

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



# NINJA® Foodi™

POWER MIXER™ SYSTEM



20 delicious recipes



# Your guide to mixing and blending like a Foodi.

Welcome to the Ninja® Foodi® Power Mixer™ System recipe book. Here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you everything you need to create cakes, batters, doughs, soups, salsa, and more. Now let's get started.

---

For more exciting delicious recipes,  
visit [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca)

---

## Table of Contents

<b>MEET THE POWERBASE™</b>	<b>2</b>	<b>DRINKS</b>	
<b>HAND MIXER BASICS</b>	<b>4</b>	Iced Whipped Coffee	<b>28</b>
<b>LET'S GET BLENDING</b>	<b>6</b>	Frozen Blueberry Mojito	<b>30</b>
<b>BREAKFAST</b>		<b>DESSERTS</b>	
Souffle Pancakes	<b>10</b>	Fruit Pizza	<b>32</b>
Blueberry Coffee Cake with Crumble Topping	<b>12</b>	Flourless Chocolate Cake	<b>34</b>
Bacon, Caramelized Onion & Sharp Cheddar Quiche	<b>14</b>	Oatmeal Raisin Cookies	<b>36</b>
Dutch Baby with Fresh Mixed Berries	<b>16</b>	Chocolate Cream Cheese Cupcakes	<b>38</b>
<b>SOUPS, SNACKS, AND SIDES</b>		Angel Food Cupcakes	<b>40</b>
Loaded Baked Potato Soup	<b>18</b>	Salted Caramel Brownies	<b>42</b>
Tomato Soup	<b>20</b>	Dirt Cups	<b>44</b>
Homemade Mayo	<b>22</b>	Classic Tiramisu	<b>46</b>
Roasted Salsa Verde	<b>24</b>	No Bake Turtle Cheesecake	<b>48</b>
Creamy Cilantro Lime Dressing	<b>26</b>		

# Meet the PowerBase™

Power at the palm of your hand.

Thanks to its power-dense motor, the PowerBase can transform into a different appliance whenever a new accessory is attached. Hand mixing and immersion blending are just the beginning.



## Additional accessories

Expand your Power Mixer™ System with these additional accessories.



### DOUGH HOOKS

Dough hooks that glide through the thickest doughs, such as pizza dough, dinner rolls, and pretzels.



### CHOPPER ATTACHMENT

Attach power base to chop, mince, and puree ingredients. Storage lid included.



### 4-CUP BLENDING PITCHER WITH LID

Large pitcher perfectly designed for the immersion blending attachment to blend your favorite recipes.



Scan the code or visit [qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca](http://qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca) to purchase accessories.

Let's get mixing



# Hand Mixer Basics

Get to know your hand mixer



## Beaters: Speeds 1–4

With the beaters installed, use speed 1 for mixing dry ingredients with liquids. Ramp up to speeds 3–4 to make cookie doughs, batters, quick breads, frostings, or to mash potatoes. Use speed 4 when creaming butter and sugar. Not recommended to use for yeasted doughs, such as pizza or pretzel doughs, or pie crusts.



## Whisk: Speed 5

With the whisk installed, it is recommended to use speed 5, but make sure to slowly ramp up to this setting. The whisk at speed 5 is good for whipping cream, mousse, egg whites, and more. Starting on speed 1 and gradually increasing to speed 5 will prevent splattering and achieve the best consistency. Not recommended for thicker batters and mix-ins; beaters are recommended.



Follow the recipe mixing times carefully. Also, watch closely for visual cues that will help determine how long to mix or whip. For example, if the recipe says “mix until stiff peaks form,” frequently check the mixture to assess if stiff peaks are forming.



Always start on speed 1 and then slowly ramp up the speed in order to prevent ingredients from splattering. When processing is complete, ensure to power off the unit.



Let's get  
blending



# Immersion Blender Basics

Get to know your immersion blender

**NOTE:** Holding the power button ensures that the blade runs only when you're in control.

## Choosing your container



The container should be large enough for the **blender head to be fully submerged** in the ingredients. Once submerged, there should be ample room in the container to avoid overflowing and splashing. A cooking pot, large measuring container, or the included blending vessel is recommended.

