Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.

NINJA DETECT™ KITCHEN SYSTEM

POWER BLENDER + PROCESSOR

WITH BlendSense™ TECHNOLOGY

10+ QUICK & EASY RECIPES

Blending made simple.

Welcome to the Ninja Detect™ Power Kitchen System Inspiration Guide. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you the confidence to make everything from smoothies and drinks to soups, spreads, and entrées. Now let's get blending!

For helpful tips and tricks on how to use your blender, scan the QR code above.

TABLE OF CONTENTS

USING THE CONTROL PANEL 2
BLENDSENSE™ TECHNOLOGY 3
PROCESSING MODE PROGRAMS 6
MANUAL PROGRAMS 7
WHAT'S IN THE BOX & CLEANING 8
USING THE PITCHER 9
BLENDING 101 10
FOOD PREP 101 11
INTRO TO SMOOTHIE BOWLS 12
INTRO TO NUT BUTTERS 13
MAKING DOUGH WITH BLENDSENSE 14
FOOD PROCESSOR BOWL PROGRAMS 16
USING THE POWER FOOD PROCESSOR BOWL 17
LOAD IT UP 18
USING THE SINGLE-SERVE CUP 19
SMOOTHIES 20
DRINKS 24
SMOOTHIE BOWLS 25
EXTRACTIONS 26
DIPS & SPREADS 27
ENTRÉES 30
DESSERT 34

USING THE Control Panel

NOTE: *Press the dial to START or STOP any program. Turn to select.*

POWER ⏻
Press to power the unit on and off.

MANUAL
Adjustable speed for total blending control.

BLENDSENSE™
Intelligent one-touch program senses your ingredients and blends to perfection.

MODE (Pitcher and Processor Bowl only)
Preset processing program (CHOP) that chops for you.

PULSE
Operates only when **PULSE** is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

BlendSense™ TECHNOLOGY

THE BLENDER THAT AUTOMATICALLY ADJUSTS
SPEED & TIME
FOR PERFECTLY **SMOOTH RESULTS**

how it works

Identifies fresh or frozen ingredients and recipe size. Automatically adjusts time, speed, and power for perfect results.

add liquid alert*

Alerts you when liquid is needed during blending to completely process your recipe, so you get a perfectly smooth drink every time. When "ADD LIQUID 💧" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add ½ to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense program again.

*Only available when using the Single-Serve Cup.

PERFECTLY SMOOTH		PERFECTLY THICK		CHOPPED & PROCESSED		MIXED, SLICED & SHREDDED	
EXTRACTIONS	SMOOTHIES	SMOOTHIE BOWLS	NUT BUTTERS	SALSA	PESTO	PIZZA DOUGH	COLE SLAW

BlendSense™ TECHNOLOGY

Intelligent BlendSense program that revolutionizes traditional blending by sensing your ingredients and blending to perfection every time. The BlendSense program will be active by default. Press ⏻ button, then START/STOP. Once the program begins, it will automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the dial again.

Simply press the dial to start the BlendSense program.

1

SENSE
Starts blending to sense your ingredients.

2

BLEND
Automatically chooses the blending speed, time, and pulses.

3

ENJOY
Blends to perfection, no matter the portion size.

BlendSense is best used to achieve smooth blends such as smoothies, frozen drinks, smoothie bowls, dips, purees, doughs, and sauces.

INITIAL BLENDING

SENSING
In the first 15 seconds, actively adjusts speed and time based on ingredients and recipe size.

BLENDING POSSIBILITIES

BLENDING
Blends continuously without pulsing.

CRUSH AND MAX-CRUSH
Detects tougher and frozen ingredients, then adjusts the pulsing pattern for a smooth blend.

THICK MODE
Creates thick spoonable results.

DOUGH
Processes doughs and batters, including pie, pizza, and cookie doughs. Use with Dough Blade Assembly.

***NOTE:** Once blending possibility is selected, runtime will count down on the display in seconds. Total time varies from seconds up to almost two minutes.*

ERROR DETECTION

INSTALL
Illuminates if no vessel is installed or if a vessel is installed incorrectly. To resolve, reinstall the vessel.

ADD LIQUID 💧
When using the Single-Serve Cup, this illuminates if, during blending, your recipe requires more liquid to blend. When "**ADD LIQUID 💧**" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add 1/2 to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense program again.

Processing MODE PROGRAM

CHOP: Pitcher and Processor Bowl only

Smart preset program combines unique pausing patterns that chop for you. Press MODE, then with CHOP selected, press START/STOP. The program will automatically stop when complete. Press the dial again to stop the program sooner.

NOTE: Number of seconds is displayed for the program's runtime.

CHOP:
Cut into bite-sized pieces.

Manual PROGRAMS

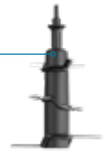
LOW, MEDIUM and HIGH Speeds

Go manual for total control of your blending speed and textures. Press MANUAL, turn the dial to select your desired speed, then press START/STOP. When selected, each speed runs continuously for 60 seconds. Press the dial again to stop the program sooner.

NOTE: *Once speed is selected, runtime will count up on the display in seconds.*

What's in the box

PITCHER LID
With spout for easy pouring



NINJA DETECT™ TOTAL CRUSHING® & CHOPPING BLADES (STACKED BLADE ASSEMBLY)
Blast through frozen fruit and ice in seconds

CHOPPING BLADE ASSEMBLY
Delivers consistent, even chopping

DOUGH BLADE ASSEMBLY
Evenly mixes dough for pizzas, cookies, and pies

(2) 24-OZ. (700 ML) SINGLE-SERVE CUPS WITH SPOUT LIDS
Create delicious drinks to take on the go

HYBRID EDGE™ BLADES ASSEMBLY
High-grade stainless steel blades breakdown frozen whole fruits and veggies, nuts, seeds, and ice for smoother blends

FLAT LID

POWER FOOD PROCESSOR BOWL
Use for even chopping, smooth purees, and processing up to 2 lbs. (1 kg) of dough

72-OZ. (2.1 L)* PITCHER
Crush, chop, and make smoothie bowls in one compact versatile pitcher
*64-oz. (1.8 L) max liquid capacity

DISPLAY
Easy-to-use START/STOP dial, BlendSense™ button, manual, mode, and pulse buttons

MOTOR BASE
Powerful high-speed motor with 1700 peak watts

CLEANING

Dishwasher

All parts except the motor base are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.

Hand-Washing

Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle.

WARNING: Handle the blade assemblies with care when washing, as the blades are loose and sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

USING THE Pitcher

ASSEMBLY

1 Place pitcher on the base and turn clockwise to lock in place.

2 Holding Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, insert it into pitcher.

3 Install the lid, then press to lower the handle to lock in place.

BLEND & ENJOY

1 When powering on the unit, the BlendSense™ program will be active by default. Press the dial to begin the program.

For Manual programs or Processing Mode programs, press the desired button above the dial. Use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH) or Processing Mode program, then press the dial to begin. To stop a program at any time, press the dial again.

2 When blending is complete, turn pitcher counterclockwise and lift to remove.

3a To pour out thinner mixtures, ensure lid is locked in place, then open pour spout.

3b For thicker mixtures, press RELEASE button and lift handle to remove lid, then carefully lift out blade assembly before pouring.

NOTE: *The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.*

WARNING: Stacked Blade Assembly is loose and sharp and not locked in place. Make sure lid is locked onto pitcher before pouring contents. If pouring without lid, carefully remove blade assembly first. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional information.

Blending 101

Guidelines for best results using the 72-ounce (2.1 L) Pitcher		
INGREDIENTS	**1–2 SERVINGS**	**3–4 SERVINGS**
Liquid and Yogurt	1–2 cups	2 1/2–1 2/3 cups
Fresh and/or Frozen Fruit	2 1/2–3 1/2 cups	3 1/2–4 1/2 cups

Tips to set yourself up for blending success.

Do not process or grind dry ingredients.
For best results, blend fresh leafy greens and herbs in the single-serve cup.
Do not go past the MAX LIQUID (64 oz) line when loading the pitcher.
Do not overfill the pitcher with ingredients when using. For best and smoothest results, follow the loading order below.

