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
6. Plug Mixer into electrical outlet. Select desired setting. Prepare recipe according to instructions.
7. When finished, turn Setting Control to **O**. Unplug from outlet.
8. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
9. Remove Attachment.

How to Set the Speed Control

Plug mixer into a properly-grounded electrical outlet. Speed Control should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid



splashing ingredients out of bowl. See the chart below for suggested speed control settings.

Electronic Speed Sensor Control

The Mixer has an Electronic Speed Sensor Control that is designed to maintain the same speed under different load conditions (such as when flour is added to a batter). You might hear slight speed variations as the Mixer electronically adjusts to the speed at which it is set.

Using Your Stand Mixer Attachments

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing settings. Begin on setting 2 and increase to desired setting depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4-6
Cookie Dough	Flat Beater	4-6
Mashed Potatoes	Flat Beater	6-8
Frosting	Flat Beater	6-8
Egg Whites (for meringues, etc.)	Whisk	10-12
Whipped Cream	Whisk	12
Instant Pudding	Whisk	2
Bread	Dough Hook	2-4

Stand Mixer Tips

General Mixing Tips

Place **liquid ingredients** in bowl first and then add dry ingredients.

Always **stay near Mixer** during use.

To begin mixing, use the low setting until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce spattering.

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the moving beater. The Pouring Shield can be used to help add ingredients.

Cake Mixes

When preparing package cake mixes, use Speed 2 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Liquid Mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.

Thin Batters

When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of bowl with a spatula.



Flat Beater Tips

- Use the flat beater attachment to mix:
 - CAKES**
 - COOKIE DOUGH**
 - FUDGE**
 - POTATOES**
- Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:
 - ✓ Have butter or margarine at room temperature.
 - ✓ Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
 - ✓ Add flour one cup at a time.
 - ✓ If the mixer seems to struggle, increase the speed setting.



Dough Hook Tips

- The Mixer Head locks down for thorough mixing.
- When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula. Place liquid ingredients in the bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, slide the Setting Control to **O** then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.



Wire Whisk Tips

- A whisk is designed to whip liquids, such as egg whites and cream. Do not use the whisk for mixing thick mixtures such as dough, fudge, or mashed potatoes
- Your mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1 cup of cream. Mixer performance is enhanced as the tip of the whisk is immersed into the liquid. If smaller quantities are needed, a hand mixer is recommended.

Egg Whites

Place egg whites in clean, dry mixing bowl. Attach bowl and wire whisk. To avoid splashing, gradually turn Speed Control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SPEED
2 to 4 egg whites	to 10
6 or more egg whites	to 8

Your Hamilton Beach® Stand Mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here's what to expect:

Frothy

Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape

Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak

Tips of peaks fall over when whisk is removed.

Almost Stiff

Sharp peaks form when whisk is removed, but whites are still soft.

Stiff but not Dry

Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are uniform in color and glisten.

Stiff and Dry

Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

Whipped Cream

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

AMOUNT	SPEED
1 cup	to 10
1 pint	to 8

Your Hamilton Beach® Stand Mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

Begins to Thicken

Cream is thick and custard-like.

Holds its Shape

Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

Stiff

Cream stands in stiff, sharp peaks when whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

How to Clean Your Mixer

1. Turn Setting Control to **O**. Unplug cord from outlet.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. To remove Attachment, press the Attachment up as far as possible and then turn to the left. Pull the Attachment off shaft.
4. The Bowl, Pouring Shield, and Attachments can be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
5. Wipe Mixer Head and Base with a damp cloth.

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Food is not mixed.	<ul style="list-style-type: none"> • Place liquid ingredients in bowl before adding dry ingredients. • Stop Mixer and scrape sides of bowl. • Increase Control Setting speed.
Food splatters during mixing.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the Pouring Shield to reduce splatters during mixing.
Mixer "walks" on counter during mixing.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce Control Setting speed. • Reduce quantity of ingredients in bowl. • Make sure countertop is clean. This allows mixer feet to grip countertop and reduce mixer movement.

Appetizers

Check our Web site for more recipes.

Cheddar Rounds

½ cup (125 ml) butter	¼ teaspoon (1.25 ml) paprika
2 cups (225 g) Cheddar cheese, grated	½ teaspoon (2.5 ml) chili powder
½ cup (125 ml) flour	⅓ teaspoon (.60 ml) salt

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat butter and cheese on setting 4 until mixed. Reduce speed to setting 2; add flour and seasonings. Mix for 1 minute. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Continue mixing on setting 4 until mixture blends and leaves sides of bowl. Shape into balls the size of large marbles and place on baking sheet. Bake 15 to 20 minutes. Serve warm or at room temperature. **Makes about 48 rounds.**

Parmesan Puffs

4 ounces (115 g) cream cheese	⅓ teaspoon (.60 ml) cayenne pepper
1 cup (250 ml) mayonnaise	⅓ teaspoon (.60 ml) chili powder
⅔ cup (150 ml) Parmesan cheese, grated	Crackers

Preheat oven to 325°F (160°C). Using the flat beater attachment, beat cream cheese and mayonnaise on setting 4 until mixed. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add cheese and seasonings and continue to mix on setting 6 until blended. Spoon mixture into a plastic storage bag then snip off a corner to make a pastry bag. Fill a baking sheet with crackers then squeeze the cheese mixture onto crackers. Bake 8 to 10 minutes until cheese mixture is slightly browned. Best served hot. **Makes 1½ cups (375 ml).**

Classic Cheese Ball

2 8-ounce (225 g) packages cream cheese, softened	1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
1 8-ounce (225 g) package shredded sharp cheddar cheese	1 teaspoon (5 ml) lemon juice
1 tablespoon (15 ml) finely chopped onion	Dash ground red pepper (optional)
	Dash salt
	1 cup (250 ml) chopped pecans

Using wire whisk attachment beat cream cheese and Cheddar cheese on medium speed until well blended. Mix in all remaining ingredients except for pecans and place in a covered container. Refrigerate several hours or overnight. Just before serving, shape into ball and roll in pecans. **Makes 24 servings.**

Hot Crab Dip

1 8-ounce (225 g) package cream cheese, softened	2 6-ounce (170 g) cans crabmeat, drained and flaked
1 small onion, finely chopped	¼ teaspoon (1.25 ml) garlic powder
5 tablespoons (75 ml) mayonnaise	Salt and pepper to taste

Preheat oven to 350°F (180°C). Using flat paddle attachment, beat cream cheese, onion, mayonnaise, crabmeat, garlic powder, salt, and pepper. On medium speed until well blended. Spread mixture into a 1-quart (1 L) baking dish. Bake for 20 minutes in the preheated oven. Best serve warm with bread or crackers. **Makes 16 servings.**

Appetizers

Check our Web site for more recipes.

Italian Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened	1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
1 tablespoon (15 ml) garlic, minced	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
¼ cup (60 ml) Parmesan cheese, grated	¼ teaspoon (1.25 ml) paprika
1 teaspoon (5 ml) garlic salt	

Using wire whisk attachment beat softened butter on medium speed until light and fluffy. Combine garlic, Parmesan cheese, garlic salt, Italian seasoning, pepper and paprika. Mix on low setting until smooth. Spread on bread or crackers. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Pizza Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened	1½ teaspoon (7.5 ml) garlic salt
1 6 ounce (170 g) can tomato paste	½ teaspoon (2.5 ml) oregano
1 cup (250 ml) Parmesan cheese, grated	1 tablespoon (15 ml) parsley

Using wire whisk attachment beat butter until light and fluffy. Add tomato paste, Parmesan cheese, garlic salt, oregano, and parsley; mix on medium speed until smooth. Spread on bread or crackers. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Baked Southern Mex Dip

8 ounces (225 g) cream cheese	½ cup (125 ml) green pepper, finely minced
2 cups (225 ml) pepper jack cheese, shredded	2.25-ounce (64 g) jar dried, chipped beef, finely chopped
1 cup (250 ml) sour cream	1 cup (250 ml) chopped pecans
¼ cup (60 ml) onion, finely minced	

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat cream cheese and pepper jack cheese on setting 4 until blended. Add sour cream and continue to mix. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add onion, green pepper, chipped beef and half of the pecans. Mix on setting 4 until blended. Pour into greased 1½-quart (1½ L) casserole dish and sprinkle remaining pecans on top. Bake 20 minutes. Serve with crackers. **Makes 4 cups (1 L).**

Artichoke Cheese Dip

12-ounce (350 g) jar marinated artichoke hearts, drained	½ cup (125 ml) Monterey Jack cheese, shredded
¾ cup (175 ml) mayonnaise	1 teaspoon (5 ml) garlic salt
½ cup (125 ml) Parmesan cheese, grated	1 teaspoon (5 ml) soy sauce
	½ teaspoon (2.5 ml) hot pepper sauce

Place all ingredients in mixing bowl. Using flat beater attachment, mix on speed 4 until blended. Refrigerate for at least 2 hours to let flavors blend. Serve with crackers. **Makes about 3 cups (750 ml).**

Entrees Check our Web site for more recipes.

Italian Noodle Casserole

1 pound (450 g) lean ground beef	1 egg
½ cup (125 ml) onion, chopped	1 cup (250 ml) sour cream
½ cup (125 ml) green pepper, chopped	⅔ cup (150 ml) mozzarella cheese, shredded
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil	2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
26-ounce (650 g) jar spaghetti sauce	
8-ounces (225 g) egg noodles	

Preheat oven to 375°F (190°C). In a large skillet over medium-high heat, cook ground beef, onions, and green pepper in oil, until ground beef is done. Stir in spaghetti sauce and set aside. Cook egg noodles according to package directions. Drain noodles. Using flat beater attachment, mix egg, sour cream and mozzarella cheese on speed 4 until blended. Add noodles and mix on speed 2 until noodles are coated. In a 4-quart (1 L) casserole dish, spoon one-half of the meat sauce over bottom. Pour noodle mixture onto meat sauce and spread out evenly. Then top with remaining meat sauce. Sprinkle with the Parmesan cheese and bake for 35 to 40 minutes or until bubbling around edges. **Makes 6 servings**

Classic Meatloaf

1 tablespoon (15 ml) vegetable oil	2 tablespoons (30 ml) prepared mustard
1 cup (250 ml) chopped onion	1 teaspoon (5 ml) salt
20 saltine crackers	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
½ cup (125 ml) milk	½ teaspoon (2.5 ml) basil
2 eggs	½ teaspoon (2.5 ml) thyme
2 tablespoons (30 ml) Worcestershire	2 pounds (900 g) lean ground beef

Preheat oven to 350°F (180°C). Place oil and onion in a microwave-safe bowl. Microwave on High about 5 minutes or until onion is soft. Place onion in the mixing bowl. Crumble the crackers into the bowl. Add remaining ingredients in the order listed. Using the dough hook attachment, mix on setting 4 until well mixed, about 1 minute. Remove mixture from the bowl and place in a 9x13-inch (33x23x5 cm) casserole dish. Shape into a flattened oval or egg shape. Bake 50 to 60 minutes or until internal temperature is 160°F (71°C). **Makes 6 to 8 servings.**

Parmesan Shrimp Puff

1 tablespoon (15 ml) butter	1 egg yolk
¼ cup (60 ml) finely chopped onion	1 pound (450 g) small to medium shrimp, peeled and cooked
1 teaspoon (5 ml) garlic	3 egg whites
1 tablespoon (15 ml) flour	¼ cup (60 ml) grated Parmesan cheese
½ cup (125 ml) beer or chicken broth	

Preheat oven to 400°F (200°C). In a skillet over medium-high heat, sauté onion in butter until soft, about 5 minutes. Add garlic and cook another minute. Sprinkle with flour then cook and stir another minute. Stir egg yolk into beer or broth. Add to skillet and cook and stir until slightly thickened, about 2 minutes. Remove from heat. Stir shrimp into cooked onion mixture. Set aside. Using whisk attachment, beat egg whites on setting 12 until stiff, about 3 minutes. Remove bowl from stand. Add Parmesan cheese and shrimp mixture to beaten egg whites. Stir gently to mix. Spoon into greased 2-quart (2 L) casserole dish. Bake 15 minutes. **Makes 4 servings.**

Entrees Check our Web site for more recipes.