## Blending Tips:

- Before blending larger ingredients, such as onions, tomatoes, potatoes, and squash, chop the food into 1-inch pieces. Cook vegetables prior to pureeing.
- Do not blend tough skins, peels, seeds, or pits. Before blending, peel foods such as onions, potatoes, squash, garlic, oranges, and lemons.
- Blend frozen fruit, ice, nuts, and hard vegetables like carrots, potatoes, and squash with liquid for best results.
- Let hot foods slightly cool before blending.
- For better control of results, start at low speed and ramp up to high speed by pressing and holding the TURBO button. Use pulses to keep from overprocessing.

## Blending and pureeing



Submerge vents of the blender head in ingredients.

While blending, move the blender head through ingredients in an **up-and-down** motion, making sure to stop blending any time the vents are no longer submerged.

**NOTE:** For best results, hold the unit with the control panel facing away from you.

Let's keep blending



# Immersion Blender Basics cont.

Use the immersion blending arm to combine your favorite fresh or frozen ingredients, liquids and powders.

**NOTE:** For best results, move the immersion blender in an up-and-down motion.








**Do not go past the MAX LIQUID line when loading the vessel.**

Overfilling the blending vessel may cause excess splashing or overflowing.

## PREP TIPS

For best results, cut ingredients in 1" pieces.



-  Start by adding fresh fruits and vegetables.
-  Next, add leafy greens and herbs.
-  Pour in liquid or yogurt next. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid as desired.
-  Next, add any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters.
-  Top off with ice or frozen ingredients.  
**NOTE:** For frozen drinks and smoothies, ensure there is enough liquid covering ice prior to blending.



# SOUFFLÉ PANCAKES

**PREP:** 10 MINUTES

**COOK:** 15 MINUTES

**MAKES:** 6 PANCAKES

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

3 large eggs, yolks and whites separated

1 tablespoon (15ml) whole milk

1/2 teaspoon (2.5ml) vanilla extract

1/2 teaspoon (2.5ml) baking powder

1/4 cup (30ml) cake flour

1/4 teaspoon (1.25ml) cream of tartar

2 tablespoons (30ml) granulated sugar

Nonstick cooking spray

### Toppings (optional)

Sliced strawberries

Sliced bananas

Confectioner's sugar

Maple syrup

## DIRECTIONS

1. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
2. In a small bowl, start preparing the batter. Add 2 egg yolks, milk, and vanilla extract, then sift in the baking powder and flour. Press power and mix on speed 1 until smooth, about 1 minute. Set aside and rinse the whisk.
3. In a separate bowl, add the remaining batter ingredients, aside from cooking spray. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks form, about 2 minutes.
4. Using a rubber spatula, gently fold the flour mixture into the egg white mixture until evenly combined. Be careful not to overmix, or the batter will lose its volume. Transfer mixture to a piping bag.
5. Place a medium skillet over medium heat. Once hot, evenly coat with cooking spray. Pipe out 3, 3-inch-tall pancakes into the skillet. Cover with a lid and cook until golden brown, about 4 minutes. After 4 minutes, remove the lid, flip the pancakes over, and cook for another 4 minutes with the lid back on.
6. Repeat step 5 until all the batter has been used. Serve warm and top as desired.