Top off with ice or frozen ingredients.

5

Then, add 2–4 tablespoons of any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters (optional).

4

Next, add up to 1 cup of leafy greens and herbs (optional).

3

Add desired amount of fresh fruits and vegetables (for best results, cut in 1-inch pieces).

2

Start by pouring in liquid or yogurt. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid.

1

Food prep 101

Tips to simplify your chopping.

PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 2-inch pieces, and broccoli or cauliflower florets into 1-inch pieces. Cut ingredients such as onions in quarters.

PREPPING MEAT

- Trim excess fat and connective tissue. Cut meat in 2-inch cubes.

WARNING: Stacked Blade Assembly is loose and sharp and not locked in place. Before pouring, carefully remove Stacked Blade Assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional information.

NOTE: *Both the pitcher and food processor bowl can be used for chopping.*

INTRO TO Smoothie bowls

FOR YOURSELF, TO SHARE, OR FOR A CROWD

INGREDIENTS	1 SERVING	2 SERVINGS	4 SERVINGS
Milk of Choice	1 Cup	2 Cups	4 Cups
Frozen Fruit	2 Cups	4 Cups	8 Cups

1. Add milk

With the Stacked Blade Assembly installed in the pitcher, add milk, or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk.

ALWAYS DO THIS FIRST.

2. Add frozen fruit

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açaí or dragon fruit packets.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters.

If using açaí or dragon fruit packets, thaw slightly and cut in quarters.

3. Add-ins (Optional)

Amplify your base by adding 2–4 scoops of yogurt, flavour powder, protein powder, and/or nut butter.

4. Blend

Install lid, then install pitcher on the motor base.

Use the dial to select **BLENDSENSE**, then press START/STOP.

5. Serve

After blending is complete, remove lid and blade assembly. Serve in bowls with your favourite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

INTRO TO Nut butters

1. Add roasted nuts

Place 3 cups roasted nuts, such as almonds, peanuts, walnuts, cashews, and/or pecans, into the 72-ounce (2.1 L) Pitcher.

2. Add oil

Add 1/4 cup oil, such as canola, coconut (melted), vegetable, or peanut, on top of the nuts.

3. Add-ins (optional)

Amplify your nut butter by adding up to 2 tablespoons of each:

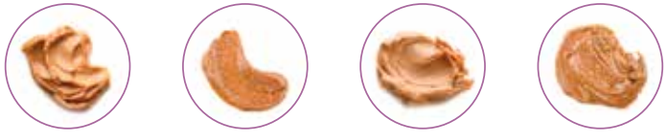
Seeds
Chia, pumpkin, sunflower, or flax

Flavourings
Cinnamon, nutmeg, salt, cocoa powder, or vanilla extract

Sweeteners
Honey, maple syrup, or agave nectar

4. Blend

Select **BLENDSENSE**, then press START/STOP.



Making dough WITH BLENDSENSE

Loading tips for making different doughs and batters.

PIZZAS, PRETZELS, BAGELS & BREAD DOUGHS

1 First add liquids (such as water), yeast, and oil. Then add dry ingredients. Select BLENDSENSE, and press START/STOP.

2 Remove dough ball and knead to combine, if necessary.

BISCUITS, PIE DOUGH & SCONES

Unit can make a max of 8 biscuits of scones or one 12-inch round pie crust at a time.

1 First add dry ingredients, and cubed cold butter or shortening. Press PULSE until combined (butter or shortening should be in pieces the size of peas).

2 Add cold liquids (such as cold milk or water) through the lid, then select BLENDSENSE, and press START/STOP. If more mixing is needed, run on Low until combined.

3 Remove dough ball and knead to combine, if necessary.

COOKIES, CAKES, BROWNIES, MUFFINS & QUICK BREADS

1 Add sugars, cubed softened butter, eggs, and liquids (such as vanilla extract). Press PULSE until well combined.

2 Add all dry ingredients and run the BlendSense program. Select BLENDSENSE, and press START/STOP. If more mixing is needed, run on low speed until combined.

3 Add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Press PULSE until combined.

DOUGH TOO DRY?

Add room-temperature water 1 tablespoon at a time and pulse. Continue adding water until a dough ball forms.

DOUGH TOO WET?

Add 1 tablespoon of flour at a time and pulse. Continue adding flour until dough releases from side of pitcher and a dough ball forms.

***NOTE: DO NOT** run BlendSense program more than three times for tougher doughs.*

Food processor bowl PROGRAMS

Tips and tricks for the Power Food Processor Bowl

Recommended Programs by Blade Assembly			
BLADE ASSEMBLY	**BLENDSENSE PROGRAM**	**RECOMMENDED PROCESSING MODE PROGRAMS**	**RECOMMENDED MANUAL PROGRAMS**
Chopping Blade Assembly	Yes	Chop	Low, Medium, High or Pulse
Dough Blade Assembly	Yes	N/A	Low or Pulse

USING THE Power food processor bowl

ASSEMBLY

1
Lower the Power Food Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.

2
Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that it will fit loosely onto the drive gear.

3.
Place the lid on the bowl and turn clockwise until it clicks into place.

NOTE: *Follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly*

CHOP & ENJOY

1 Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. When powering on the unit, the BlendSense™ program will be active by default. Press the dial to begin the program.

2 For Manual programs or Processing Mode programs, press the desired button above the dial. Use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH) or Processing Mode program, then press the dial to begin. To stop a program at any time, press the dial again.

NOTE: *When using the Chopping Blade Assembly, it is recommended to use CHOP. The Processing Mode program is not recommended when using the Dough Blade Assembly. When using the Dough Blade Assembly, only use LOW speed.*

3 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn counterclockwise and lift up from the bowl. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying the ingredients from the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.

Use the Dough Blade Assembly in place of the Chopping Blade Assembly for processing cookie, pizza, and bread dough with the BlendSense program.

WARNING: Chopping Blade Assembly is loose and sharp and not locked in place. Before pouring, carefully remove blade assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional information.

Load IT UP

Guidelines for best results using the single-serve cup		
INGREDIENTS	**1 SERVING**	**2 SERVINGS**
Liquid and Yogurt	3/4–1 cups	1–1 1/2 cups
Fresh and/or Frozen Fruit	1–1 1/2 cups	2–3 cups

Do not blend hot, effervescent, or carbonated liquids or ingredients. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of laceration and or the user being burned.

Do not process or grind dry ingredients.

Do not go past the MAX LIQUID line when loading the cup.

Do not overfill the cup with ingredients when using. If you feel resistance when attaching the Hybrid Edge™ Blades Assembly to the cup, remove some ingredients.

5 Top off with ice or frozen ingredients.

4 Then, add 2–4 tablespoons of any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters (optional).

3 Next, add up to 1 cup of leafy greens and herbs (optional).

2 Add desired amount of fresh fruits and vegetables (for best results, cut in 1-inch pieces).

1 Start by pouring in liquid or yogurt. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid as desired.

PREP TIPS: For best results, cut ingredients in 1-inch pieces. Place frozen ingredients in the cup last.

USING THE Single-Serve Cup

ASSEMBLY

1 Fill Single-Serve Cup with desired contents.

2 Screw on Hybrid Edge™ Blades Assembly clockwise until you have a tight seal.

3 Flip cup upside down and lower it onto base.

4 Turn cup clockwise to lock in place.

ADD LIQUID 💧 ALERT

During the BlendSense program, if the unit detects more liquid is needed, "**ADD LIQUID 💧**" will display in the dial. Press START/STOP, remove the cup from the base, and add 1/2 to 1 cup of additional liquid. After reinstalling the cup on the base, press START/STOP again to run the BlendSense program again.

BLEND & ENJOY

1 When powering on the unit, the BlendSense™ program will be active by default. Press the dial to begin the program.

For Manual programs, press MANUAL. Use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH), then press the dial to begin.

NOTE: *Processing Mode program is only compatible with the Pitcher and Processor Bowl.*

2 When blending is complete, turn cup counterclockwise and lift to remove.

3 Turn blade assembly counterclockwise to remove.

4 Taking it to go?
Place the Spout Lid on top of the cup and turn clockwise to seal.

⚠ **WARNING:** Handle the Hybrid Edge Blades Assembly with care, as the blades are sharp.