South Of The Border Tamale Casserole

1 cup (250 ml) onion, chopped	¼ teaspoon (1.25 ml) salt
1 cup (250 ml) green pepper, chopped	2 tablespoons (30 ml) flour
1 pound (450 g) lean ground beef	1 egg
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil	½ cup (125 ml) milk
15-ounce (425 g) can corn, drained	8-ounce (225 g) package corn muffin mix
8-ounce (225 ml) can tomato sauce	2 tablespoons (30 ml) canned diced green chili peppers
1 teaspoon (5 ml) chili powder	
1 teaspoon (5 ml) cumin	

Preheat oven to 375°F (190°C). In a large skillet over medium-high heat, cook onion, green pepper and ground beef in oil until done. Add corn, tomato sauce, chili powder, cumin and salt. Stir to mix then reduce heat to low. Place egg, milk, muffin mix and green chili peppers in mixing bowl. Using whisk attachment, mix at setting 2 until combined. Stop mixer and scrape sides and bottom of bowl. Continue to mix on setting 4 until well blended. Remove ground beef mixture from heat and pour into a greased 2½ quart (2½ L) casserole dish. Pour muffin mixture evenly over top. Bake 25 to 30 minutes until top is slightly browned around edges. **Makes 6 servings.**

Chicken and Vegetable Cobbler

3 tablespoons (45 ml) butter	3 cups (750 ml) cooked cubed chicken
⅓ cup (80 ml) onion, chopped	15-ounce (425 g) can green peas, drained
⅓ cup (80 ml) celery, finely chopped	15-ounce (425 g) can sliced carrots, drained
⅓ cup (80 ml) flour	¾ cup (175 ml) buttermilk
3 cups (750 ml) chicken broth	3 eggs
½ teaspoon (2.5 ml) salt	1¼ cup (310 ml) self-rising flour
½ teaspoon (2.5 ml) dried basil	
¼ teaspoon (1.25 ml) pepper	

Preheat oven to 400°F (200°C). In a large skillet over medium-high heat, sauté onion and celery in butter until soft, about 5 minutes. Sprinkle flour over onion and celery in the skillet. Stir and cook about 1 minute. Add chicken broth to the skillet and stir to mix. Add sugar, salt, basil, and pepper. Cook and stir occasionally until thickened, about 5 to 8 minutes. Remove from heat. In a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) casserole dish layer chicken, peas, and carrots. Pour thickened sauce over all. Using the whisk attachment, mix buttermilk and eggs on setting 8 for about 1 minute. Add self-rising flour and mix on setting 6. Turn off mixer and scrape the sides and bottom of the bowl. Continue to mix on setting 6 about 30 seconds. Pour mixture evenly over the top of the layered chicken and vegetables. Bake 35 minutes or until top is lightly browned and casserole is bubbling. **Makes 6 to 8 servings.**

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Pound Layer Cake

4 eggs, separated	¼ teaspoon (1.25 ml) baking powder
1 cup (250 ml) butter	⅔ cup (150 ml) sour cream
2 cups (500 ml) sugar	2 teaspoons (10 ml) vanilla
2 cups (500 ml) cake flour	

Preheat oven to 325°F (160°C). Using the whisk attachment beat egg whites on setting 12 until stiff, about 3 minutes. Remove beaten egg whites and set aside. In same bowl (no need to wash) using flat beater attachment, cream together butter and sugar on setting 4. Increase speed to setting 6 and add egg yolks one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. In a small bowl stir together cake flour and baking soda. Reduce speed to setting 2 then add half of the flour mixture. Add the sour cream, then the remaining flour and continue mixing until well blended. Add the beaten egg whites and continue to mix on setting 2 about 1 minute. Stop mixer and scrape sides and bottom of bowl. Then continue to mix another 15 seconds. Divide batter between 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 40 to 45 minutes or until tests done with a toothpick. Cool in pan 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost or serve plain with fruit and whipped topping. **Makes 2 layers.**

Hawaiian Pineapple-Coconut Cake

½ cup (125 ml) butter	¼ teaspoon (1.25 ml) salt
2 cups (500 ml) sugar	⅔ cup (150 ml) buttermilk
2 eggs	1 cup (250 ml) coconut
1 teaspoon (5 ml) vanilla	8-ounce (225 ml) can crushed pineapple, drained
2⅓ cups (580 ml) cake flour	
1 teaspoon (5 ml) baking soda	

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat together the butter, sugar, and eggs on setting 4 until blended. In a small bowl stir to mix the cake flour, baking soda, and salt. On setting 2 add half of the flour mixture then slowly add the buttermilk. Add the remaining flour mixture. Add the coconut and pineapple and mix until just blended. Pour batter into 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 40 minutes or until tests done with a toothpick. Cool in pans 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost with Coconut Cream Cheese Frosting.

Makes one 2-layer cake.

Coconut Cream Cheese Frosting

8-ounces (225 g) cream cheese
¼ cup (60 ml) butter, room temperature
3 cups (750 ml) confectioners sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla
¾ cup (175 ml) coconut

Using flat beater attachment, mix cream cheese and butter on setting 4 until smooth. Add confectioners sugar and vanilla and beat until smooth and fluffy. Add coconut and beat until mixed.

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Chocolate Velvet Layer Cake

2 cups (500 ml) cake flour	2 cups (500 ml) light brown sugar, packed
½ cup (125 ml) unsweetened baking cocoa	2 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking soda	1 teaspoon (5 ml) vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	¾ cup (175 ml) sour cream
10 tablespoons (185 ml) butter, room temperature	¾ cup (175 ml) cold brewed coffee

Preheat oven to 350°F (180°C). In a small bowl stir together flour, cocoa, baking soda, and salt. Set aside. Using flat beater attachment, cream butter and sugar on setting 4. Add eggs 1 at a time beating well after each addition. Add vanilla. Reduce speed to setting 2. Add half of flour mixture, then all of sour cream. Add remaining flour mixture. Then slowly pour in coffee. Mix on setting 2 about 30 seconds. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Turn mixer on to setting 4 and mix until thoroughly blended. Divide batter between 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 30 to 35 minutes or until tests done. Cool in pan for 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost with Bittersweet Chocolate Frosting. **Makes one 2-layer cake.**

Bittersweet Chocolate Frosting

½ cup (80 ml) butter, room temperature	¼ cup (60 ml) milk
2½ cups (625 ml) confectioners sugar	1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) cold brewed coffee
¾ cup (175 ml) unsweetened baking cocoa	1 teaspoon (5 ml) vanilla

Using flat beater attachment, beat butter on setting 4 until smooth. Add confectioners sugar and cocoa alternately with milk and continue beating until smooth. Add vanilla and beat until smooth and blended.

Danish Apple Cake

2 eggs, separated	1 cup (250 ml) flour
¼ cup (60 ml) butter, room temperature	2 teaspoons (10 ml) baking powder
½ cup (125 ml) sugar	½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
½ cup (125 ml) light brown sugar, packed	2 cups (750 ml) apple, peeled and finely chopped
1 teaspoon (5 ml) vanilla	

Preheat oven to 325°F (160°C). Using whisk attachment, beat 2 egg whites on setting 12 until stiff. Remove from bowl and set aside. Using same bowl (not necessary to wash) and flat beater, beat egg yolks, sugars, and vanilla on setting 4 until mixed. Add flour, baking powder, and cinnamon. Mix on setting 2 until blended. Add apples and beaten egg whites and stir on setting 2 just until mixed. Pour into a greased 9-inch (23 cm) pie plate and bake for 45 minutes or until browned. Serve topped with vanilla ice cream. **Makes 6 to 8 servings.**

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Lemon Cake

2½ cups (580 ml) all-purpose flour	4 eggs
1½ teaspoons (7.5 ml) baking powder	1 cup (250 ml) buttermilk
½ teaspoon (2.5 ml) baking soda	2 teaspoon (10 ml) finely shredded lemon peel
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	2 tablespoons (30 ml) lemon juice
1 cup (250 ml) butter, softened	
2 cups (500 ml) sugar	

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and flour three 9x1½-inch (23x3 cm) round cake pans; set aside.

In a medium bowl, combine flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside. Using flat paddle attachment, cream together the butter and sugar on medium speed until light and fluffy. Reduce speed to low and beat in the eggs one at a time. Add flour mixture and buttermilk alternately mixing on low just until combined. Add lemon peel and lemon juice and mix until well combined.

Pour batter into prepared pans. Bake for 25 to 30 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool in pans on wire racks for 10 minutes. Invert onto wire racks to cool completely. When cool frost with Lemon Butter Frosting. **Makes one 3-layer cake.**

Lemon Butter Frosting

6 cups (1,500 ml) confectioners sugar	2 teaspoon (10 ml) grated lemon zest
1 cup (250 ml) butter, softened	¼ cup (60 ml) milk
¼ cup (60 ml) fresh lemon juice	

Using flat paddle attachment, cream sugar and butter on low setting until combined. Add lemon juice and lemon zest, beat until smooth. Beat in milk then increase speed and continue to beat until light and fluffy. Spread frosting over cooled cake.

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Italian Cream Cake

1 cup (250 ml) buttermilk	5 eggs
1 teaspoon (5 ml) baking soda	1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
½ cup (125 ml) butter	1 cup (250 ml) flaked coconut
½ cup (125 ml) shortening	1 teaspoon (5 ml) baking soda
2 cups (500 ml) sugar	2 cups (500 ml) all-purpose flour

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and flour three 9x1½-inch (23x3 cm) round cake pans; set aside.

In a small bowl, dissolve the baking soda in the buttermilk; set aside.

Using flat paddle attachment, cream together butter, shortening, and sugar on medium speed until light and fluffy. Mix in eggs one at a time. Add buttermilk mixture, vanilla extract, coconut, and baking powder. Reduce speed to low and gradually add flour. Mix until just combined.

Bake in the preheated oven for 30 to 35 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool in pans on wire racks for 10 minutes. Invert onto wire racks to cool completely. When cool frost with Cream Cheese Frosting. **Makes one 3-layer cake.**

Cream Cheese Frosting

2 8-ounce (225 g) packages cream cheese, softened	1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
½ cup (125 ml) butter, softened	2 pounds (900 g) confectioners sugar

Using flat paddle, beat cream cheese, butter, and vanilla on medium speed until light and fluffy. On the lowest speed, gradually add confectioners sugar until well blended. Turn mixer on high and beat until frosting is light and fluffy. Spread frosting over the cooled cake.

Country Carrot Cake

2 teaspoons (10 ml) baking powder	3 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking soda	1 cup (250 ml) crushed pineapple with juice
½ teaspoon (2.5 ml) salt	1½ cups (375 ml) chopped toasted pecans or English walnuts
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	½ (125 ml) cup shredded coconut
1 teaspoon (5 ml) ground nutmeg	2 cups (500 ml) shredded carrots
½ teaspoon (2.5 ml) ground cloves	1 cup (250 ml) raisins
¼ cup (60 ml) vegetable oil	3 cups (750 ml) flour
1½ (375 ml) cups sugar	
½ cup (125 ml) brown sugar	
2 teaspoons (10 ml) vanilla	

Preheat oven 350°F (180°C). Grease and flour a 13x9x2-inch (33x25x5 cm) pan; set aside.

In a medium bowl, mix together flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon, nutmeg, and cloves; set aside. Using flat paddle, mix oil, sugar, brown sugar, vanilla, and eggs on medium speed until smooth. Reduce speed to low, add pineapple, walnuts, coconut, carrots, and raisins until well blended. Gradually add flour mixture. Mix until well combined. Pour batter into prepared pan and bake for about 40 to 50 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool on wire rack until completely cool. Frost with Cream Cheese Frosting (see recipe above). **Makes one 13 x 9-inch sheet cake.**

20

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

White Chocolate Cheesecake

1½ cups (375 ml) graham cracker crumbs	1 cup (250 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) sugar	3 eggs
⅓ cup (80 ml) butter, melted	1 tablespoon (15 ml) lemon juice
4 8-ounce (900 g) packages cream cheese	1 teaspoon (5 ml) vanilla
	6-ounces (170 g) white chocolate, melted

Preheat oven to 325°F (160°C). In a medium bowl mix graham cracker crumbs, sugar, and butter. Butter a 9-inch (23 cm) spring form pan. Press crumbs onto bottom and ½-inch (1 cm) up the sides. Set aside. Using flat beater attachment, beat cream cheese on setting 4 until smooth. Add sugar and continue to beat. Add one egg and beat until mixed. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add remaining eggs one at a time beating after each addition. Reduce speed to setting 2 then add lemon and vanilla. With mixer running on setting 2 slowly pour in melted white chocolate. Mix just until blended. Pour mixture into prepared crust and bake 1 hour and 15 minutes or until cheesecake is slightly browned around the edges. The center may still look “wet.” Let cool completely before serving. **Makes 16 servings.**

Fluffy Sweet Potato Pie

2 eggs, separated	¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon
15-ounce (425 g) can sweet potatoes, drained OR 1 cup (250 ml) mashed	½ teaspoon (2.5 ml) nutmeg
¾ cup (175 ml) light brown sugar, packed	¾ cup (175 ml) evaporated milk or whipping cream
1 tablespoon (15 ml) flour	1 teaspoon vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	9-inch (23 cm) deep dish unbaked pie shell

Preheat oven to 375°F (190°C). Using whisk attachment on setting 12, beat egg whites until stiff but not dry. Set aside. Using flat beater and the same bowl (not necessary to wash) beat egg yolks and sweet potatoes on setting 6. Blend until smooth. Add brown sugar, flour, salt, cinnamon, and nutmeg. Blend until mixed. Reduce speed to setting 2 and add milk and vanilla. Stir. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add the beaten whites and mix on setting 4 until incorporated. Pour into pie shell. Bake 40 minutes or until filling is set. **Makes 6 to 8 servings.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Cool Cappuccino Pie

1 cup (250 ml) whipping cream	9-inch (23 cm) chocolate graham cracker or cookie crumb crust
4 ounces (115 mg) cream cheese	1-ounce (25 g) semi-sweet baking chocolate, grated
3 tablespoons (45 ml) instant coffee	
1 cup (250 ml) milk	
3.5-ounce (100 g) box instant vanilla pudding	

Using whisk attachment, whip cream on setting 12 until stiff. Remove from bowl and set aside. Using same whisk and bowl (not necessary to wash) beat cream cheese, instant coffee, and 2 tablespoons (30 ml) of the milk on setting 6 until smooth. Add pudding and remaining milk and beat on setting 6 about 1 minute. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add whipped cream and mix on speed 4 until blended. Pour into pie shell and sprinkle grated chocolate on top. Refrigerate at least 4 hours before serving. **Makes 6 to 8 servings.**

Tiramisu

1½ cups (375 ml) whipping cream, divided	10-ounce prepared pound cake, bakery or freezer section
1 cup (250 ml) sugar	⅓ cup (80 ml) coffee liqueur*
2 eggs	⅓ cup (80 ml) brewed coffee, room temperature
8-ounces (225 g) cream cheese, room temperature	6-ounces (170 g) semi-sweet baking chocolate, finely chopped
1 teaspoon (5 ml) vanilla	

*If you do not want to use the liqueur, substitute ⅓ cup (150 ml) brewed coffee with 2 tablespoons (30 ml) sugar for the liqueur and coffee.