**NOTE:** When making batters, DO NOT use the immersion blender attachment.

HAND MIXER  
+ WHISK



BREAKFAST





# BLUEBERRY COFFEE CAKE WITH CRUMBLE TOPPING

**PREP:** 15 MINUTES

**BAKE:** 40–45 MINUTES

**MAKES:** 12 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

Nonstick cooking spray

1/4 cup (65ml) confectioner's sugar,  
for topping

### Cinnamon Sugar Topping

1/2 teaspoon (2.5ml) cinnamon

1/4 cup (65ml) brown sugar

### Crumble Topping

1/2 cup (125ml) all-purpose flour

1/3 cup (85ml) brown sugar

1/3 cup cold (80ml) butter, cubed

1/2 teaspoon (2.5ml) cinnamon

### Batter

1 1/2 cups (375ml) all-purpose flour

3/4 cup (190ml) granulated sugar

1 1/2 teaspoons (7.5ml) baking powder

1/2 teaspoon (2.5ml) kosher salt

1/2 cup sour (125ml) cream

1/4 cup (65ml) whole milk

1 large egg

1 1/2 teaspoons (7.5ml) vanilla extract

4 tablespoons (60ml) butter, melted

1 cup (250ml) blueberries

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 175°C (350°F). Spray a 9-inch round baking pan with cooking spray and set aside.
2. In a small bowl, combine the cinnamon sugar topping ingredients. Set aside.
3. In a medium bowl, add all crumble topping ingredients. With a fork, mix the ingredients together, combining the butter into the dry ingredients until a crumbly dough mixture is formed. Set aside.
4. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
5. To prepare the cake batter, add the dry ingredients: flour, sugar, baking powder, and salt to a large bowl. Press power to mix on speed 1 until evenly combined, about 10 seconds.
6. Next, create a well in the center of the dry ingredients and add sour cream, milk, egg, vanilla extract, and butter. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the batter is smooth, about 2 minutes.
7. Using a rubber spatula, gently fold blueberries into the batter. Transfer the batter to the prepared baking pan. Top with the cinnamon sugar topping, followed by the crumble topping.
8. Place the cake in the oven and bake for 40 to 45 minutes or until a toothpick will come out clean after being inserted in the center.
9. Remove cake from the oven and allow to cool completely before serving. Once cooled, dust with confectioner's sugar, then slice and serve.

HAND MIXER  
+ BEATERS



BREAKFAST





# BACON, CARAMELIZED ONION & SHARP CHEDDAR QUICHE

**PREP:** 15 MINUTES

**COOK:** 40-45 MINUTES

**MAKES:** 16 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

2 pre-made piecrusts, refrigerated

8 ounces (225g) bacon (half of 1 package), cut into 1/4-inch (0.6cm) pieces

1 large sweet onion, thinly sliced

3 cups (720ml) half-and-half

8 large eggs

1 teaspoon (5ml) kosher salt

1/2 teaspoon (2.5ml) ground black pepper

1 cup (235g) shredded sharp cheddar cheese

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). When the oven is preheated, place the pie crusts in the oven, directly on the rack, and bake for 15 minutes. When baking is complete, remove pie crusts from oven, transfer to sheet tray and set aside. Reduce oven temperature to 350°F (175°C).
2. Place a medium skillet over medium heat. Once hot, add the bacon and cook until crisp and golden brown, about 5 minutes. Transfer to a paper-towel-lined plate to cool. Remove all but 2 tablespoons (30ml) of bacon grease from the skillet. Reduce heat to medium-low, then add the onions and cook stirring often until lightly browned, about 5 minutes. Remove from heat and set aside.
3. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
4. In a large bowl, add the half-and-half, eggs, salt, and pepper. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until evenly combined, about 2 minutes.
5. Evenly distribute the onion and bacon between the crusts. Then top each with 1/2 cup (117ml) of cheese and the prepared egg mixture. Transfer the sheet tray with quiches to the oven. Bake for 40 to 45 minutes, until eggs are set in the center.
6. When cooking is complete, remove the quiches from the oven. Cool for 15 minutes before slicing and serving.