SINGLE-SERVE CUP

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

BLUEBERRY POWER SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

3/4 cup oat milk
1/2 cup plain Greek yogurt
1/2 green apple, cored, cut in 4 pieces
1 cup baby spinach
1 tablespoon honey
1 cup frozen blueberries
1 cup ice cubes

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. Remove the blade from the cup after blending.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

CHOCOLATE PEANUT BUTTER BANANA SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

3/4 cup whole milk
1 fresh banana, peeled, cut in half
1/4 cup peanut butter
1/2 tablespoon cocoa powder
1 cup ice cubes

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. Remove the blade from the cup after blending.

SINGLE-SERVE CUP

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

TROPICAL DELIGHT SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 2–3 SERVINGS

INGREDIENTS

2 1/2 cups coconut milk
1/2 cup pineapple juice
2–3 tablespoons lime juice
1 banana, peeled
2 cups frozen mango pieces
2 cup frozen pineapple pieces

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. When blending is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

CLASSIC STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 3/4 cups milk of choice
2 cups whole frozen strawberries
2 cups sliced frozen banana or 1 fresh banana
1 cup Greek yogurt
1 tablespoons honey
1 teaspoon vanilla extract

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Add ingredients to the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. When processing is complete, remove the lid and stacked blade, pour into cups and serve.

TIP For a sweeter smoothie, double recommended honey amount.

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

FROZEN SANGRIA

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 3–4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 cups dry red wine
1/3 cup orange liqueur
1 tablespoon lime juice
2 navel oranges, peeled, cut in half
1 tablespoon agave
3 cups frozen mixed berries
2 1/2 cups ice cubes

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. When blending is complete, open the pour spout, pour into cups, and serve.

TIP If sangria is too thick to pour through spout, remove the lid and stacked blade, then portion into cups and serve.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

COCONUT DRAGON FRUIT SMOOTHIE BOWL

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 2–4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 3/4 cups coconut milk
1 tablespoon honey
2 cups frozen pineapple chunks
1 cup frozen Acai chunks
7 ounces frozen dragon fruit
1 tablespoon frozen or fresh ginger

Toppings (optional):

Sweetened coconut flakes
Fresh berries
Fresh mango
Granola
Slivered almonds
Mini dark chocolate chips

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. When processing is complete, remove the lid and stacked blade, then portion into bowls and garnish as desired.

TIP If smoothie is too thick to pour through spout, remove the lid and stacked blade, then pour into cups and serve.

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

SINGLE-SERVE CUP

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

RASPBERRY LEMON-LIME EXTRACT*

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

1 1/4 cups prepared lemonade
1 tablespoon fresh lime juice
1 tablespoon honey
1 cup ice cubes
1 1/2 cups frozen raspberries

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select BLENDSENSE, then press START/STOP.
3. Remove the blade from the cup after blending.

*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.

CHOP

CHUNKY SALSA

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 8–10 SERVINGS

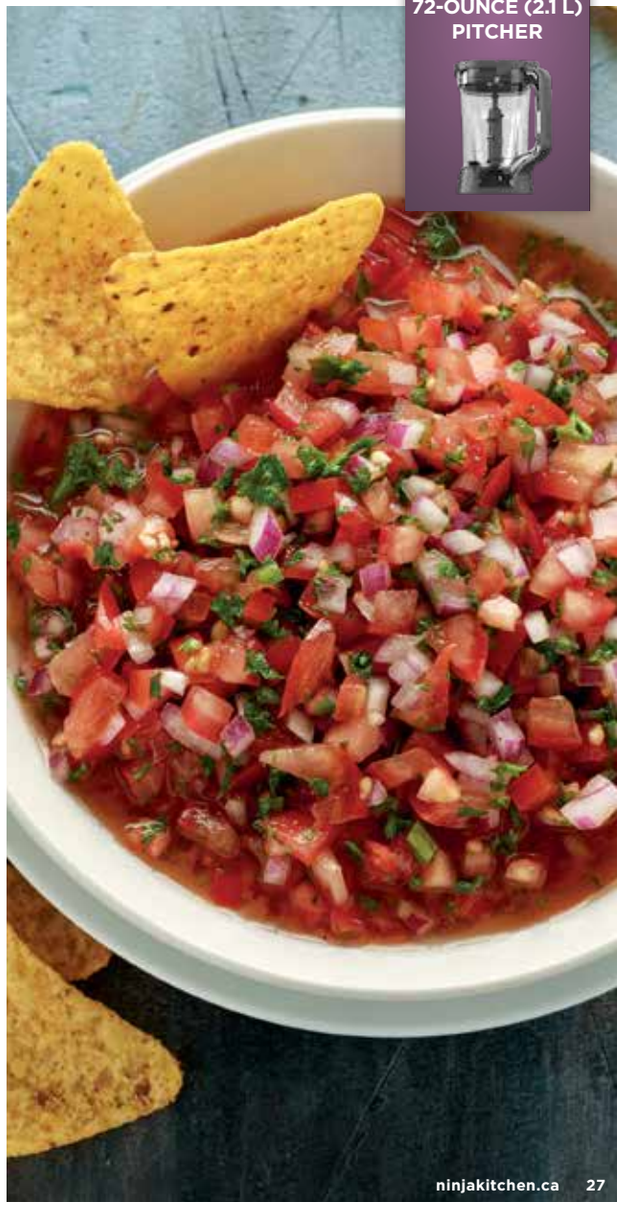
INGREDIENTS

3 Roma tomatoes, cored, cut in half
1/4 cup cilantro, stems removed
1/2 yellow pepper, seeded, cut in quarters
1/2 jalapeño pepper, seeded, ends cut off
1/2 red onion, peeled, cut in half, ends removed
1 can (28 ounces) whole peeled tomatoes, drained
3 cloves garlic, peeled
1 tablespoon lime juice
1 1/2 teaspoons cumin
1 1/2 tablespoons kosher salt
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

1. Install stacked blade into the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select MODE, CHOP, then press START/STOP. When program is complete, press CHOP, and START/STOP two additional times.
3. When processing is complete, remove the lid and stacked blade. Pour salsa into a large bowl and serve with tortilla chips.

TIP If you prefer your salsa smoother, press PULSE until desired consistency is achieved.



72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MANUAL MODE

GARLIC WHITE BEAN DIP

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 2–4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 cans (15 ounces each) cannellini beans, drained and rinsed

2–3 small cloves garlic, peeled

1/4 cup olive oil

1/4 cup fresh parsley, stems removed

3 tablespoons lemon juice

1/4 teaspoon cumin

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
2. Select MANUAL, select HIGH, press START/STOP, and blend for 60 seconds.
3. When blending is complete, remove the lid and stacked blade, then transfer dip to a serving bowl. Serve with chips, crackers, or vegetables.

TIP For a stronger garlic flavour, use 3 garlic cloves.

CHOP

TURKEY VEGGIE MEATBALLS

72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

PREP: 40 MINUTES
COOK: 35 MINUTES
CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER
MAKES: 14–16 MEATBALLS

INGREDIENTS

½ white onion, peeled, ends trimmed, cut in half
6 ounces mushrooms (cremini or white)
2 cloves garlic, peeled
1 tablespoon dried oregano
¼ cup fresh parsley, stems removed
1 ½ pounds ground turkey
1 tablespoon mayonnaise
1 large egg
½ cup bread crumbs
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350°F (177°C) and line 2 baking pans with parchment paper.
2. Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Add onion, mushroom, garlic, oregano, and parsley to the pitcher in the order listed, then install the lid.
3. Select MODE, CHOP, then press START/STOP. When program is complete, press CHOP and START/STOP two additional times.
4. When processing is complete, remove the lid and stacked blade from the pitcher. Empty the chopped vegetables in a large bowl and add the turkey, mayonnaise, egg, bread crumbs, salt, and pepper. Combine ingredients with a large spoon or rubber spatula.
5. Portion the turkey mixture into 14 to 16 balls and place on prepared baking sheets.
6. When oven is preheated, bake 35 minutes or until the internal temperature of the meatballs reads 165°F (74°C) on an instant-read thermometer.