Best if made a day before serving.

In a medium saucepan combine ½ cup (125 ml) whipping cream, ½ cup (125 ml) sugar, and eggs. Cook and whisk constantly over medium-high heat until thickened, about 6 minutes. Pour custard into a small bowl and set in freezer to cool. Using whisk attachment, beat 1 cup (250 ml) whipping cream on setting 12 until stiff. Set aside. Using same whisk and bowl (not necessary to wash) beat cream cheese and ½ cup (125 ml) sugar on setting 6 until blended. Add cooled custard and beat on setting 6 until smooth. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add vanilla and the whipped cream and mix on setting 4 until smooth and incorporated. Cut pound cake into ½-inch (1 cm) slices. Mix coffee liqueur with coffee. Reserve 2 tablespoons (30 ml) chopped chocolate. Assemble in a deep bowl. Make a layer of pound cake then drizzle with liqueur-coffee mixture. Sprinkle with chopped chocolate. Spoon on cream mixture. Repeat layering cake, coffee, chocolate then cream mixture. Sprinkle reserved chocolate on top. Cover and refrigerate. **Makes 8 to 10 servings.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Best Ever Sugar Cookies

2½ cups (625 ml) all purpose flour	¾ cup (175 ml) butter, softened
1 teaspoon (5 ml) baking powder	¾ cup (175 ml) sugar
½ teaspoon (2.5 ml) baking soda	1 egg
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	1 teaspoon (5 ml) vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) nutmeg	¼ cup (60 ml) milk

Preheat oven to 375°F (190°C).

Mix together flour, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg and set aside. Using flat paddle, cream butter on high speed until light and fluffy. Reduce speed to lowest setting. Add sugar, egg, and vanilla, mixing thoroughly. Gradually add dry ingredients and milk; continue mixing until thoroughly mixed. Form cookie dough into 1½-inch (2.5 cm) diameter balls and arrange balls on ungreased baking sheets. Flatten balls slightly with the bottom of a drinking glass.

Bake in oven for 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks. **Makes about 4 dozen.**

Quick 'n Easy Banana Pudding

1 8-ounce (225 g) package cream cheese, softened	1 teaspoon (5 ml) vanilla
1 14-ounce (400 g) can sweetened condensed milk	1 8-ounce (225 g) container frozen whipped topping, thawed
1 3.4-ounce (95 g) package instant vanilla pudding mix	½ of a 12-ounce (350 g) package vanilla wafers
2 cups (500 ml) cold milk	3 medium ripe bananas, sliced

Using wire whisk attachment beat cream cheese on high setting until light and fluffy. Reduce speed to low setting. Add condensed milk, pudding mix, milk, and vanilla. Continue to mix until smooth. Turn off mixer and fold in ½ of the whipped topping.

Line the bottom of a 13x9x2-inch (33x25x5 cm) dish with vanilla wafers. Arrange sliced bananas evenly over wafers. Spread with pudding mixture. Top with remaining whipped topping. Chill. **Makes 8 servings.**

Light and Tart Lemon Pie

2 eggs separated	½ cup (125 ml) milk
3 tablespoons (45 ml) butter	½ cup (60 ml) lemon juice
1 cup (250 ml) sugar	Grated zest of 1 lemon (yellow part only)
3 tablespoons (45 ml) flour	9-inch (23 cm) unbaked pie shell

Preheat oven to 350°F (180°C). Using whisk attachment on setting 12 beat egg whites until stiff but not dry. Set aside. Using flat beater and the same bowl (not necessary to wash) beat butter, sugar, and flour on setting 4. Add egg yolks and mix until blended. Add milk, lemon juice, and zest. Mix until blended. Reduce speed to setting 2 and add beaten egg whites. Mix until whites are incorporated. Pour into pie shell and bake 45 to 50 minutes or until top is browned and filling is set. Let pie cool completely before serving. **Makes 6 to 8 servings.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Magic Cookies

1 cup (250 ml) butter	½ teaspoon (2.5 ml) baking powder
1 cup (250 ml) sugar	½ teaspoon (2.5 ml) salt
1 cup (250 ml) light brown sugar	2 cups (500 ml) oatmeal
2 eggs	1 tablespoon (15 ml) vanilla
2 cups (500 ml) flour	12 ounces (350 g) chocolate chips
1 teaspoon (5 ml) baking soda	1½ cups (375 ml) coconut

Preheat oven to 350°F (180°C). With flat beater attachment, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt mix until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoon full onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes.

Makes 3 dozen cookies.

Brownie Cookies

⅔ cup (160 ml) shortening	⅓ cup (80 ml) unsweetened baking cocoa
1½ cups (375 ml) brown sugar, packed	¼ teaspoon (1.25 ml) baking soda
1 tablespoon (15 ml) water	½ teaspoon (2.5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) vanilla	12 ounces (350 g) semi-sweet chocolate chips
2 eggs	
1½ cups (375 ml) flour	

Preheat oven to 375°F (190°C). With flat beater, cream shortening and brown sugar on medium setting until blended. Add water, vanilla, and eggs and mix. Add flour, cocoa, baking soda, and salt and beat at a medium setting until thoroughly mixed. Stir in chocolate chips on low setting. Drop tablespoons of dough on ungreased baking sheets. Bake 7 to 9 minutes. Do not overcook.

Makes 36 cookies.

“Soft” Peanut Butter Cookies

½ cup (125 ml) vegetable shortening	1 teaspoon (5 ml) vanilla
½ cup (125 ml) peanut butter	¾ teaspoon (3.75 ml) salt
1¼ cup (310 ml) light brown sugar	1½ cups (375 ml) flour
1 egg	1 teaspoon (5 ml) baking soda

Preheat oven to 275°F (140°C). Using the flat beater attachment, beat shortening, peanut butter, brown sugar, egg, and vanilla at a medium setting until well blended. Reduce speed to low and gradually add dry ingredients until blended. Dough will be crumbly. Roll 3 tablespoon-size portions of the dough into a ball. Place on ungreased cookie sheet. Press to ½-inch (1 cm) thick. Bake 18 to 20 minutes. Do not overcook. **Makes 16 cookies.**

Breakfast Favorites

Check our Web site for more recipes.

Sour Cream Coffee Cake

Crumb topping

1½ cups (375 ml) all-purpose flour
 1½ sticks (¾ cup) [175 ml] unsalted
 butter, softened
 ⅓ cup (80 ml) packed light
 brown sugar
 ⅓ cup (80 ml) sugar
 1¼ teaspoon (6.25 ml) ground
 cinnamon
 1 cup (250 ml) pecans, chopped

Streusel

⅓ cup (80 ml) all-purpose flour
 ½ cup (125 ml) packed light brown
 sugar, divided
 ¾ teaspoon (3.75 ml) ground cinnamon
 3 tablespoons (45 ml) cold butter

Crumb topping: In a small bowl, combine flour, butter, brown sugar, graduated sugar and cinnamon mix with fork until large crumbs are formed. Add pecans and mix to incorporate.

Streusel: In another small bowl, combine flour, brown sugar, cinnamon and butter. Mix with fork until large crumbs are formed.

Cake: Lower oven rack to lowest position. Preheat oven 350°F (180°C). Grease 10-inch bundt pan with butter.

Using the flat paddle attachment, cream butter on medium speed until smooth. Add sugar, baking powder, baking soda and salt. Beat on medium speed for 3 minutes. With mixer on low speed, add in eggs 1 at a time until well-blended, mix in vanilla and sour cream. Gradually add flour. Continue to mix until well blended.

Spread about 2 cups (500 ml) of batter into the bottom of prepared pan, Sprinkle evenly with ½ of streusel mixture. Repeat. Spread remaining batter over and top with crumb topping.

Bake 50 to 60 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool on wire rack 30 minutes. Invert cake onto plate and then flip on wire rack with topping side up. Cool completely. **Makes one cake.**

Cake

12 tablespoons (180 ml) unsalted
 butter, softened
 1¼ cup (310 ml) sugar
 1 tablespoon (15 ml) baking powder
 ¾ teaspoon (3.75 ml) baking soda
 ¾ teaspoon (3.75 ml) salt
 4 large eggs
 1 tablespoon (15 ml) vanilla
 1½ cups (375 ml) sour cream
 2¼ cups (560 ml) all-purpose flour

Breakfast Favorites

Check our Web site for more recipes.

Cinnamon Butter

1 cup (250ml) unsalted butter, softened 1 teaspoon (5ml) ground cinnamon
2 tablespoons (30 ml) confectioners sugar 1 dash ground nutmeg

Using whisk attachment beat butter on high speed until light and fluffy. Reduce mixer to low speed, add sugar, cinnamon, and nutmeg and whip until smooth and creamy. The perfect addition to pancakes, toast, or biscuits. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Honey Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
½ cup (125 ml) honey

Using whisk attachment beat butter on high speed until light and fluffy. Reduce mixer to low speed, add honey and whip until smooth. The perfect addition to pancakes, toast, or biscuits. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Candies

Check our Web site for more recipes.

No Cook Fudge Truffles

8-ounce (225 g) package cream cheese, room temperature ⅔ cup (150 ml) unsweetened baking cocoa
¼ cup (60 ml) butter, room temperature 3½ cups (875 ml) confectioners sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla ½ cup (125 ml) finely chopped pecans or walnuts
⅔ teaspoon (1.25 ml) salt

Using the flat beater attachment, beat cream cheese and butter on setting 6 until smooth. Add vanilla, salt and cocoa and mix on setting 4. Add confectioners sugar 1 cup (250 ml) at a time and beat until smooth. Shape into 1-inch (2.5 cm) balls then place in freezer for 1 hour. Remove from freezer and roll in nuts. Refrigerate. **Makes about 3 dozen.**

Mini Meringue Morsels

2 egg whites
⅔ teaspoon (1.25 ml) cream of tartar
½ cup (125 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) unsweetened baking cocoa

Preheat oven to 275°F (140°C). Using the whisk attachment, beat egg whites and cream of tartar on setting 12 until soft peaks form. Reduce speed to setting 10 and slowly add sugar. Beat until stiff peaks form. Remove from stand and fold in cocoa. Place mixture in pastry bag. (Or spoon into a plastic storage bag with a small corner snipped off.) Place parchment paper on cookie sheet. Pipe out small mounds of meringue (slightly less than one tablespoon). Place in oven and bake for 15 minutes. Turn off oven but leave meringues in oven another hour. Remove and let cool. **Makes about 6 dozen meringues.**

Dinner Rolls

Check our Web site for more recipes.

90 Minute Pan Bread

½ cup (125 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	¼ cup (60 ml) butter, room temperature
2 .25-ounce (8 g each) packages active dry yeast	1 teaspoon (5 ml) salt
⅔ cup (150 ml) warm milk	1 egg
¼ cup (60 ml) sugar	3½ to 4 cups (875 ml to 1 L) flour
	1 tablespoon (15 ml) butter, melted

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add milk, sugar, butter salt, and egg. Using dough hook attachment mix ingredients on setting 2, then add 3 cups (750 ml) flour. Add additional flour if necessary to make a sticky soft dough. Knead on setting 4 for 3 minutes. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes.

Preheat oven to 400°F (200°C). Stir dough then place in a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) baking pan. Push dough to edges of pan. Let rise in warm place 30 minutes. Bake for 15 to 20 minutes until golden brown. Remove from oven and brush top with melted butter. **Makes 20 servings.**

Simple Yeast Rolls

1 cup (250 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	3 tablespoon (45 ml) sugar
.25-ounce (8 g) package active dry yeast	1 teaspoon (5 ml) salt
¼ cup (60 ml) butter, melted and cooled	1 egg
	3 to 3½ cups (750 to 875 ml) flour

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt and egg. Using dough hook mix on speed 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (750 ml) of the flour and mix on speed 4 about 2 minutes. Add additional flour if necessary to make a soft dough. Cover and let rise in warm place about 1 hour.

Preheat the oven to 350°F (180°C). Stir down the dough and dump onto lightly floured surface. Divide the dough into 4 equal portions, then divide each portion into 4 golf ball sized balls. Place the 16 balls in a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) baking pan. Let rise in a warm place about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes. **Makes 16 rolls.**

Soft Yeast Biscuit Rolls

.25-ounce (8 g) package active dry yeast	2 teaspoons (10 ml) baking powder
¼ cup (60 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	1 teaspoon (5 ml) baking soda
4 cups (1 L) flour	1 teaspoon (5 ml) salt
3 tablespoons (45 ml) sugar	⅔ cup (150 ml) vegetable shortening
	1¼ cups (310 ml) buttermilk

Preheat oven to 400°F (200°C). Dissolve yeast in water and set aside. Place flour, sugar, baking powder, baking soda and salt in mixing bowl. Using dough hook attachment, stir dry ingredients on setting 2. Add shortening and increase speed to setting 4. Mix about 1 minute. Add dissolved yeast and continue to mix. Slowly add buttermilk. Mix on setting 4 about 1 minute. Dump the dough onto lightly floured surface and sprinkle dough with additional flour. Gently roll dough to ½-inch (1 cm) thickness. Cut with round biscuit cutter. Place dough with sides touching on baking sheet. Bake 15 to 20 minutes. **Makes 16 to 20 biscuits.**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387
840115400 hiltonbeach.com

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

7/03



BATTEUR SUR SOCLE TOUT EN MÉTAL

RECETTES ET GUIDE DE L'UTILISATEUR

garantie de
3 ans



USA: 1-800-851-8900

Canada: 1-800-267-2826

840115400

Cher propriétaire de batteur sur socle,

Nous vous félicitons de votre achat d'un batteur sur socle. Le batteur sur socle Hamilton Beach® Eclectrics™ ajoute un brin de modernité aux électroménagers fiables, tout métal d'autrefois.

Posséder un appareil Hamilton Beach® c'est un peu comme posséder un moment d'histoire. En 1904, Louis Hamilton et Chester Beach ont fait équipe pour introduire dans les foyers nord-américains des appareils ménagers motorisés tels que les aspirateurs, machines à coudre et batteurs. En l'honneur de leur héritage centenaire, nous avons combiné la construction métallique des appareils du passé que l'on disait « construits pour durer » à l'esthétique moderne pour que vous bénéficiiez dans votre cuisine de la qualité durable et de l'esthétique.

En utilisant votre batteur tout métal, songez aux antécédents qui l'ont précédé. Profitez de la confiance que vous avez en un appareil appuyé par des années d'expérience et une garantie de 3 ans. Mais surtout, remplissez votre foyer des délicieux arômes de gâteaux, biscuits et pains que votre batteur sur socle peut vous aider à créer!

J'espère que votre batteur sur socle Hamilton Beach® Eclectrics™ vous donnera satisfaction pendant des années.

Sincères salutations,



*Michael J. Morecroft
Président et chef de la direction de
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table des matières

Renseignements sur la garantie	3	Recettes	13-29
Précautions importantes.....	4	<i>Hors-d'œuvre</i>	13
Renseignements sur l'assistance et le service	5	<i>Plats principaux</i>	16
Pièces et caractéristiques	6	<i>Gâteaux et glaçages</i>	19
Assemblage du batteur	7	<i>Tartes et autres desserts</i>	23
Utilisation du batteur	9	<i>Délices pour le petit déjeuner</i>	27
Conseils pour le batteur sur socle	10	<i>Sucreries</i>	28
Nettoyage du batteur	12	<i>Petits pains pour le dîner</i>	29
Dépannage	12		

Renseignements sur la garantie

Garantie standard de trois ans

Félicitations! Vous possédez maintenant l'un des meilleurs batteurs sur socle. Nous sommes si confiants dans la qualité et la fabrication de votre nouveau batteur sur socle que nous étayons votre achat avec une garantie de remplacement de 3 ans sans ennuis. Si votre batteur sur socle ne fonctionne pas bien ou refuse de fonctionner pendant 3 ans à partir de la date d'achat, nous livrerons à votre porte un batteur sur socle neuf en remplacement et reprendrons votre vieux batteur sans frais. Voici comment ça fonctionne :

Durée de la garantie	Comment remplir la garantie :	Ce que fera Hamilton Beach®	Hamilton Beach® ne paiera pas pour :
Trois ans à partir de la date de l'achat original pour les batteurs sur socle utilisés aux États-Unis continentaux, en Alaska, à Hawaii et au Canada. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur d'origine.	<ol style="list-style-type: none"> Suivez les instructions de ce manuel. Consultez les sections « Conseils et dépannage » si vous avez des problèmes pour faire fonctionner l'appareil. Si vous avez des questions, composez un des numéros du service à la clientèle, page 5. Gardez votre preuve d'achat. Si l'appareil ne fonctionne pas dans les 3 ans suivant l'achat, composez un des numéros du service à la clientèle, page 5. 	<ol style="list-style-type: none"> Envoyer un billet de livraison pré-payé pour envoyer l'appareil. Expédier un appareil de rechange tout neuf à votre adresse. 	<p>Défaillances du produit attribuables à l'abus, au mésusage, à la négligence, à l'utilisation à des fins commerciales ou à un usage contraire à ce manuel.</p> <p>CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ. TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.</p>

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électromécaniques, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparations ou réglages électriques ou mécaniques.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (ARRÊT) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'un cordon de liaison à la terre à 3 broches (fiche à 3 alvéoles). Ce type de fiche conviendra uniquement à une prise électrique conçue pour une fiche à 3 alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche de liaison à la terre en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre

de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre du batteur. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table où des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

Un cordon de rallonge devrait d'abord être relié à l'appareil avant de le brancher dans la prise.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que le batteur.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le bol et les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Renseignements sur l'assistance et le service

Avant de demander de l'assistance

Prière de lire ce qui suit avant d'appeler :

- Le batteur peut chauffer durant l'usage. Dans le cas de charges lourdes et de périodes d'utilisation prolongée, la partie supérieure de l'appareil pourra être tiède au toucher. Ceci est normal.
- Le batteur peut émettre une odeur, surtout quand il est neuf. C'est une chose normale avec les moteurs électriques.
- Si le fouet plat frappe le bol, arrêter le batteur. Consulter la page 3 pour plus de renseignements.

Si votre batteur fonctionne mal ou refuse de fonctionner, veuillez vérifier les points suivants :

- Le batteur est-il branché?
- Le fusible du circuit qui alimente le batteur est-il en bon état? Si vous possédez un coupe-circuit, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Éteindre le batteur 10 à 15 secondes, puis le rallumer.
- Si le problème n'est pas attribuable à l'un des points qui précèdent, voir l'information sur le Service à la clientèle.
- NE PAS retourner le batteur au détaillant; ce dernier n'offre pas de service de réparation.

Information sur le Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur, téléphonez au numéro sans frais de notre service à la clientèle. Avant l'appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et les inscrire ci-dessous. Ces numéros se trouvent sur le dessus de votre batteur. Ces renseignements nous aideront à répondre à votre question beaucoup plus rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux É.-U. 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Pièces et caractéristiques

1. Tête du batteur

2. Plaque du logo

3. Tige de fixation

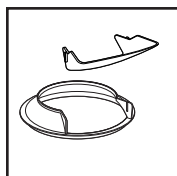
4. Bol

5. Accessoires

Les accessoires du batteur comprennent un fouet plat, un fouet à fil et un crochet pétrisseur.

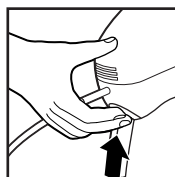
6. Verrouillage du bol

7. Bec verseur anti-éclaboussures

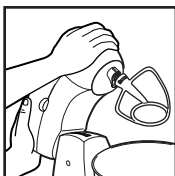
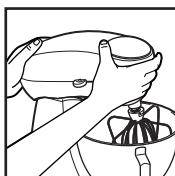


(voir la page 8 pour plus de renseignements).

8. Bouton de dégagement du batteur

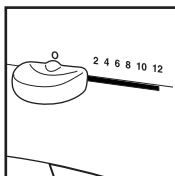


Ce bouton verrouille la tête du batteur en position abaissée pour assurer un mélange complet. Lorsqu'on relève la tête du batteur, elle se verrouille en position verticale. Tenir la tête du batteur lorsqu'on la baisse dans le bol.

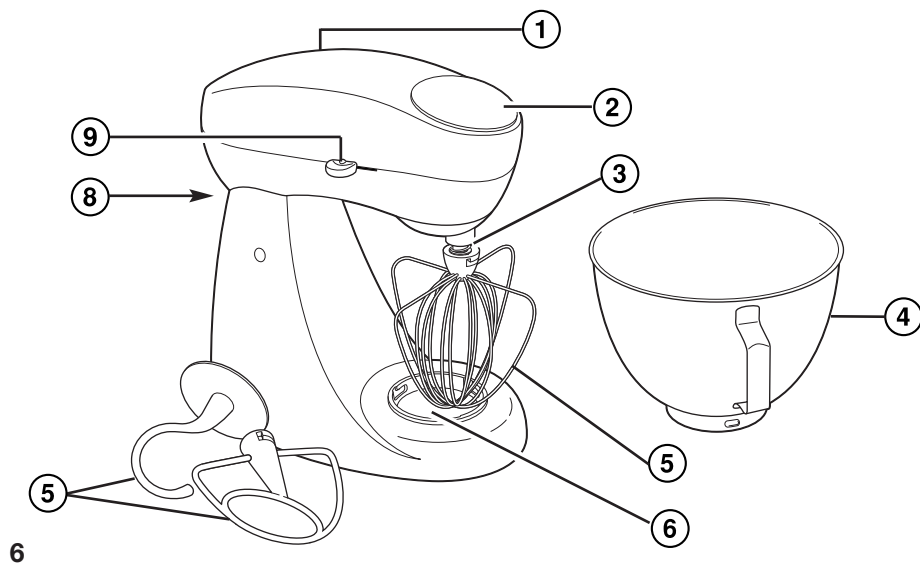


Appuyer sur le bouton pour dégager la tête du batteur.

9. Commande de réglage

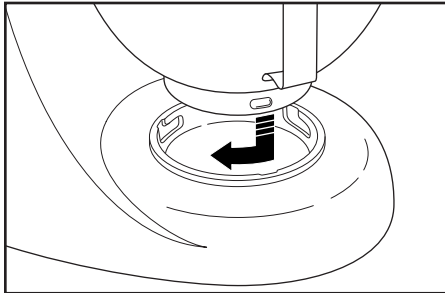


Sélectionner un réglage entre 2 et 12. Le réglage du batteur augmente en suivant les nombres.



Assemblage du batteur

Fixation du bol



1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Placer le bol sur le plateau de verrouillage et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se verrouille en place.
4. Appuyer sur le bouton de dégagement et incliner la tête du batteur vers le bas.
5. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Pour l'enlever :

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Faire tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.

Fixation du fouet, du fouet à fil ou du crochet pétrisseur

⚠ AVERTISSEMENT

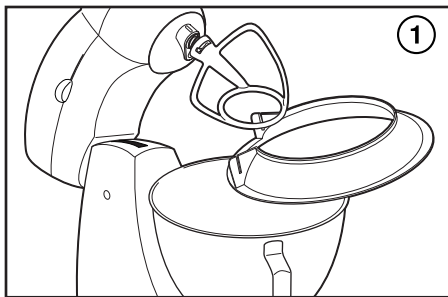
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des fouets.

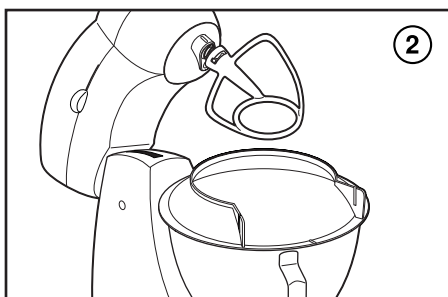
Débrancher le batteur avant le nettoyage. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Insérer l'accessoire sur la tige des fouets et appuyer vers le haut le plus loin possible.
4. Faire tourner l'accessoire vers la droite, en fixant le fouet sur l'attache de la tige.
5. Appuyer sur le bouton de dégagement et incliner la tête du batteur vers le bas.
6. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Fixation du bec verseur anti-éclaboussures

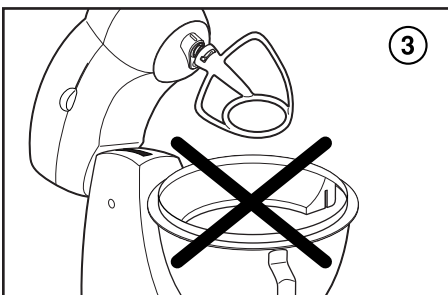


1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Fixer le bol et l'accessoire désiré. Voir la page 7 pour plus de renseignements.



4. Glisser la section étroite du bec anti-éclaboussures sous l'accessoire **Voir l'illustration 1.**

5. Placer le bec anti-éclaboussures sur le bol. **Voir les illustrations 2 et 3.**



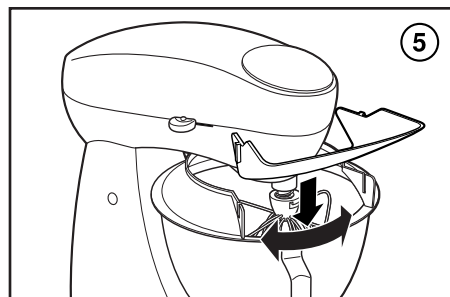
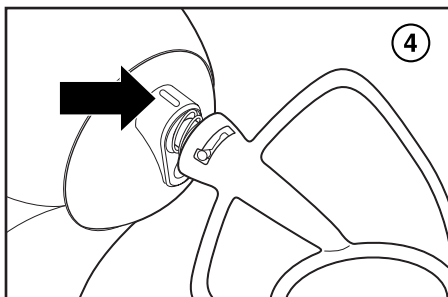
6. Aligner la section étroite du collier anti-éclaboussures avec l'échancrure sur la tige du batteur. **Voir l'illustration 4.**

7. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et incliner la tête du batteur.