TIP For vegetarian meatballs, replace turkey with 1 ½ pounds plant-based ground beef.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

PEPPER & ONION PIZZA POCKETS

PREP: 25 MINUTES
COOK: 25 MINUTES
CONTAINER: 64-OUNCE (1.8 L) POWER FOOD PROCESSOR BOWL
MAKES: 16 SERVINGS

INGREDIENTS

Dough:

1 1/4 cups warm water (110°F–115°F [43°C–46°C])

1 1/2 teaspoons granulated sugar

1 packet (3/4 ounce) ***or***
2 1/4 teaspoons dry active yeast

1/2 cup olive oil

4 cups all-purpose flour

1 teaspoon kosher salt

Nonstick cooking spray

Filling:

1 bell pepper, seeded, cut in quarters

1/2 white onion, peeled, ends trimmed, cut in half

1 bag (16 ounces) shredded mozzarella cheese

Sauce:

1 can (14 ounces) prepared pizza sauce

Egg wash:

1 egg, beaten

1 tablespoon water

DIRECTIONS

1. Install the dough blade in the Power Food Processor Bowl. Add the water, sugar and yeast into the bowl and stir to combine. Allow mixture to sit for 5 minutes, or until foamy.
2. Add the olive oil, flour and salt to the bowl. Install the lid, select BLENDSENSE and then START/STOP to begin program.
3. When program is complete, remove the dough and dough blade. Wipe the bowl clean.
4. Knead the dough on a clean work surface to form a smooth ball. Prepare a large bowl with nonstick cooking spray, place dough in bowl and cover with plastic wrap. Allow dough to rise until doubled in size (about 45 minutes).
5. Install the chopping blade to the Food Processor Bowl, add the peppers and onion, then install the lid. Select MODE, select CHOP, and press START/STOP to begin program. If smaller chop is preferred, select CHOP and START/STOP again. When processing is complete carefully remove chopping blade and add peppers and onions to a small bowl and set aside.
6. When dough ball has doubled in size, preheat oven to 425°F (218°C). Line two baking sheets with parchment paper and set aside.
7. Lightly flour a clean work surface and cut the dough in half. Working with one half at a time, roll dough, using a rolling pin, into a 12x12-inch square. Cut the dough into 8 equal squares. Repeat with other dough half.
8. In the center of each square, add 1 tablespoon of sauce, 2 tablespoons of cheese and 1 tablespoon of the onions and peppers.
9. Fold the dough over itself, and to seal in filling use a fork to pinch the edges closed. Place pockets onto prepared sheet pan.
10. Combine beaten egg with water and brush the top of each pocket and cut 3 small slits in the top of each.
11. Bake for 25 minutes or until golden brown. Allow pizza pockets to cool for at least 10 minutes before enjoying.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

STRAWBERRY PEACH COBBLER

64-OUNCE (1.8 L) PROCESSOR BOWL

PREP: 15 MINUTES
COOK: 40 MINUTES
CONTAINER: 64-OUNCE (1.8 L) POWER FOOD PROCESSOR BOWL
MAKES: 8–10 SERVINGS

INGREDIENTS

Pie Filling:

3 cups fresh strawberries, hulled, cut in half

2 cups fresh or frozen peach slices

3/4 cup granulated sugar, plus 1 tablespoon, divided

3 tablespoons all-purpose flour

1/2 tablespoon lemon juice

Biscuit Dough:

2 cups all-purpose flour

1 tablespoon granulated sugar

1 tablespoon baking powder

1/4 teaspoon kosher salt

1 stick (4 ounces) cold unsalted butter, cut in cubes

3/4 cup whole milk, plus 2 tablespoons, divided

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350°F (177°C).
2. Combine all filling ingredients in a medium bowl, reserving 1 tablespoon sugar. Pour filling into 8x8-inch baking pan and set aside.
3. Install dough blade in the Power Food Processor Bowl. Add flour, sugar, baking powder, and salt, then press PULSE three times to combine.
4. Add butter and PULSE until combined. (Butter should be in pieces the size of peas.)
5. Add 3/4 cup milk, select BLENDSENSE, and press START/STOP.
6. Transfer dough to a lightly floured surface and pat down with hands to 1 1/2 inches thick. Using a pastry cutter or knife, portion the dough into 6 equal pieces.
7. Place biscuits on top of the prepared pie filling, brush the tops with the reserved 2 tablespoons milk, and sprinkle with reserved 1 tablespoon sugar.
8. When oven is preheated, bake for 40 minutes or until tops of biscuits are golden brown. Allow to cool for 10 minutes before serving.

TIP Swap fresh strawberries for 3 cups frozen sliced strawberries, if desired.

NINJA

DETECT™ KITCHEN SYSTEM

POWER BLENDER + PROCESSOR

WITH BlendSense™ TECHNOLOGY

© 2024 SharkNinja Operating LLC

TOTAL CRUSHING is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

BLENDSENSE, HYBRID EDGE, and NINJA DETECT are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

TB400C_QSG_IG_10Recipe_MP_E_F_Mv3

Veuillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA

SYSTÈME DE CUISINE DETECT™

MÉLANGEUR TURBO + ROBOT CULINAIRE

AVEC TECHNOLOGIE BlendSense™

10 + RECETTES SIMPLES ET RAPIDES

Le mélange simplifié.

Bienvenue dans le Guide d'inspiration du système de cuisine puissant Ninja Detect™. Vous y trouverez des recettes, des astuces et des conseils utiles qui vous donneront la confiance nécessaire pour tout préparer : des frappés, boissons, soupes, tartinades et plats principaux. C'est le temps de mélanger!

Pour obtenir des conseils et des astuces utiles sur l'utilisation de votre mélangeur, balayez le code QR ci-dessus.

TABLE OF CONTENTS

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE 2

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™ 3

PROGRAMMES DE MÉLANGE PRÉRÉGLÉS 6

PROGRAMMES MANUELS 7

CONTENU DE LA BOÎTE ET ENTRETIEN 8

UTILISATION DU PICHET 9

MÉLANGE 101 10

PRÉPARATION DES ALIMENTS 101 11

PRÉSENTATION DES BOLS DE FRAPPÉ 12

PRÉSENTATION DES BEURRES DE NOIX 13

PRÉPARER DE LA PÂTE AVEC LA TECHNOLOGIE BLENDSENSE 14

PROGRAMMES DU BOL POUR ROBOT CULINAIRE 16

UTILISATION DU BOL POWER FOOD DU ROBOT CULINAIRE 17

CHARGEMENT DE L'APPAREIL 18

UTILISATION DU GOBELET INDIVIDUEL 19

FRAPPÉS 20

BOISSONS 24

BOLS DE FRAPPÉ 25

EXTRACTIONS 26

TREMPETTES ET TARTINADES 27

PLATS PRINCIPAUX 30

DESSERTS 34

UTILISATION DU Panneau de commande

REMARQUE : *Appuyez sur le cadran pour EXÉCUTER ou INTERROMPRE un programme. Tournez-le pour sélectionner une fonction.*

BOUTON D'ALIMENTATION ⏻
Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.

MANUAL (MODE MANUEL)
Vitesse réglable pour vous donner le contrôle absolu de votre mélange.

BLENDSENSE™
Programme intelligent à touche unique qui détecte vos ingrédients et les mélange à la perfection.

MODE (pichet et bol du robot culinaire seulement)
Programme de mélange prérégl (CHOP [hacher]) qui hache pour vous.

PULSE
Fonctionne uniquement lorsque le bouton **PULSE** est enfoncé. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.

TECHNOLOGIE BlendSense™

LE MÉLANGEUR QUI RÈGLE AUTOMATIQUEMENT LA VITESSE ET LA DURÉE POUR PRODUIRE **DES PRÉPARATIONS PARFAITEMENT LISSES**

Fonctionnement

Identifie les ingrédients frais ou surgelés et le format de la recette. Règle automatiquement la durée, la vitesse et la puissance pour produire des préparations parfaites.