8. Tourner l'ouverture du bec anti-éclaboussures à la position désirée.

9. Insérer le bec verseur dans les fentes du collier anti-éclaboussures. **Voir l'illustration 5.**

10. Pour retirer le bec verseur anti-éclaboussures, suivre les instructions dans le sens inverse.

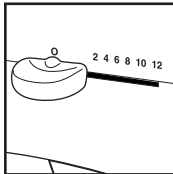


Utilisation du batteur

1. Avant la première utilisation, laver le bol et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
2. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
3. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur. Insérer un accessoire.
4. Verrouiller le bol sur la base en utilisant la caractéristique « Verrouillage du bol ».
5. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et incliner la tête du batteur.
6. Brancher le batteur sur une prise électrique. Sélectionner le réglage désiré. Préparer la recette selon les indications.
7. Lorsque la préparation est terminée, tourner la commande de réglage à **O**. Débrancher de la prise.
8. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
9. Enlever l'accessoire.

Réglage de la commande de vitesse

Brancher le batteur sur une prise électrique correctement mise à la terre. La commande de vitesse devrait toujours être réglée sur la vitesse la plus basse pour la mise en marche, puis graduellement augmentée à la vitesse plus élevée désirée pour éviter la projection d'ingrédients hors du bol. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de la commande de vitesse suggérés.



Détecteur électronique de maintien de la vitesse

Le batteur est doté d'un détecteur électronique de maintien de la vitesse conçu pour maintenir la même vitesse sous différentes conditions de charge (telle que l'addition de farine à la pâte). Il est possible que vous entendiez de légères variations de vitesse alors que le batteur s'ajuste électroniquement à la vitesse réglée.

Utilisation des accessoires du batteur sur socle

Le guide de mélange qui suit est une suggestion pour le choix des réglages de mélange. Commencer au réglage 2 et augmenter au réglage désiré selon la consistance de la recette.

ALIMENT	ACCESSOIRE	RÉGLAGE
Gâteaux (mélanges ou faits maison)	Fouet plat	4-6
Pâte à biscuits	Fouet plat	4-6
Purée de pommes de terre	Fouet plat	6-8
Glaçage	Fouet plat	6-8
Blancs d'œufs (pour meringues, etc.)	Fouet	10-12
Crème fouettée	Fouet	12
Crème-dessert instantanée	Fouet	2
Pain	Crochet pétrisseur	2-4

Conseils pour le batteur sur socle

Conseils généraux de mélange

Mettre les **ingrédients liquides** dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.

Toujours **rester près du batteur** durant l'utilisation.

Pour commencer le mélange, utiliser un réglage bas jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.

Addition d'ingrédients

Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement. Le bec verseur anti-éclaboussures peut être utilisé pour faciliter l'addition d'ingrédients.

Mélanges à gâteaux

Lors de la préparation de mélanges à gâteaux en boîte, utiliser la vitesse 2 comme vitesse basse, la vitesse 4 comme vitesse moyenne et la vitesse 6 comme vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, suivre les indications de durée de mélange données sur l'emballage.

Mélanges liquides

Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

Mélanges coulants

Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.



Conseils pour le fouet plat

- Utiliser le fouet plat pour mélanger :

GÂTEAUX
PÂTE À BISCUITS
CARAMEL
POMMES DE TERRE

- La pâte à biscuits est l'une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Les conseils suivants faciliteront la tâche :
 - ✓ Veiller à ce que le beurre ou la margarine soit à la température ambiante.
 - ✓ Ajouter les ingrédients un à la fois en les mélangeant bien après chaque addition.
 - ✓ Ajouter la farine une tasse à la fois.
 - ✓ Si le batteur semble forcer, accroître le réglage



Conseils pour le crochet pétrisseur

- La tête du batteur se verrouille en position abaissée pour un mélange complet.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule. Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Si une cuiller se prend accidentellement dans l'accessoire ou si le moteur cale, glisser la commande de réglage à **O**, puis débrancher le batteur. Dégager l'obstruction ou réduire la quantité du mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de continuer.



Conseils pour le fouet à fil

- Un fouet à fil est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'œufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet à fil pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 1 tasse de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.

Blancs d'œufs

Mettre les blancs d'œufs dans un bol à mélanger propre et sec. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
2 à 4 blancs d'œufs	à 10
6 blancs d'œufs ou plus	à 8

Votre batteur sur socle Hamilton Beach® bat les blancs d'œufs rapidement. Surveiller attentivement pour ne pas les battre excessivement. La liste suivante vous dit à quoi vous attendre :

Mousseux

Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme

Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle

Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes

Des pointes acérées se forment quand le fouet est retiré, mais les blancs sont encore mous.

Fermes mais pas secs

Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs

Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont tachetés et d'apparence fade.

Crème à fouetter

Verser la crème à fouetter froide dans un bol réfrigéré. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
1 tasse (250 ml)	à 10
1 chopine	à 8

Votre batteur sur socle Hamilton Beach® fouette la crème très rapidement. Surveiller la crème attentivement durant l'opération car quelques secondes seulement séparent les stades de consistance. Rechercher les caractéristiques suivantes :

Commence à épaissir

La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme

La crème forme des pointes molles quand le fouet est retiré. Peut être incorporée aux autres ingrédients lors de la préparation de desserts et sauces.

Ferme

La crème forme des pointes fermes et acérées quand le fouet est retiré. L'utiliser comme garniture sur des gâteaux ou desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

Nettoyage du batteur

1. Tourner la commande de réglage à **O**. Débrancher le cordon de la prise.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Pour enlever l'accessoire, appuyer sur l'accessoire vers le haut le plus loin possible puis tourner vers la gauche. Tirer sur l'accessoire pour le retirer de la tige.
4. Le bol du batteur et les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
5. Essuyer la tête et la base du batteur avec un chiffon humide.

Dépannage

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
Aliments non mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs. • Arrêter le batteur et racler les cotés du bol. • Augmenter le réglage de la vitesse
Éclaboussures d'aliments durant le mélange.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le bec verseur anti-éclaboussures durant le mélange.
Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le réglage de la vitesse. • Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol. • S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet aux pieds du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Hors-d'œuvre Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Boules au Cheddar

- | | |
|---|--|
| ½ tasse (125 ml) de beurre | ¼ c. à thé (1,25 ml) de paprika |
| 2 tasses (225 g) de fromage Cheddar, râpé | ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre de chili |
| ½ tasse (125 ml) de farine | ⅓ de c. à thé (0,60 ml) de sel |

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire le beurre et le fromage au réglage 4 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Réduire la vitesse au réglage 2; ajouter la farine et les assaisonnements. Mélanger pendant 1 minute. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Continuer à mélanger au réglage 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène et se détache des parois du bol. Former des boules de la taille d'une grosse bille et les placer sur une tôle allant au four. Cuire pendant 15 à 20 minutes. Servir chaud ou à température ambiante. **Donne environ 48 boules.**

12

Hors-d'œuvre

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Bouchées au parmesan

4 onces (115 g) de fromage à la crème 1/8 de c. à thé (0,60 ml) de
1 tasse (250 ml) de mayonnaise poudre de chili
2/3 de tasse (150 ml) de parmesan, râpé Craquelins
1/8 de c. à thé (0,60 ml) de cayenne

Préchauffer le four à 325°F (160°C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire le fromage à la crème et la mayonnaise au réglage 4 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol.

Ajouter le parmesan et les assaisonnements et continuer à mélanger au réglage 6 jusqu'à ce que le tout soit homogène. À l'aide d'une cuiller, mettre la pâte dans un sac en plastique pour aliments puis couper un coin pour en faire une poche à douille. Placer des craquelins l'un à côté de l'autre sur une tôle allant au four puis disposer sur ceux-ci du mélange au fromage. Cuire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange au fromage soit légèrement doré. Servir préférablement chaud. **Donne 1 1/2 tasse (375 ml).**

Boule au fromage classique

2 paquets de 8 onces (225 g) de 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
fromage à la crème, ramolli 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
1 paquet de 8 onces (225 g) de 1 pincée de piment rouge en poudre
fromage cheddar fort, râpé (facultatif)
1 c. à table (15 ml) d'oignon 1 pincée de sel
finement émincé 1 tasse (250 ml) de pacanes hachées

Avec le fouet, battre le fromage à la crème et le cheddar à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Mélanger le reste des ingrédients à l'exception des pacanes et placer le tout dans un contenant couvert.

Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou toute la nuit. Juste avant de servir, former une boule avec le mélange et la rouler dans les pacanes.

Donne 24 portions.

Trempette chaude au crabe

1 paquet de 8 onces (225 g) de 2 boîtes de 6 onces (170 g) de chair
fromage à la crème, ramolli de crabe, égouttée et émiettée
1 petit oignon, finement émincé 1/4 de c. à thé (1,25 ml) d'ail en poudre
5 c. à table (75 ml) de mayonnaise Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire le fromage à la crème, l'oignon, la mayonnaise, la chair de crabe, l'ail en poudre, le sel et le poivre, à vitesse moyenne et bien mélanger le tout.

Étaler le mélange dans un plat de 1 pinte (1 litre) allant au four. Cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé. Servir préférablement chaud avec du pain ou des craquelins. **Donne 16 portions.**

Hors-d'œuvre

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Beurre à l'italienne

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli	1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
1 c. à table (15 ml) d'ail émincé	½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
¼ de tasse (60 ml) de parmesan râpé	¼ de c. à thé (1,25 ml) de paprika en poudre
1 c. à thé (5 ml) de sel d'ail	

Avec le fouet, battre le beurre ramolli à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Mélanger ail, parmesan, sel d'ail, assaisonnement à l'italienne, poivre et paprika. Mélanger le tout à un réglage bas jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étaler sur du pain ou des craquelins. Conserver au réfrigérateur dans un contenant couvert. **Donne 8 portions.**

Beurre au goût de pizza

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli	1 tasse (250 ml) de parmesan râpé
1 boîte de 6 onces (170 g) de purée de tomate	1½ c. à thé (7,5 ml) de sel d'ail
	½ c. à thé (2,5 ml) d'origan
	1 c. à table (15 ml) de persil

Avec le fouet, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Ajouter la purée de tomate, le parmesan, le sel d'ail, l'origan, le persil et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étaler sur du pain ou des craquelins. Conserver au réfrigérateur dans un contenant couvert.

Donne 8 portions.

Trempe à la mexicaine, cuite au four

8 onces (225 g) de fromage à la crème	½ tasse (125 ml) de poivron vert, finement émincé
2 tasses (225 ml) de fromage Monterrey Jack au piment, déchiqueté	1 pot de 2,25 onces (64 g) de bœuf séché en morceaux, finement émincé
1 tasse (250 ml) de crème sure	1 tasse (250 ml) de pacanes émincées
¼ de tasse (60 ml) d'oignon, finement émincé	

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire le fromage à la crème et le Monterrey Jack au réglage 4 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Ajouter la crème sure et continuer de mélanger. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Ajouter l'oignon, le poivron vert, le bœuf séché et la moitié des pacanes. Mélanger au réglage 4 jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser le mélange dans un plat de 1½ pinte (1½ litre) allant au four, graissé, et parsemer par-dessus le reste des pacanes. Cuire pendant 20 minutes. Servir avec des craquelins. **Donne 4 tasses (1 L) de trempe.**

Trempe à l'artichaut et au fromage

1 pot de 12 onces (350 g) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés	½ tasse (125 ml) de fromage Monterrey Jack, déchiqueté
¾ de tasse (175 ml) de mayonnaise	1 c. à thé (5 ml) de sel d'ail
½ tasse (125 ml) de parmesan, râpé	1 c. à thé (5 ml) de sauce au soja
	½ c. à thé (2,5 ml) de sauce piquante

Mettre tous les ingrédients dans le bol à mélanger. Avec l'accessoire en forme de palette, mélanger au réglage 4 jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Réfrigérer pendant au moins 2 heures pour rehausser la saveur. Servir avec des craquelins. **Donne environ 3 tasses (750 ml).**

Plats principaux

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Nouilles à l'italienne

1 livre (450 g) de bœuf maigre, haché	8 onces (225 g) de nouilles aux œufs
½ tasse (125 ml) d'oignon, haché	1 œuf
½ tasse (125 ml) de poivron vert, haché	1 tasse (250 ml) de crème sure
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale	⅔ de tasse (150 ml) de fromage mozzarella, déchiqueté
1 pot de 26 onces (650 g) de sauce à spaghetti	2 c. à table (30 ml) de parmesan, râpé

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un grand poêlon, cuire à feu moyen le bœuf haché, les oignons, et le poivron vert dans l'huile, jusqu'à ce que le bœuf soit cuit. Incorporer la sauce à spaghetti et mettre de côté. Cuire les nouilles aux œufs selon les indications sur le paquet. Égoutter les nouilles. Avec l'accessoire en forme de palette, mélanger l'œuf, la crème sure et la mozzarella à la vitesse 4 jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajouter les nouilles et mélanger au réglage 2 jusqu'à ce que les nouilles soient enduites. Dans un plat de 4 pintes (4 litres) allant au four, verser à la cuiller dans le fond du plat la moitié de la sauce à la viande. Verser le mélange aux nouilles par-dessus la sauce à la viande et l'étaler uniformément. Étaler en dernier le reste de la sauce à la viande. Saupoudrer de parmesan et cuire pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne sur les bords. **Donne 6 portions.**

Pain de viande classique

1 c. à table (15 ml) d'huile végétale	2 c. à table (30 ml) de moutarde préparée
1 tasse (250 ml) d'oignon émincé	1 c. à thé (5 ml) de sel
20 craquelins salés	½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
½ tasse (125 ml) de lait	½ c. à thé (2,5 ml) de basilic
2 œufs	½ c. à thé (2,5 ml) de thym
2 c. à table (30 ml) de sauce Worcestershire	2 livres (900 g) de bœuf maigre, haché

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Mettre l'huile et l'oignon dans un bol allant au four à micro-ondes. Cuire à chaleur élevée pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon ramollisse. Mettre l'oignon dans le bol à mélanger. Émietter les craquelins dans le bol. Ajouter les ingrédients qui restent dans l'ordre indiqué. Avec le crochet de pétrissage, mélanger le tout au réglage 4 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés, soit environ 1 minute. Retirer le mélange du bol et le placer dans un moule de 9 po x 13 po (33 x 23 x 5 cm). Façonner le mélange en forme ovale aplatie. Cuire 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 160°F (71°C). **Donne 6 à 8 portions.**

Feuilleté de crevettes au parmesan

1 c. à table (15 ml) de beurre	1 jaune d'œuf
¼ de tasse (60 ml) d'oignon finement haché	1 livre (450 g) de crevettes petites à moyennes, décortiquées et cuites
1 c. à thé (5 ml) d'ail	3 blancs d'œuf
1 c. à table (15 ml) de farine	¼ de tasse (60 ml) de parmesan râpé
½ tasse (125 ml) de bière ou de bouillon de poulet	

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Dans un poêlon à feu moyen à fort, faire sauter l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il ramollisse, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire encore 1 minute. Saupoudrer de farine puis cuire en remuant pendant une minute de plus. Délayer le jaune d'œuf dans la bière ou le bouillon. Le verser dans le poêlon et cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement pendant environ 2 minutes. Retirer du feu. Incorporer en remuant les crevettes au mélange d'oignons cuits. Mettre de côté. À l'aide du fouet, battre en neige ferme les blancs d'œufs au réglage 12, environ 3 minutes. Retirer le bol du socle. Incorporer délicatement le mélange de parmesan et de crevettes aux blancs d'œufs battus en neige. Verser le mélange à la cuiller dans un plat de 2 pintes (2 L) allant au four, graissé. Cuire pendant 15 minutes. **Donne 4 portions.**

15

Plats principaux

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Tamales à la mexicaine

1 tasse (250 ml) d'oignon haché	1 c. à thé (5 ml) de cumin
1 tasse (250 ml) de poivron vert haché	¼ de c. à thé (1,25 ml) de sel
1 livre (450 g) de bœuf maigre, haché	2 c. à table (30 ml) de farine
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale	1 œuf
1 boîte de 15 onces (425 g) de maïs, égoutté	½ tasse (125 ml) de lait
1 boîte de 8 onces (225 ml) de sauce tomate	1 paquet de 8 onces (225 g) de mélange à muffins au maïs
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili	2 c. à table (30 ml) de piment du chili vert, coupé en dés, en boîte

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un grand poêlon cuire à feu moyen à chaud, l'oignon, le poivron vert et le bœuf haché dans l'huile jusqu'à ce que celui-ci soit cuit. Ajouter le maïs, la sauce tomate, la poudre de chili, le cumin et le sel. Remuer les ingrédients et réduire la chaleur à feu doux. Dans le bol à mélanger, mettre l'œuf, le lait, le mélange à muffins et le piment du chili vert. Avec le fouet, mélanger les ingrédients au réglage 2. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Continuer à mélanger au réglage 4 jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Retirer le mélange de bœuf du feu et le verser dans un plat allant au four, graissé, de 2½ pintes (2½ L). Verser uniformément sur le mélange à muffins. Cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus ait légèrement bruni sur les bords. **Makes 6 servings.**

Tourtière au poulet et aux légumes

3 c. à table (45 ml) de beurre	3 tasses (750 ml) de poulet cuit coupé en dés
⅓ de tasse (80 ml) d'oignon haché	1 boîte de 15 onces (425 g) de petits pois verts, égouttés
⅓ de tasse (80 ml) de céleri finement haché	1 boîte de 15 onces (425 g) de carottes tranchées, égouttées
⅓ de tasse (80 ml) de farine	¾ de tasse (175 ml) de babeurre
3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet	3 œufs
½ c. à thé (2,5 ml) de sel	1¼ tasse (310 ml) de farine auto levante
½ c. à thé (2,5 ml) de basilic séché	
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre	

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Dans un grand poêlon faire sauter à feu moyen à fort l'oignon et le céleri dans le beurre jusqu'à ramollissement, environ 5 minutes. Saupoudrer la farine sur le mélange oignon céleri dans le poêlon. Remuer et cuire pendant environ 1 minute. Ajouter le bouillon de poulet au poêlon et mélanger le tout. Ajouter le sel, le basilic et le poivre. Cuire et remuer occasionnellement jusqu'à épaississement, environ 5 à 8 minutes. Retirer du feu. Dans un plat allant au four de 9 po x 13 po (33 x 23 x 5 cm) et graissé, étaler le poulet, les petits pois et les carottes. Verser la sauce épaissie par-dessus. À l'aide du fouet, mélanger le babeurre et les œufs au réglage 8 pendant environ 1 minute. Ajouter la farine auto levante et mélanger au réglage 6. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Continuer à mélanger au réglage 6 pendant environ 30 secondes. Verser le mélange uniformément sur le poulet et les légumes. Cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et que le contenu du plat bouillotte. **Donne 6 à 8 portions.**

Gâteaux et glaçages

Pour plus de recettes,
consulter notre site Internet.

Quatre quart étagé

4 œufs, séparés	¼ de c. à thé (1,25 ml) de levure chimique
1 tasse (250 ml) de beurre	⅔ de tasse (150 ml) de crème sure
2 tasses (500 ml) de sucre	2 c. à thé (10 ml) de vanille
2 tasses (500 ml) de farine à gâteaux	

Préchauffer le four à 325 °F (160°C). À l'aide du fouet battre les blancs d'œufs en neige ferme au réglage 12, environ 3 minutes. Retirer les blancs d'œufs battus et les mettre de côté. Dans le même bol (pas besoin de le laver), à l'aide de l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre et le sucre au réglage 4. Augmenter la vitesse au réglage 6, incorporer les jaunes un à la fois en battant bien à mesure qu'un jaune est ajouté. Ajouter la vanille. Dans un petit bol, mélanger la farine à gâteaux et la levure chimique. Réduire la vitesse au réglage 2 puis ajouter la moitié du mélange de farine. Ajouter la crème sure puis le reste de farine et continuer à mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter les blancs d'œufs battus et continuer à mélanger au réglage 2 pendant environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Ensuite, continuer à mélanger pendant 15 secondes de plus. Répartir la pâte dans 2 moules ronds de 9 pouces (23 cm x 3 cm de hauteur) graissés et garnis de papier ciré. Cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis retirer le gâteau des moules et laisser refroidir sur des grilles. Garnir de glaçage ou servir simplement avec des fruits et de la garniture fouettée. **Donne 2 étages.**

Gâteau hawaïen à l'ananas et noix de coco

½ tasse (125 ml) de beurre	¼ de c. à thé (1,25 ml) de sel
2 tasses (500 ml) de sucre	⅔ de tasse (150 ml) de babeurre
2 œufs	1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
1 c. à thé (5 ml) de vanille	1 boîte de 8 onces (225 ml) d'ananas broyé, égoutté
2⅓ tasses (580 ml) de farine à gâteaux	
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude	

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Avec l'accessoire plat en forme de palette battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs au réglage 4 jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Dans un petit bol mélanger la farine à gâteaux, le bicarbonate de soude et le sel. Au réglage 2, ajouter la moitié du mélange de farine et y incorporer lentement le babeurre. Ajouter le reste de farine. Ajouter la noix de coco et l'ananas jusqu'à ce que le tout soit tout juste mélangé. Verser la pâte dans 2 moules ronds de 9 pouces (23 x 3 cm de hauteur) graissés et garnis de papier ciré. Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Laisser refroidir dans les moules pendant 5 minutes puis retirer des moules et laisser refroidir sur des grilles. Garnir de glaçage au fromage à la crème et à la noix de coco. **Donne un gâteau à 2 étages.**

Glaçage au fromage à la crème et à la noix de coco

8 onces (225 g) de fromage à la crème	3 tasses (750 ml) de sucre glace
¼ de tasse (60 ml) de beurre, à température ambiante	1 c. à thé (5 ml) de vanille
	¾ de tasse (175 ml) de noix de coco râpée

Avec l'accessoire en forme de palette mélanger le fromage à la crème et le beurre au réglage 4 jusqu'à consistance homogène. Ajouter le sucre glace et la vanille et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Ajouter la noix de coco et battre pour l'incorporer au mélange.

Gâteaux et glaçages

Pour plus de recettes,
consulter notre site Internet.

Gâteau au chocolat velouté et étagé

2 tasses (500 ml) de farine à gâteaux	2 tasses (500 ml) de cassonade dorée, tassée
½ tasse (125 ml) de cacao en poudre non sucré	2 œufs
2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude	1 c. à thé (5 ml) de vanille
¼ de c. à thé (1,25 ml) de sel	¾ de tasse (175 ml) de crème sure
10 c. à table (185 ml) de beurre, à température ambiante	¾ de tasse (175 ml) de café infusé froid

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Dans un petit bol mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre et le sucre au réglage 4. Ajouter les œufs un à la fois en battant bien après l'ajout de chaque œuf. Ajouter la vanille. Réduire la vitesse au réglage 2. Ajouter la moitié du mélange de farine, puis toute la crème sure. Ajouter le reste du mélange de farine. Puis verser lentement le café. Mélanger au réglage 2 pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Mettre le batteur au réglage 4 et mélanger jusqu'à consistance homogène. Répartir la pâte dans 2 moules ronds de 9 pouces (23 x 3 cm de hauteur) graissés et garnis de papier ciré. Cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Laisser refroidir dans les moules pendant 5 minutes puis retirer des moules et laisser refroidir sur des grilles. Garnir de glaçage au chocolat mi-amer. **Donne un gâteau à 2 étages.**

Glaçage au chocolat mi-amer

⅓ de tasse (80 ml) de beurre, à température ambiante	¼ de tasse (60 ml) de lait
2½ tasses (625 ml) de sucre glace	1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de café infusé froid
¾ de tasse (175 ml) de cacao en poudre non sucré	1 c. à thé (5 ml) de vanille

Avec l'accessoire en forme de palette, battre le beurre au réglage 4 jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre glace et le cacao alternativement avec le lait et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et homogène.

Gâteau danois aux pommes

2 œufs, séparés	1 c. à thé (5 ml) de vanille
¼ de tasse (60 ml) de beurre, à température ambiante	1 tasse (250 ml) de farine
½ tasse (125 ml) de sucre granulé	2 c. à thé (10 ml) de levure chimique
½ tasse (125 ml) de cassonade dorée, tassée	½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle
	2 tasses (750 ml) de pommes, pelées et finement hachées

Préchauffer le four à 325°F (160°C). Avec le fouet, battre en neige ferme les 2 blancs d'œufs au réglage 12. Retirer du bol et mettre de côté. Dans le même bol (il n'est pas nécessaire de le laver) et avec l'accessoire en forme de palette, battre les jaunes, les sucres et la vanille au réglage 4 jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajouter la farine, la levure chimique et la cannelle. Mélanger au réglage 2 jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajouter les pommes et les blancs d'œufs battus et remuer au réglage 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient tout juste mélangés. Verser le tout dans un plat à tarte graissé de 9 pouces (23 cm) et cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir garni de crème glacée. **Donne 6 à 8 portions.**

Gâteaux et glaçages

Pour plus de recettes,
consulter notre site Internet.

Gâteau au citron

2 $\frac{1}{3}$ tasses (580 ml) de farine tout usage	2 tasses (500 ml) de sucre granulé
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7,5 ml) de levure chimique	4 œufs
$\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude	1 tasse (250 ml) de babeurre
$\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de sel	2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron finement râpé
1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli	2 c. à table (30 ml) de jus de citron

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et fariner 3 moules ronds de 9x1 $\frac{1}{2}$ po (23x3 cm); mettre de côté. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, et le sel. Mettre de côté. Avec l'accessoire plat en forme de palette, défaire en crème le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient légers et onctueux. Réduire la vitesse à basse et incorporer les œufs, un à la fois. Ajouter le mélange de farine et le babeurre alternativement en mélangeant à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit tout juste mélangé. Ajouter les zeste et jus de citron et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.

Verser la pâte dans les moules préparés. Cuire dans le four préchauffé pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en sorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur des grilles, pendant 10 minutes. Inverser sur des grilles métalliques pour laisser refroidir complètement.