Alerte d'ajout de liquide nécessaire*

Vous avise lorsque vous devez ajouter davantage de liquide pendant le mélange afin de bien mélanger votre recette et produire une boisson parfaitement onctueuse à tout coup. Si le message « ADD LIQUID 💧 » s'affiche sur le cadran, appuyez sur START/STOP et retirez le gobelet de la base. Ajoutez de ½ à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur l'appareil, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense de nouveau.

* Seulement disponible lors de l'utilisation du gobelet individuel.

PARFAITEMENT LISSE		PARFAITEMENT ÉPAIS		HACHÉ ET TRANSFORMÉ		MÉLANGÉ, TRANCHÉ ET RÂPÉ	
EXTRACTIONS	FRAPPÉS	BOLS DE FRAPPÉ	BEURRES DE NOIX	SALSA	PESTO	PÂTE À PIZZA	SALADE DE CHOU

TECHNOLOGIE BlendSense™

Le programme intelligent BlendSense révolutionne le mélange traditionnel en détectant vos ingrédients et en les transformant à la perfection chaque fois. Le programme BlendSense est activé par défaut. Appuyez sur le bouton ⏻, puis sur START/STOP. Une fois le programme activé, il s'arrêtera automatiquement une fois le mélange terminé. Pour interrompre le mélange avant la fin du programme, appuyez de nouveau sur le cadran.

Il suffit d'appuyer sur le cadran pour exécuter le programme BlendSense.

1

DÉTECTION

Commence à mélanger vos ingrédients pour les détecter.

2

MÉLANGE

La vitesse, la durée et les impulsions du mélange sont automatiquement sélectionnées.

3

RÉGALEZ-VOUS

Mélange à la perfection, peu importe la portion.

La technologie BlendSense est parfaite pour créer des mélanges lisses comme des frappés, des boissons glacées, des bols de frappé, des trempettes, des purées, des pâtes et des sauces.

MÉLANGE INITIAL

SENSING (DÉTECTION)
Au cours des 15 premières secondes, l'appareil règle activement la vitesse et la durée en fonction des ingrédients et du format de la recette.

POSSIBILITÉS DE MÉLANGE

BLENDING (MÉLANGE)
Mélange de façon continue, sans impulsion.

CRUSH ET MAX-CRUSH (BROYAGE ET BROYAGE MAX)
Détecte les ingrédients plus durs et surgelés, puis ajuste le cycle d'impulsions pour créer un mélange lisse.

THICK MODE (MODE ÉPAIS)
Produit des préparations épaisses pouvant être mangées à la cuillère.

DOUGH (PÂTE)
Mélange toutes les pâtes, y compris les pâtes à tarte, à pizza et à biscuits. À utiliser avecle jeu de lames de pétrissage.

***REMARQUE :** Une fois le type de mélange sélectionné, le temps d'exécution s'affichera à l'écran en secondes. La durée totale varie de quelques secondes à près de deux minutes.*

DÉTECTION DES ERREURS

INSTALL (INSTALLER)
S'allume si aucun contenant n'est installé sur l'appareil ou s'il n'est pas installé correctement. Pour résoudre le problème, réinstallez-le.

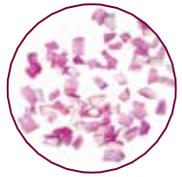
ADD LIQUID (AJOUTER DU LIQUIDE)
S'allume lorsque votre préparation nécessite une plus grande quantité de liquide lorsque vous utilisez le gobelet individuel. Si le message << **ADD LIQUID** >> s'affiche sur le cadran, appuyez sur START/STOP et retirez le gobelet de la base. Ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur l'appareil, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense de nouveau.

PROGRAMMES DU mode de mélange

CHOP (HACHER) : Pichet et bol du robot culinaire seulement.

Le programme intelligent préréglé combine des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Appuyez sur MODE, puis sur la touche START/STOP (marche/arrêt) lorsque le bouton CHOP (hacher) est sélectionné. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : La durée d'exécution du programme est affichée en secondes.



CHOP (hacher) : Réduit les aliments en bouchées.

PROGRAMMES Manual (manuel)

BASSE, MOYENNE ET HAUTE vitesses

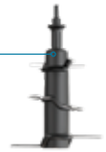
Utilisez le mode manuel pour avoir le contrôle absolu de la vitesse de mélange et des textures obtenues. Appuyez sur MANUAL (manuel), tournez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Lorsque cette fonction est sélectionnée, chaque vitesse fonctionne en continu pendant 60 secondes. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : *Une fois la vitesse sélectionnée, le temps d'exécution s'affiche à l'écran en secondes.*

Contenu de la boîte

COUVERCLE DU PICHET
Muni d'un bec verseur pour faciliter les versements

LAMES DE HACHAGE (JEU DE LAMES ÉTAGÉES) ET JEU DE LAMES DETECT™ TOTAL CRUSHING® DE NINJA
Broyez les fruits surgelés et les glaçons en quelques secondes



JEU DE LAMES DE HACHAGE
Produit des coupes uniformes constantes

JEU DE LAMES DE PÉTRISSAGE
Mélange les pâtes à pizza, à biscuits et à tarte uniformément

(2) TASSES INDIVIDUELLES DE 24 OZ (700 ML) AVEC (2) COUVERCLES MUNIS D'UN BEC VERSEUR
Créez de délicieuses boissons à emporter sur le pouce

JEU DE LAMES HYBRID EDGE™
Les lames en acier inoxydable de qualité supérieure broient les fruits et légumes entiers surgelés, les noix, les graines et les glaçons pour produire des préparations plus lisses

COUVERCLE PLAT

BOL POWER FOOD DU ROBOT CULINAIRE
Utilisez-le pour hacher des aliments uniformément, faire des purées lisses et préparer jusqu'à 2 lb (1 kg) de pâte

PICHET DE 72 OZ (2,1 L)*
Broyez, hachez et préparez des bols de frappé dans un pichet compact et polyvalent
*Capacité maximale de liquide de 64 oz (1,8 L)

ÉCRAN
Cadran de mise en marche et d'arrêt facile à utiliser, bouton BlendSense™, boutons manual (manuel), mode et pulse (impulsions)

BASE DU MOTEUR
Moteur puissant à haute vitesse doté d'une puissance de 1 700 watts de crête

NETTOYAGE

Lave-vaisselle
Toutes les pièces, à l'exception de la base du moteur, vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle et **NE DOIVENT PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud.

Lavage à la main
Lavez les récipients, les couvercles et les jeux de lames à l'eau chaude savonneuse. Pour laver les jeux de lames, utiliser un ustensile de lavage muni d'un manche.

AVERTISSEMENT : Lavez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont amovibles et tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut causer des lacérations.

UTILISATION DU pichet

ASSEMBLAGE

1 Déposez le pichet sur la base et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en position.

2 Saisissez le jeu de lames par le haut de l'arbre et insérez-le dans le pichet.

3 Installez le couvercle, puis abaisser sa poignée pour le verrouiller en place.

MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ

1 Lorsque vous allumez l'appareil, le programme BlendSense™ s'active par défaut. Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

Pour utiliser un programme manuel ou préréglé, appuyez sur la touche correspondante située au-dessus du cadran. Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (1 à 10) ou le programme de mélange préréglé, puis appuyez sur le cadran pour l'exécuter. Pour interrompre un programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

2 Une fois le mélange terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.

3a Pour verser les préparations plus liquides, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

3b Pour verser les préparations plus épaisses, appuyez sur le bouton de DÉVERROUILLAGE, soulevez la poignée pour retirer le couvercle, puis retirez soigneusement le jeu de lames avant de verser la préparation.

REMARQUE : *La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant qu'elle n'est pas fixée au pichet.*

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé sur le pichet avant de verser le contenu. Pour verser votre préparation sans le couvercle, retirez soigneusement le jeu de lames au préalable. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

Mélange 101

Directives pour obtenir les meilleurs résultats avec le pichet de 72 oz. (2,1 L)		
INGRÉDIENTS	**1 OU 2 PORTIONS**	**3 OU 4 PORTIONS**
Liquide et yogourt	1 ou 2 tasses	De 2 1/2 à 1 2/3 tasses
Fruits frais ou surgelés	De 2 1/2 à 3 1/2 tasses	De 3 1/2 à 4 1/2 tasses

Conseils pour des mélanges réussis.

Ne mélangez pas et ne broyez pas d'ingrédients secs.
Pour obtenir les meilleurs résultats, mélangez les fines herbes et les légumes feuilles frais dans le gobelet individuel.
N'excédez pas la ligne de remplissage maximal des liquides MAX LIQUID (64 oz) lorsque vous remplissez le récipient.
Ne remplissez pas excessivement le pichet. Pour obtenir des résultats optimaux et plus lisses, remplissez le récipient dans l'ordre indiqué ci-dessous.

Ajoutez d'abord les glaçons ou les ingrédients surgelés. 5

Ajoutez ensuite de 2 à 4 c. à soupe de tout ingrédient sec ou collant comme des graines, des poudres et des beurres de noix. 4

Ajoutez ensuite jusqu'à 1 tasse de légumes feuilles et de fines herbes (facultatif). 3

Ajoutez la quantité désirée de fruits et légumes frais (pour obtenir les meilleurs résultats, coupez-les en morceaux de 1 po au préalable). 2

Versez d'abord du liquide ou du yogourt. Pour obtenir une préparation plus liquide ou semblable à un jus, ajoutez plus de liquide. 1

Préparation des aliments 101

Conseils pour simplifier la coupe.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Coupez les extrémités des légumes, puis pelez-les ou retirez leur peau.
- Coupez les légumes comme les carottes, les concombres, les céleris et les courgettes en morceaux de 2 po, et les fleurons de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 1 po. Couper les légumes comme les oignons en quartiers.

PRÉPARATION DE LA VIANDE

- Retirer l'excès de gras et de tissus conjonctifs. Couper la viande en cubes de 2 po.

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Avant de verser votre préparation, retirez le jeu de lames étagées. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

REMARQUE : *Le pichet et le bol du robot culinaire peuvent être utilisés pour hacher des aliments.*

PRÉSENTATION DES Bols de frappé

POUR VOUS, À PARTAGER OU POUR UN GROUPE

INGRÉDIENTS	1 PORTION	2 PORTIONS	4 PORTIONS
Lait, au choix	1 tasse	2 tasses	4 tasses
Fruits surgelés	2 tasses	4 tasses	8 tasses

1. Ajoutez le lait

Une fois le jeu de lames étagées installé dans le pichet, versez le lait de vache ou un subtitut comme le lait de soja, de coco, d'amande ou d'avoine.

COMMENCEZ TOUJOURS AINSI.

2. Ajoutez les fruits surgelés

Ajoutez **des fruits surgelés directement sortis du congélateur**, ou des paquets de fruits d'açaï ou de fruits du dragon.

Coupez les gros fruits (bananes, etc.) en quartiers.

Si vous utilisez des paquets de fruits d'açaï ou du dragon, décongelez-les légèrement et coupez-les en quartiers.

3. Enrichissez (facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant de 2 à 4 cuillérées de yogourt, de poudre protéinée ou de beurre de noix.

4. Mélangez

Posez le couvercle, puis installez le pichet sur la base du moteur.

Utilisez le cadran pour sélectionner **BLENDSENSE**, puis appuyez sur START/STOP.

5. Servez

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames. Servez votre préparation dans des bols, puis garnissez-les de vos ingrédients préférés comme des flocons de noix de coco, des granolas, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.

PRÉSENTATION DES Beurres de noix

1. Ajoutez les noix rôties

Déposez 3 tasses de noix rôties comme des amandes, des arachides, des noix de Grenoble, des noix de cajou ou des pacanes dans le pichet de 72 oz. (2,1 L).

2. Ajoutez de l'huile

Ajoutez 1/4 tasse d'huile sur les noix, comme de l'huile de noix de coco, d'avocat, de canola, de légumes ou d'arachide.

3. Enrichissez (facultatif)

Enrichissez votre beurre de noix en y ajoutant jusqu'à 2 c. à soupe de chacun de ces ingrédients suivants :

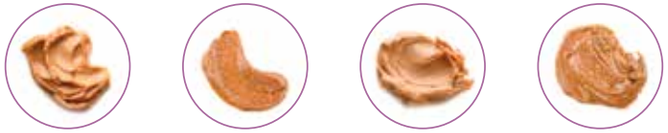
Graines
Chia, citrouille, tournesol ou lin

Saveurs
Cannelle, muscade, sel, poudre de cacao ou extrait de vanille

Édulcorants
Miel, sirop d'érable ou nectar d'agave

4. Mélangez

Sélectionnez le programme **BLENDSENSE**, puis appuyez sur START/STOP.



Préparation de pâte AVEC BLENDSENSE

Conseils pour préparer différents types de pâtes.

PÂTES À PIZZA, À BRETZELS, À BAGELS ET À PAIN

1 Versez d'abord les liquides (eau, etc.), la levure et l'huile. Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Sélectionnez BLENDSENSE puis appuyez sur START/STOP.

2 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la davantage si nécessaire.

PÂTE À BISCUITS, À TARTES ET À SCONES

L'appareil peut préparer un maximum de 8 biscuits ou scones ou une croûte à tarte ronde de 12 po à la fois.

1 Déposez d'abord les ingrédients secs et l'huile ou le beurre froid coupé en cubes. Appuyez sur PULSE jusqu'à ce que le mélange soit homogène (le beurre ou le shortening doit avoir la taille de petits pois).

2 Ajoutez les liquides froids (comme du lait froid ou de l'eau) en utilisant l'ouverture du couvercle, sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP. Si vous devez mélanger la pâte davantage, utilisez la vitesse basse (Low) au besoin.

3 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la davantage si nécessaire.

PÂTE À BISCUITS, À GÂTEAU, À BROWNIES, À MUFFINS ET À PAINS RAPIDES

1 Déposez les sucres, le beurre en cubes ramolli, les œufs et les liquides (par ex., extrait de vanille) dans le bol. Appuyez sur PULSE jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

2 Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme BlendSense. Sélectionnez BLENDSENSE puis appuyez sur START/STOP. Si vous devez mélanger la pâte davantage, utilisez la vitesse basse (Low).

3 Ajoutez les garnitures souhaitées (brisures de chocolat, raisins secs, noix, etc.). Appuyez sur PULSE jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

LA PÂTE EST TROP SÈCHE?

Ajoutez 1 c. à soupe (15 ml) d'eau à température ambiante à la fois, et utilisez la fonction Pulse (impulsion). Continuez d'ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.

LA PÂTE EST TROP HUMIDE?

Ajoutez 1 c. à soupe de farine à la fois et faites des impulsions. Continuez à ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte se détache des côtés du pichet et qu'une boule de pâte se forme.

REMARQUE : *Pour la préparation de pâte plus consistante,* ***N'EXÉCUTEZ PAS*** *le programme BlendSense plus de trois fois consécutives.*

Bol du robot culinaire PROGRAMMES

Conseils et astuces pour utiliser le bol Power Food du robot culinaire

Programmes recommandés selon le jeu de lames			
JEU DE LAMES	**PROGRAMME BLENDSENSE**	**PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS RECOMMANDÉS**	**PROGRAMMES MANUELS RECOMMANDÉS**
Jeu de lames de hachage	Oui	CHOP (HACHER)	Faible, moyenne, élevée ou impulsions
Jeu de lames de pétrissage	Oui	S.O.	Faible ou impulsions

UTILISATION DU Bol Power Food du robot culinaire

ASSEMBLY

1
Abaissez le bol Power Food sur la base du moteur et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

2
Avec précaution, saisissez le jeu de lames par le haut de l'arbre et placez-le sur l'engrenage à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames sera lâche sur l'engrenage.