Une fois refroidi, garnir d'un glaçage au beurre et au citron. **Donne un gâteau à 3 étages.**

Glaçage au beurre et au citron

6 tasses (1,500 ml) de sucre glace
1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
$\frac{1}{4}$ de tasse (60 ml) de jus de citron frais
2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron râpé
$\frac{1}{4}$ de tasse (60 ml) de lait

Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le sucre et le beurre à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ajouter les jus et zeste de citron et battre pour bien mélanger le tout. Incorporer le lait tout en battant, augmenter la vitesse et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et onctueux. Napper de glaçage le gâteau refroidi.

Gâteaux et glaçages

Pour plus de recettes,
consulter notre site Internet.

Gâteau à la crème italienne

1 tasse (250 ml) de babeurre	5 œufs
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
½ tasse (125 ml) de beurre	1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
½ tasse (125 ml) de shortening	1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
2 tasses (500 ml) de sucre granulé	2 tasses (500 ml) de farine tout usage

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et fariner 3 moules ronds de 9x1½ po (23x3 cm); mettre de côté. Dans un petit bol, délayer le bicarbonate de soude dans le babeurre; mettre de côté.

Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre, le shortening et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Incorporer les œufs un à la fois. Ajouter le mélange de babeurre, l'extrait de vanille, la noix de coco et la levure chimique. Réduire la vitesse à un réglage plus bas et incorporer petit à petit la farine. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient tout juste mélangés. Cuire dans le four préchauffé pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en sorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur des grilles métalliques pendant 10 minutes. Inverser sur des grilles métalliques et laisser refroidir complètement. Une fois refroidi, garnir le gâteau d'un glaçage au fromage à la crème. **Donne un gâteau à 3 étages.**

Glaçage au fromage à la crème

2 paquets de 8 onces (225 g) de fromage à la crème, ramolli	1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli	2 livres (900 g) de sucre glace

Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre, le fromage à la crème et l'extrait de vanille à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Réduire la vitesse au réglage le plus bas et incorporer petit à petit le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Augmenter la vitesse à un réglage élevé et battre jusqu'à ce que le glaçage soit léger et onctueux. Napper de glaçage le gâteau refroidi.

Gâteaux et glaçages

Pour plus de recettes,
consulter notre site Internet.

Gâteau aux carottes campagnard

2 c. à thé (10 ml) de levure chimique	2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude	3 œufs
½ c. à thé (2,5 ml) de sel	1 tasse (250 ml) d'ananas broyé avec jus
2 c. à thé (10 ml) de cannelle en poudre	1½ tasse (375 ml) de pacanes grillées hachées ou de noix
1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue	½ tasse (125 ml) de noix de coco râpée
½ c. à thé (2,5 ml) de clou de girofle en poudre	2 tasses (500 ml) de carottes râpées
¼ de tasse (60 ml) d'huile végétale	1 tasse (250 ml) de raisins secs
1½ tasse (375 ml) de sucre granulé	3 tasses (750 ml) de farine
½ tasse (125 ml) de cassonade	

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et fariner un plat de 13 x 9 x 2 po (33 x 25 x 5 cm); le mettre de côté.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate, le sel, la cannelle, la muscade et le clou de girofle; les mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette, mélanger l'huile, le sucre granulé, la cassonade, l'extrait de vanille et les œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Réduire la vitesse à un réglage bas et ajouter l'ananas, les noix, la noix de coco, les carottes et les raisins secs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter petit à petit le mélange de farine. Mélanger pour bien incorporer le tout. Verser la pâte dans le plat préparé et cuire dans le four préchauffé pendant environ 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en sorte propre. Laisser refroidir sur une grille métallique jusqu'à refroidissement total. Garnir d'un glaçage au fromage à la crème (voir la recette ci-dessus). Donne un gâteau de 13 x 9 po.

Tartes et autres desserts

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Gâteau au fromage et au chocolat blanc

1½ tasse (375 ml) de miettes de biscuits Graham	1 tasse (250 ml) de sucre
1 c. à table (15 ml) de sucre	3 œufs
⅓ de tasse (80 ml) de beurre, fondu	1 c. à table (15 ml) de jus de citron
4 paquets de 8 onces (900 g) de fromage à la crème	1 c. à thé (5 ml) de vanille
	6 onces (170 g) de chocolat blanc, fondu

Préchauffer le four à 325°F (160°C). Dans un bol moyen, mélanger miettes de biscuits Graham, sucre et beurre. Beurrer un moule à charnière de 9 po (23 cm). Presser du bout des doigts les miettes sur le fond et à ½ po (1 cm) de hauteur autour de la paroi. Mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette, battre le fromage à la crème au réglage 4 jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Ajouter le sucre et continuer à battre. Ajouter un œuf et battre pour mélanger. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Ajouter les autres œufs, un à la fois, et battre après l'ajout de chaque œuf. Réduire la vitesse au réglage 2 puis ajouter le citron et la vanille. Avec le moteur en marche au réglage 2, verser lentement le chocolat blanc fondu. Mélanger à peine les ingrédients. Verser le mélange dans la pâte préparée et cuire pendant 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau au fromage soit légèrement doré sur les bords. Le centre peut encore avoir un aspect "humide". Laisser refroidir complètement avant de servir. **Donne 16 portions.**

Tarte légère à la patate douce

2 œufs, séparés	¼ de c. à thé (1,25 ml) de cannelle
1 de 15 onces (425 g) de patates douces, égouttée	½ c. à thé (2,5 ml) de muscade
OU 1 tasse (250 ml) de purée	¾ de tasse (175 ml) de lait évaporé ou de crème à fouetter
¾ de tasse (175 ml) de cassonade dorée, tassée	1 c. à thé de vanille
1 c. à table (15 ml) de farine	1 pâte à tarte profonde de 9 po (23 cm) non cuite
¼ de c. à thé (1,25 ml) de sel	

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Avec le fouet battre en neige légère les blancs d'œufs au réglage 12. Les mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette et le même bol (pas nécessaire de le laver) battre les jaunes d'œufs et les patates douces au réglage 6. Mélanger jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter la cassonade, la farine, le sel, la cannelle et la muscade. Mélanger les ingrédients. Réduire la vitesse au réglage 2 et incorporer le lait et la vanille. Remuer. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Incorporer en mélangeant les blancs d'œufs battus au réglage 4. Verser dans la pâte. Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise. **Donne 6 à 8 portions.**

Tartes et autres desserts

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Tarte au citron légère et acidulée

2 œufs, séparés	½ tasse (60 ml) de jus de citron
3 c. à table (45 ml) de beurre	Zeste d'un citron râpé (partie jaune uniquement)
1 tasse (250 ml) de sucre	
3 c. à table (45 ml) de farine	Pâte à tarte de 9 po (23 cm) non cuite
½ tasse (125 ml) de lait	

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Avec le fouet, battre les blancs d'œufs en neige légère au réglage 12. Mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette et le même bol (pas nécessaire de le laver), battre le beurre, le sucre et la farine au réglage 4. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger les ingrédients. Ajouter le lait, puis le jus et le zeste de citron. Mélanger les ingrédients. Réduire la vitesse au réglage 2 et ajouter les blancs d'œuf. Mélanger de manière à incorporer les blancs. Verser le mélange dans la pâte et cuire pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus ait bruni et la garniture soit prise. Laisser la tarte refroidir complètement avant de la servir. **Donne 6 à 8 portions.**

Tarte fraîche au cappuccino

1 tasse (250 ml) de crème à fouetter	Pâte de 9 po (23 cm) aux miettes de biscuits Graham au chocolat ou de biscuits
4 onces (115 mg) de fromage à la crème	
3 c. à table (45 ml) de café instantané	
1 tasse (250 ml) de lait	1 once (25 g) de chocolat à cuire mi-sucré, râpé
1 paquet de 3,5 onces (100 g) de pouding instantané à la vanille	

Avec le fouet, battre la crème au réglage 12 jusqu'à consistance ferme. Retirer du bol et mettre de côté. Avec les mêmes bol et fouet (pas nécessaire de les laver) battre fromage à la crème, le café instantané et 2 c. à table (30 ml) de lait au réglage 6, jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter le pouding et le reste du lait et battre au réglage 6 environ 1 minute.

Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Ajouter la crème fouettée et mélanger les ingrédients au réglage 4. Verser dans la pâte à tarte et saupoudrer le dessus de chocolat râpé. Réfrigérer pendant au moins 4 heures avant de servir. **Donne 6 à 8 portions.**

Tartes et autres desserts

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Tiramisu

1½ tasse (375 ml) de crème à fouetter, répartie	⅓ de tasse (80 ml) de liqueur à base de café *
1 tasse (250 ml) de sucre	⅓ de tasse (80 ml) de café infusé, à température ambiante
2 œufs	6 onces (170 g) de chocolat à cuire mi-sucré, finement haché
8 onces (225 g) de fromage à la crème, à température ambiante	
1 c. à thé (5 ml) de vanille	
Quatre quart de 10 onces, de la boulangerie ou congelé	

*Si vous ne voulez pas utiliser la liqueur, utiliser ⅔ de tasse (150 ml) de café infusé et 2 c. à table (30 ml) de sucre au lieu de la liqueur et du café.

Il est préférable de préparer le tiramisu un jour à l'avance. Dans une casserole moyenne, combiner ½ tasse (125 ml) de crème à fouetter, ½ tasse (125 ml) de sucre, et les œufs. Cuire en remuant constamment sur feu moyen à chaud jusqu'à épaississement, soit environ 6 minutes. Verser la crème dans un petit bol et mettre au congélateur pour la refroidir. Avec le fouet, battre 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter au réglage 12 jusqu'à consistance ferme. Avec les mêmes fouet et bol (pas nécessaire de les laver) battre le fromage à la crème et ½ tasse (125 ml) de sucre au réglage 6 jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ajouter la crème refroidie et battre au réglage 6 jusqu'à consistance onctueuse. Arrêter le batteur et racler les parois et le fond du bol. Ajouter la vanille et la crème fouettée et mélanger au réglage 4 jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Couper le quatre quart en tranches d'un demi pouce (1 cm). Mélanger la liqueur (facultatif) et le café. Réserver 2 c. à table (30 ml) de chocolat haché. Dans un bol profond, assembler le tiramisu en mettant une rangée de quatre quarts, ensuite arroser du mélange de café et de liqueur. Saupoudrer de chocolat haché. Répartir à la cuiller le mélange de crème. Répéter les mêmes étapes pour une autre rangée de quatre quart, chocolat et mélange de crème. Saupoudrer le dessus de chocolat haché. Couvrir et mettre au réfrigérateur. **Donne 8 à 10 portions.**

Les meilleurs biscuits au sucre

2½ tasses (625 ml) de farine tout usage	¾ de tasse (175 ml) de beurre, ramolli
1 c. à thé (5 ml) de levure chimique	¾ de tasse (175 ml) de sucre
½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude	1 œuf
¼ de c. à thé (1,25 ml) de sel	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
¼ de c. à thé (1,25 ml) de muscade	¼ de tasse (60 ml) de lait

Four préchauffé à 375°F (190°C).

Mélanger farine, levure chimique, bicarbonate, sel et muscade et les mettre de côté. Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre à vitesse élevée jusqu'à consistance légère et onctueuse. Réduire la vitesse au réglage le plus bas. Ajouter le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille en mélangeant soigneusement. Incorporer petit à petit les ingrédients secs et le lait et continuer à mélanger parfaitement tous les ingrédients. Façonner la pâte à biscuits en boules de 1½ po (2,5 cm) de diamètre et les disposer sur des tôles allant au four non graissées. Aplatis légèrement les boules avec le fond d'un verre ordinaire. Cuire dans le four préchauffé pendant 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur des grilles métalliques. **Donne environ 4 douzaines.**

Tartes et autres desserts

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Carrés au chocolat

- | | |
|---|---|
| 1 sachet de 14 onces (400 g) de caramels | 6 c. à table (90 ml) de beurre, fondu |
| 1 boîte de 12 onces (350 g) de lait évaporé, réparti | 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré |
| 1 paquet de 18,25 onces (547,5 g) de mélange à gâteau au chocolat | ¼ de livre (115 g) de pacanes entières (facultatif) |

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un plat de 13x9x2 pouces (33x25x5 cm); mettre de côté.

Déballer les caramels et les mettre dans une casserole avec 2 c. à table (30 ml) de lait évaporé. Laisser fondre sur feu moyen à bas, en mélangeant constamment. Avec l'accessoire en forme de palette, combiner le reste de lait évaporé, le mélange à gâteau et le beurre fondu, à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Étaler la moitié de ce mélange dans le plat préparé et cuire pendant 10 minutes. Retirer du four.