3.
Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

REMARQUE : *Veuillez suivre les mêmes directives pour installer le jeu de lame de pétrissage.*

HACHEZ ET SAVOUREZ

1 Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Lorsque vous allumez l'appareil, le programme BlendSense™ s'active par défaut. Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

2 Pour utiliser un programme manuel ou préréglé, appuyez sur la touche correspondante située au-dessus du cadran. Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [élevée]) ou le programme préréglé, puis appuyez sur le cadran pour l'exécuter. Pour interrompre un programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : *Lorsque vous utilisez le jeu de lames de hachage, il est recommandé d'utiliser le programme CHOP (hacher). Il n'est pas recommandé d'utiliser le programme préréglé avec le jeu de lames de pétrissage. Lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage, utilisez uniquement la basse vitesse.*

3 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle près de la poignée pour le déverrouiller, puis tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le du bol. Retirez toujours le jeu de lames de hachage avant de retirer les ingrédients du bol. Pour retirer le jeu de lames de hachage, saisissez-le avec précaution par le haut de l'arbre et tirez-le vers le haut.

Pour préparer des pâtes à biscuits, à pizza et à pain, utilisez le jeu de lames de pétrissage et le programme BlendSense.

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames de hachage est amovible, tranchant et n'est PAS verrouillé en place. Avant de retirer les aliments du bol, retirez soigneusement le jeu de lames. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

Chargement DE L'APPAREIL

Directives pour obtenir les meilleurs résultats avec le gobelet individuel		
INGRÉDIENTS	**1 PORTION**	**2 PORTIONS**
Liquide et yogourt	De 3/4 à 1 tasse	De 1 à 1 1/2 tasse
Fruits frais ou surgelés	De 1 à 1 1/2 tasse	De 2 à 3 tasses

Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.

Ne mélangez pas et ne broyez pas d'ingrédients secs.

N'excédez pas la ligne de remplissage maximal des liquides MAX LIQUID lorsque vous remplissez le gobelet.

Ne remplissez pas excessivement le gobelet. Si vous sentez une résistance lors de la fixation du jeu de lames Hybrid Edge™ au gobelet, enlevez des ingrédients.

5 Ajoutez d'abord les glaçons ou les ingrédients surgelés.

4 Ajoutez ensuite de 2 à 4 c. à soupe de tout ingrédient sec ou collant comme des graines, des poudres et des beurres de noix.

3 Ajoutez ensuite jusqu'à 1 tasse de légumes feuilles et de fines herbes (facultatif).

2 Ajoutez la quantité désirée de fruits et légumes frais (pour obtenir les meilleurs résultats, coupez-les en morceaux de 1 po au préalable).

1 Versez d'abord du liquide ou du yogourt. Pour obtenir une préparation plus liquide ou semblable à un jus, ajoutez plus de liquide, au goût.

CONSEILS DE PRÉPARATION : Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 1 po au préalable. Ajoutez les ingrédients surgelés en dernier.

UTILISATION DU Gobelet individuel

ASSEMBLAGE

1 Remplissez le gobelet avec le contenu souhaité.

2 Vissez le jeu de lames Hybrid Edge™ dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit étanche.

3 Retournez le gobelet et fixez-le sur la base.

4 Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

ALERTE D'AJOUT DE LIQUIDE REQUIS

Durant l'exécution du programme **BLENDSENSE™**, si l'appareil détecte qu'une plus grande quantité de liquide est nécessaire, le message << **ADD LIQUID** >> s'affichera. Appuyer sur START/STOP, retirez le gobelet de la base et ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Après avoir réinstallé le gobelet sur la base, appuyez de nouveau sur START/STOP pour relancer le programme BlendSense.

MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ

1 Lorsque vous allumez l'appareil, le programme BlendSense s'active par défaut. Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

Pour utiliser un programme manuel, appuyez sur MANUAL (MANUEL). Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [élevée]), puis appuyez sur le cadran pour l'exécuter.

REMARQUE : *Les programmes de mélange préréglés ne fonctionnent qu'avec le bol du robot culinaire.*

2 Une fois le mélange terminé, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.

3 Tournez le jeu de lames dans le sens antihoraire pour le retirer.

4 Une boisson pour emporter?
Posez le couvercle muni d'un bec verseur sur le gobelet et le tournez-le dans le sens horaire pour le fermer hermétiquement.

AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Hybrid Edge, car ses lames sont tranchantes.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ AUX BLEUETS

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ (700 ML)
PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de lait d'avoine
1/2 tasse de yogourt grec
1/2 pomme verte évidée, coupée en 4 morceaux
1 tasse de bébés épinards
1 c. à soupe de miel
1 tasse de bleuets surgelés
1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

1. Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Après le mélange, retirez le jeu de lames.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ AU CHOCOLAT, AUX BANANES ET AU BEURRE D'ARACHIDES

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ (700 ML)
PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de lait entier
1 banane fraîche, coupée en deux
1/4 tasse de beurre d'arachides
1/2 c. à soupe de poudre de cacao
1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

1. Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Après le mélange, retirez le jeu de lames.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ AUX FRUITS TROPICAUX

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : 2 OU 3 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 1/2 tasse de lait de coco

1/2 tasse de jus d'ananas

2 à 3 c. à soupe de jus de lime

1 banane, pelée

2 tasses de cubes de mangues surgelées

2 tasses de cubes d'ananas surgelés

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des tasses et servez vos frappés.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ CLASSIQUE À LA FRAISE ET À LA BANANE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 3/4 tasses de lait au choix

2 tasses de fraises entières surgelées

2 tasses de tranches de banane surgelées ou 1 banane fraîche

1 tasse de yogourt grec

1 c. à soupe de miel

1 c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées, versez la préparation dans des tasses et servez vos frappés.

CONSEIL Pour obtenir un frappé plus sucré, doublez la quantité de miel recommandée.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

SANGRIA GLACÉE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : 3 OU 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 tasses de vin rouge sec
1/3 tasse de liqueur d'orange
1 c. à soupe de jus de lime
2 oranges navel, pelées, coupées en deux
1 c. à soupe de sirop d'agave
3 tasses de baies surgelées
2 1/2 tasses de glaçons

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des tasses et servez votre sangria.

CONSEIL Si la sangria est trop épaisse et ne peut être versée avec le bec verseur, retirez le couvercle et la lame étagée, versez-la dans des tasses et servez-la.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

BOL DE FRAPPÉ À LA NOIX DE COCO ET AU FRUIT DU DRAGON

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 3/4 tasse de lait de coco
1 c. à soupe de miel
2 tasses de cubes d'ananas surgelés
1 tasse de cubes d'açaïs surgelés
7 oz de cubes de fruit du dragon surgelés
1 c. à soupe de gingembre frais ou surgelé

Garnitures (facultatives) :

Flocons de noix de coco sucrés
Baies fraîches
Mangue fraîche
Granola
Amandes tranchées
Brisures de chocolat noir miniatures

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées, répartissez la préparation dans des bols et garnissez-les au goût.

CONSEIL Si le frappé est trop épais et ne peut être versé avec le bec verseur, retirez le couvercle et la lame étagée, versez-le dans des tasses et servez-le.

GOBELET INDIVIDUEL

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

EXTRACTION AUX FRAMBOISES, AU CITRON ET À LA LIME*

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ (700 ML)
PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse de limonade du commerce
1 c. à soupe de jus de lime frais
1 c. à soupe de miel
1 tasse de glaçons
1 1/2 tasse de framboises surgelées

PRÉPARATION

1. Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
3. Après le mélange, retirez le jeu de lames.

* Extraction d'une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.

CHOP (HACHER)

SALSA GROSSIÈRE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 8 À 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 tomates Roma, évidées, coupées en deux
1/4 tasse de coriandre, sans les tiges
1/2 poivron jaune, épépiné, en quartiers
1/2 piment jalapeño, épépiné, sans ses extrémités
1/2 oignon rouge, pelé, coupé en deux, sans ses extrémités
1 boîte (28 oz) de tomates entières pelées, drainée
3 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de jus de lime
1 1/2 c. à thé de cumin
1 1/2 c. à thé de sel casher
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez MODE, CHOP (hacher), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Une fois le mélange terminé, appuyez de nouveau sur CHOP (hacher), puis sur START/STOP (marche/arrêt) deux fois de plus.
3. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées. Versez la salsa dans un grand bol et servez-la avec des croustilles de maïs.

CONSEIL Si vous préférez une salsa plus lisse, appuyez sur PULSE jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

MODE MANUEL

TREMPETTE AUX HARICOTS BLANCS ET À L'AIL

PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 boîtes (de 15 oz chacune) de haricots cannellinis, drainés et rincés

2 ou 3 gousses d'ail, pelées

1/4 tasse d'huile d'olive

1/4 tasse de persil frais, sans les tiges

3 c. à soupe de jus de citron

1/4 c. à thé de cumin

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
2. Sélectionnez MANUAL (manuel), HIGH (élevée), appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) et mélangez pendant 60 secondes.
3. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et la lame étagée, puis transférez la trempette dans un bol de service. Servez-la avec des croustilles, des craquelins ou des légumes.

CONSEIL Pour obtenir une saveur d'ail plus prononcée, utilisez 3 gousses d'ail.

CHOP (HACHER)

BOULETTES À LA DINDE ET AUX LÉGUMES

PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PRÉPARATION : 40 MINUTES
CUISSON : 35 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 14 À 16 BOULETTES DE VIANDE

INGRÉDIENTS

1/2 oignon blanc, pelé, sans ses extrémités, coupé en deux

6 oz de champignons (de Paris ou blancs)

2 gousses d'ail, pelées

1 c. à soupe d'origan séché

1/4 tasse de persil frais, sans les tiges

1 1/2 lb de dinde hachée

1 c. à soupe de mayonnaise

1 gros œuf

1/2 tasse de chapelure

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

CONSEIL Pour créer des boulettes végétariennes, remplacez la dinde par 1 1/2 lb d'un substitut de bœuf haché à base de plantes.

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 350°F (177°C) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez l'oignon, les champignons, l'ail, l'origan et le persil dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
3. Sélectionnez MODE, CHOP (hacher), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Une fois le mélange terminé, appuyez de nouveau sur CHOP (hacher), puis sur START/STOP (marche/arrêt) deux fois de plus.
4. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et la lame étagée du pichet. Transvidez les légumes hachés dans un grand bol et ajoutez la dinde, la mayonnaise, l'œuf, la chapelure, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec une grande cuillère ou une spatule de caoutchouc.
5. Divisez le mélange en 14 ou 16 boulettes, puis déposez-les sur des plaques de cuisson préparées.
6. Une fois le four préchauffé, faites-les cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique une température interne de 165°F (74°C).

BOL DU ROBOT CULINAIRE DE 64 OZ (1,8 L)

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

PIZZAS POCHETTES AU POIVRE ET À L'OIGNON

PRÉPARATION : 25 MINUTES
CUISSON : 25 MINUTES
RÉCIPIENT : BOL POWER FOOD DE 64 OZ (1,8 L) DU ROBOT CULINAIRE
PORTIONS : 16 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Pâte :

1 1/4 tasse d'eau tiède (de 110°F à 115°F [43°C à 46°C])

1 1/2 c. à thé de sucre granulé

1 sachet (3/4 oz) ***ou*** 2 1/4 c. à thé de levure sèche active

1/2 tasse d'huile d'olive

4 tasses de farine tout usage

1 c. à thé de sel casher

Enduit à cuisson antiadhésif

Garniture :

1 poivron, épépiné, en quartiers

1/2 oignon blanc, pelé, sans ses extrémités, coupé en deux

1 sachet (16 oz chacun) de fromage mozzarella râpé

Sauce :

1 boîte (14 oz) de sauce à pizza du commerce

Dorure à l'œuf :

1 œuf, battu

1 c. à soupe d'eau

PRÉPARATION

1. Installez la lame de pétrissage dans le bol Power Food du robot culinaire. Ajoutez l'eau, le sucre et la levure dans le bol et mélangez bien. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que de la mousse se développe.
2. Ajoutez ensuite l'huile d'olive, la farine et le sel. Installez le couvercle, sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le programme.
3. Une fois le mélange terminé, retirez la pâte et la lame. Nettoyez le bol du robot culinaire.
4. Pétrissez la pâte sur une surface de travail propre pour former une boule lisse. Vaporisez un grand bol d'enduit à cuisson antiadhésif, déposez la pâte dans un bol et couvrez-le d'une pellicule plastique. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double (pendant environ 45 minutes).
5. Installez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire, ajoutez les poivrons et l'oignon, puis installez le couvercle. Sélectionnez MODE, sélectionnez CHOP (hacher) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le programme. Si vous préférez un hachage plus fin, sélectionnez CHOP (hacher) et START/STOP (marche/arrêt) une fois de plus. Lorsque le mélange est terminé, retirez soigneusement la lame de hachage et ajoutez les poivrons et les oignons dans un petit bol et réservez.
6. Lorsque la boule de pâte a doublé de volume, préchauffez le four à 425°F (218°C). Recouvrez deux plaques de cuisson de papier parchemin et réservez.
7. Farinez légèrement une surface de travail propre et coupez la pâte en deux. En travaillant avec une moitié à la fois, abaissez la pâte, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en un carré de 12 x 12 po. Coupez la pâte en 8 carrés égaux. Répétez avec l'autre moitié de pâte.
8. Au centre de chaque carré, déposez 1 c. à soupe de sauce, 2 c. à soupe de fromage et 1 c. à soupe du mélange d'oignons et de poivrons.
9. Repliez la pâte sur elle-même et scellez les bords avec une fourchette. Déposez les pochettes sur les plaques de cuisson préparées.
10. Mélangez l'œuf battu avec de l'eau et badigeonnez le dessus de chaque pochette. Faites 3 petites incisions sur le dessus de chaque pochette.
11. Faites cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les pochettes soient dorées. Laissez les pizzas pochettes refroidir pendant au moins 10 minutes avant de les déguster.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

COBBLER AUX FRAISES ET AUX PÊCHES

BOL DU ROBOT CULINAIRE DE 64 OZ (1,8 L)

PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 40 MINUTES
RÉCIPIENT : BOL POWER FOOD DE 64 OZ (1,8 L) DU ROBOT CULINAIRE
PORTIONS : DE 8 À 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Garniture à tarte :

3 tasses de fraises fraîches, parées, coupées en deux

2 tasses de tranches de pêches fraîches ou surgelées

3/4 tasse de sucre granulé, plus 1 c. à soupe, divisées

3 c. à soupe de farine tout usage

1/2 c. à soupe de jus de citron

Pâte à biscuits :

2 tasses de farine tout usage

1 c. à soupe de sucre granulé

1 c. à soupe de poudre à pâte

1/4 c. à thé de sel casher

1 bâtonnet (4 oz) de beurre non salé, en cubes

3/4 tasse de lait entier, plus 2 c. à soupe, divisées

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 350°F (177°C).
2. Mélangez tous les ingrédients de la garniture dans un bol moyen, en réservant 1 c. à soupe de sucre. Versez la garniture dans un moule de 8 x 8 po et mettez-le de côté.
3. Installez la lame de pétrissage dans le bol du robot culinaire. Ajoutez-y la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel, puis appuyer trois fois sur PULSE pour les mélanger.
4. Ajoutez le beurre et faites des IMPULSIONS jusqu'à ce qu'il soit combiné. (Le beurre doit avoir la taille de petits pois.)
5. Ajoutez 3/4 tasse de lait, sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
6. Transférez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et aplatissez-la avec les mains jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1/2 po. À l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau, divisez-la en 6 portions égales.
7. Déposez les biscuits sur la garniture à tarte préparée, badigeonnez-les de 2 c. à soupe du lait réservé et saupoudrez-les de 1 c. à soupe du sucre réservé.
8. Une fois le four préchauffé, faites-les cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir pendant 10 minutes avant de les servir.

CONSEIL Remplacez les fraises fraîches par 3 tasses de fraises tranchées surgelées, si désiré.

NINJA

SYSTÈME DE CUISINE DETECT™

MÉLANGEUR TURBO + ROBOT CULINAIRE

AVEC TECHNOLOGIE BlendSense™

© 2024 SharkNinja Operating LLC

TOTAL CRUSHING est un marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

BLENDSENSE, HYBRID EDGE est NINJA DETECT sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

TB400C_QSG_IG_10Recipe_MP_E_F_Mv3