Parsemer le dessus de pépites de chocolat et répandre les caramels fondus. Répartir un peu partout à la cuiller le reste du mélange de gâteau. Parsemer de pacanes et remettre le plat au four pendant 20 minutes. **Donne 24 portions.**

Pouding à la banane rapide et simple

- | | |
|---|--|
| 1 paquet de 8 onces (225 g) de fromage à la crème, ramolli | 2 tasses (500 ml) de lait froid |
| 1 boîte de 14 onces (400 g) de lait condensé sucré | 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille |
| 1 paquet de 3,4 once (95 g) de mélange de pouding instantané à la vanille | 1 contenant de 8 onces (225 g) de garniture fouettée, décongelée |
| 2 tasses (500 ml) de lait froid | ½ paquet de 12 onces (350 g) de gaufrettes à la vanille |
| | 3 bananes moyennes mûres, tranchées |

Avec le fouet battre le fromage à la crème à vitesse élevée jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Réduire la vitesse à un réglage bas. Ajouter le lait condensé, le mélange de pouding, le lait et l'extrait de vanille. Continuer à mélanger jusqu'à consistance onctueuse. Arrêter le batteur et incorporer soigneusement la moitié de la garniture fouettée. Garnir le fond d'un plat de 13 x 9 x 2 po (33 x 25 x 5 cm) de gaufrettes à la vanille. Disposer uniformément les tranches de bananes dessus. Répandre le mélange de pouding et ensuite le reste de la garniture fouettée par-dessus. Laisser prendre au réfrigérateur. **Donne 8 portions.**

Biscuits magiques

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 tasse (250 ml) de beurre | ½ c. à thé de levure chimique |
| 1 tasse (250 ml) de sucre | ½ c. à thé de sel |
| 1 tasse (250 ml) de cassonade dorée | 2 tasses de flocons d'avoine |
| 2 œufs | 1 c. à table de vanille |
| 2 tasses (500 ml) de farine | 12 onces de pépites de chocolat |
| 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude | 1½ tasse de noix de coco râpée |

Préchauffer le four à 350°F (180° C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre, le sucre et la cassonade à vitesse moyenne jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter la vanille et les œufs. Réduire la vitesse et incorporer petit à petit la farine, le bicarbonate, la levure et le sel et mélanger jusqu'à consistance onctueuse. À basse vitesse, incorporer l'avoine, les pépites de chocolat et la noix de coco jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Sur une tôle non graissée, répartir des pleines cuillers de pâte. Cuire sur la grille au milieu du four pendant 12 à 14 minutes. **Donne 3 douzaines de biscuits.**

Tartes et autres desserts

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Biscuits au chocolat

2/3 de tasse (160 ml) de shortening	1/4 de c. à thé (1,25 ml) de bicarbonate de soude
1 1/2 tasse (375 ml) de cassonade, tassée	
1 c. à table (15 ml) d'eau	1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de vanille	12 onces de pépites de chocolat mi-sucré
2 œufs	
1 1/2 tasse (375 ml) de farine	
1/3 de tasse (80 ml) de cacao en poudre non sucré	

Préchauffer le four à 375°F (190° C). Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le shortening et la cassonade à réglage moyen jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Ajouter l'eau, la vanille et les œufs et mélanger. Ajouter la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel et battre à réglage moyen jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement mélangés. À réglage bas, incorporer les pépites de chocolat. Répartir des cuillerées à table de pâte sur des tôles non graissées. Cuire pendant 7 à 9 minutes. Ne pas cuire excessivement. **Donne 36 biscuits.**

Biscuits moelleux au beurre d'arachides

1/2 tasse (125 ml) de shortening végétal	3/4 de c. à thé (3,75 ml) de sel
1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachides	1 1/2 tasse (375 ml) de farine
1 1/4 tasse (310 ml) de cassonade dorée	1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
1 œuf	
1 c. à thé (5 ml) de vanille	

Préchauffer le four à 275°F (140° C). Avec l'accessoire en forme de palette, battre shortening, beurre d'arachides, cassonade, œuf et vanille à réglage moyen jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Réduire la vitesse à un réglage bas et incorporer petit à petit les ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. La pâte sera friable. Façonner des portions de pâte de 3 cuillers à table en forme de boules. Les placer sur une tôle non graissée et les aplatir d'une épaisseur de 1/2 pouce (1 cm). Cuire pendant 18 à 20 minutes. Ne pas cuire excessivement. **Donne 16 biscuits.**

Délices pour le petit déjeuner

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet.

Gâteau à la crème sure pour la pause-café

Garniture croûtée

1½ tasse (375 ml) de farine tout usage
1½ bâtonnet (¾ de tasse) [175 ml]
de beurre non salé, ramolli
⅓ de tasse (80 ml) de cassonade
dorée, tassée
⅓ de tasse (80 ml) de sucre granulé
1¼ c. à thé (6,25 ml) de cannelle
moulue
1 tasse (250 ml) de pacanes, hachées

Garniture Streusel

⅓ de tasse (80 ml) de farine tout usage
½ tasse (125 ml) de cassonade dorée,
tassée, répartie
¾ de c. à thé (3,75 ml) de cannelle moulue
3 c. à table (45 ml) de beurre froid

Gâteau

12 c. à table (180 ml) de beurre
non salé, ramolli
1¼ tasse (310 ml) de sucre granulé
1 c. à table (15 ml) de levure
chimique
¾ c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate
de soude
¾ c. à thé (3,75 ml) de sel
4 gros œufs
1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
1½ tasse (375 ml) de crème sure
2¼ tasses (560 ml) de farine tout
usage

Garniture croûtée : Dans un petit bol, combiner la farine, le beurre, la cassonade, le sucre granulé et la cannelle et mélanger à la fourchette pour obtenir de gros grumeaux. Incorporer les pacanes au mélange.

Garniture Streusel : Dans un autre petit bol, combiner la farine, la cassonade, la cannelle et le beurre. Mélanger à la fourchette pour obtenir de gros grumeaux.

Gâteau : Placer la grille du four à la position la plus basse. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser avec du beurre un moule Bundt de 10 pouces.

Avec l'accessoire en forme de palette, défaire en crème le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Ajouter le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel. Battre à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Avec le moteur en marche à basse vitesse, ajouter les œufs, 1 à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, puis incorporer la vanille et la crème sure. Incorporer petit à petit la farine et continuer à mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Étaler environ 2 tasses (500 ml) de pâte au fond du moule préparé. Parsemer uniformément la moitié de la garniture Streusel. Répéter ces étapes. Étaler le reste de la pâte et parsemer par-dessus les ingrédients de la garniture croûtée.

Cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en sorte propre. Laisser refroidir pendant 30 minutes sur une grille métallique. Inverser le gâteau sur un plat et ensuite le retourner sur la grille métallique, côté garniture croûtée vers le haut. Laisser refroidir complètement. **Donne un gâteau.**

Beurre à la cannelle

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
 2 c. à table (30 ml) de sucre glace
 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
 1 pincée de muscade en poudre

Avec le fouet, battre le beurre à vitesse élevée jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Réduire la vitesse à un réglage bas puis incorporer le sucre, la cannelle et la muscade et battre jusqu'à consistance onctueuse et crémeuse. Ce beurre accompagne parfaitement les crêpes, rôties et biscuits. Conserver dans un contenant fermé, au réfrigérateur. **Donne 8 portions.**

Beurre au miel

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
 ½ tasse (125 ml) de miel

Avec le fouet, battre le beurre à vitesse élevée jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux. Réduire la vitesse à un réglage bas puis ajouter le miel et battre jusqu'à consistance onctueuse. Ce beurre accompagne parfaitement les crêpes, rôties et biscuits. Conserver dans un contenant fermé, au réfrigérateur. **Donne 8 portions.**

Sucrerie

Pour plus de recettes, consulter notre site Internet

Truffes au chocolat, sans cuisson

1 paquet de 8 onces (225 g) de fromage à la crème, à température ambiante
 ¼ de tasse (60 ml) de beurre, à température ambiante
 1 c. à thé (5 ml) de vanille
 ⅔ de c. à thé (1,25 ml) de sel
 ⅔ de tasse (150 ml) de cacao en poudre non sucré
 3½ tasses (875 ml) de sucre glace
 ½ tasse (125 ml) de pacanes ou noix, finement hachées

Avec l'accessoire en forme de palette, battre le fromage à la crème et le beurre au réglage 6 jusqu'à ce qu'ils soient onctueux. Ajouter la vanille, le sel et le cacao et mélanger au réglage 4. Incorporer le sucre glace, 1 tasse (250 ml) à la fois, et battre jusqu'à consistance onctueuse. Façonner des boules de 1 pouce (2,5 cm) et les garder au congélateur pendant 1 heure. Les retirer du congélateur et les rouler dans les noix. Conserver au réfrigérateur. **Donne environ 3 douzaines.**

Meringues miniatures

2 blancs d'œufs
 ⅔ de c. à thé (1,25 ml) de crème de tartre
 2 c. à table (30 ml) de cacao en poudre non sucré
 ½ tasse (125 ml) de sucre

Préchauffer le four à 275°F (140°C). Avec le fouet, battre en neige légère les blancs d'œufs et la crème de tartre au réglage 12. Réduire la vitesse au réglage 10 et incorporer lentement le sucre. Battre en neige très ferme. Retirer du socle et incorporer délicatement le cacao à la spatule. Mettre le mélange dans une poche à douille. (Ou déposer à la cuiller le mélange dans un sac de plastique pour aliments et en couper un coin pour obtenir une poche). Garnir une tôle à biscuits de papier sulfurisé et dresser des petits tas de meringue (un peu moins qu'une cuiller à table). Mettre la tôle au four et cuire pendant 15 minutes. Éteindre le four et laisser les meringues sécher pendant une heure de plus. Retirer du four et laisser refroidir. **Donne environ 6 douzaines de meringues.**

Petits pains pour le dîner

Pain en moule, prêt en 90 minutes

½ tasse (125 ml) d'eau tiède, de 100 à 110°F (38 à 43°C)	¼ de tasse (60 ml) de beurre, à tempé- rature ambiante
2 sachets de ½ once (8 g chacun) de levure de boulanger, sèche	1 c. à thé (5 ml) de sel
⅔ de tasse (150 ml) de lait tiède	1 œuf
¼ de tasse (60 ml) de sucre	3½ à 4 tasses (875 ml à 1 L) de farine
	1 c. à table (15 ml) de beurre, fondu

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et la laisser se dissoudre pendant 5 minutes. Ajouter lait, sucre, beurre, sel et œuf. Avec le crochet de pétrissage, mélanger les ingrédients au réglage 2, puis ajouter 3 tasses (750 ml) de farine. Ajouter plus de farine au besoin pour obtenir une pâte molle et collante. Pétrir au réglage 4 pendant 3 minutes. Couvrir et laisser la pâte lever dans un endroit tiède pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Remuer la pâte puis la mettre dans un plat de 9 x 13 pouces (33 x 23 x 5 cm), graissé, allant au four. Étendre en aplatissant la pâte jusqu'aux bords du plat. Laisser la pâte lever dans un endroit tiède pendant 30 minutes. Cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. Retirer du four et badigeonner le dessus de beurre fondu. **Donne 20 portions.**

Petits pains simples au levain

1 tasse (250 ml) d'eau tiède, de 100 à 110°F (38 à 43°C)	3 c. à table (45 ml) de sucre
1 paquet de ½ d'once (8 g) de levure de boulanger, sèche	1 c. à thé (5 ml) de sel
¼ de tasse (60 ml) de beurre, fondu et refroidi	1 œuf
	3 à 3½ tasses (750 à 875 ml) de farine

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et la laisser se dissoudre pendant 5 minutes. Ajouter le beurre, le sucre, le sel et l'œuf. Avec le crochet de pétrissage mélanger les ingrédients à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine et mélanger au réglage 4 pendant environ 2 minutes. Ajouter de la farine au besoin pour obtenir une pâte molle. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit tiède pendant environ 1 heure.

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Remuer la pâte pour l'abaisser et la mettre sur une surface légèrement farinée. Diviser la pâte en 4 parties égales, ensuite diviser chaque portion en 4 boules de la grosseur d'une balle de golf. Placer les 16 boules ainsi obtenues dans un plat allant au four graissé de 9 x 13 pouces (33 x 23 x 5 cm). Laisser la pâte lever dans un endroit tiède pendant environ 30 minutes. Cuire pendant 25 à 30 minutes. **Donne 16 petits pains.**

Pains moelleux au levain

1 sachet de ¼ once (8 g) de levure de boulanger, sèche	2 c. à thé (10 ml) de levure chimique
¼ de tasse (60 ml) d'eau tiède, de 100 à 110°F (38 à 43°C)	1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
4 tasses (1 L) de farine	1 c. à thé (5 ml) de sel
3 c. à table (45 ml) de sucre	⅔ de tasse (150 ml) de shortening végétal
	¼ tasse (310 ml) de babeurre

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Laisser la levure se dissoudre dans l'eau et la mettre de côté. Mettre la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel dans le bol à mélanger. Avec le crochet de pétrissage remuer les ingrédients secs au réglage 2. Ajouter le shortening et augmenter la vitesse au réglage 4. Mélanger pendant environ 1 minute. Ajouter la levure dissoute et continuer à mélanger. Incorporer lentement le babeurre. Mélanger au réglage 4 pendant environ 1 minute. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et saupoudrer de plus de farine. Étendre la pâte délicatement sur une épaisseur d'un demi pouce (1 cm). Couper avec un emporte-pièce rond et placer les rondelles de pâte sur une tôle en s'assurant que les bords se touchent. Cuire pendant 15 à 20 minutes. **Donne 16 à 20 biscuits.**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road. Southern Pines, North Carolina 28387
840115400 hiltonbeach.com

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

7/03

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>