HAND MIXER  
+ WHISK



BREAKFAST



# DUTCH BABY WITH FRESH MIXED BERRIES

**PREP:** 25 MINUTES

**BAKE:** 15-20 MINUTES

**MAKES:** 6 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

1/2 cup (60ml) all-purpose flour

1/2 cup (125ml) whole milk

2 large eggs

2 tablespoons (30ml) granulated sugar

1 teaspoon (5ml) vanilla extract

1/2 teaspoon (2.5ml) kosher salt

2 tablespoons (30g) unsalted butter

## Topping

Confectioner's sugar

Fresh mixed berries

## DIRECTIONS

1. Preheat oven to 425°F (220°C). Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
2. In a medium bowl, add the flour, milk, eggs, sugar, vanilla extract, and salt. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until batter is combined, about 1 minute. Batter will be thin. Set the mixture aside and allow the batter to rest for 20 minutes for gluten development.
3. While the batter is resting, place a 10-inch (25cm) round baking pan or cast iron skillet in the oven to preheat.
4. After 20 minutes, remove the pan from the oven, add the butter and swirl to evenly coat the bottom and sides.
5. Transfer the batter to the pan. Then place the pan in the oven and bake for 15 to 20 minutes, or until the Dutch baby is puffed up and golden brown.
6. When baking is complete, remove pan from oven and transfer the Dutch baby to a serving platter to serve hot. Dust with confectioner's sugar and top with fresh mixed berries.

HAND MIXER  
+ WHISK



BREAKFAST





# LOADED BAKED POTATO SOUP

**PREP:** 20 MINUTES

**COOK:** 30 MINUTES

**MAKES:** 4-6 SERVINGS (APPROX. 2 CUPS (475ML) PER SERVING)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

## INGREDIENTS

4 large russet potatoes (2 pounds/455g), peeled, cut into 1-inch (2.5cm) cubes  
6 slices bacon, cut into 1/2-inch (1.25cm) pieces  
1 large white onion, peeled, small diced  
3 cloves garlic, peeled, minced  
2 tablespoons (30g) unsalted butter  
1/4 cup (30g) all-purpose flour  
3 cups (750ml) chicken broth  
2 cups (500ml) half-and-half  
3/4 cup (190ml) sour cream  
2 cups (470g) shredded cheddar cheese, plus extra for garnish  
Kosher salt, as desired  
Ground black pepper, as desired  
5 green onions, thinly sliced

## DIRECTIONS

1. In a medium pot, add the potatoes and cover completely with water. Boil for 15 minutes or until fork-tender. Drain and set aside.
2. Place a large pot over medium heat. Once hot, add the bacon and cook until crisp and golden brown, about 5 minutes. Transfer to a paper-towel-lined plate. Remove all but 2 tablespoons (30ml) of bacon grease from the pot.
3. Add the onion, garlic, and butter to the pot with the bacon grease. Cook over medium heat until softened, about 5 minutes.
4. Once softened, add the flour to the pot and cook for 2 minutes, stirring occasionally. Add the chicken broth to the pot and stir until the flour is dissolved. Stir in the half-and-half and sour cream until combined.
5. Add the reserved potatoes and desired amount of salt and pepper.
6. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the mixture.
7. Press and hold the power button to blend for about 2 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
8. When blending is complete, remove immersion blender from the pot and stir in the cheese. To serve, ladle the soup between bowls and top with reserved bacon, green onions, and cheese as desired.

IMMERSION  
BLENDER



SOUPS, SNACKS,  
AND SIDES





# TOMATO SOUP

**PREP:** 10 MINUTES

**ROAST:** 45 MINUTES

**COOK:** 40 MINUTES

**MAKES:** 6 SERVINGS (APPROX. 2 CUPS/475 ML PER SERVING)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

## INGREDIENTS

3 pounds (1.4kg) plum tomatoes, cut in quarters

2 yellow onions, peeled, roughly chopped

5 cloves garlic, peeled

1/4 cup (60ml) canola oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

1 can (28 ounces/795g) whole plum tomatoes

1/4 teaspoon (1.25ml) crushed red pepper flakes

1/2 teaspoon (2.5ml) dried thyme

1/2 teaspoon (2.5ml) dried basil

1 tablespoon (15ml) granulated sugar

4 cups (1L) vegetable broth

1 1/4 cups (315ml) half-and-half

1 cup (90g) Parmesan cheese, grated

2 cups (40g) croutons of choice, for garnish

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). Line a baking sheet with aluminum foil and set aside.
2. In a large bowl, toss the tomatoes, onion, and garlic in, oil, salt, and pepper until evenly coated. Transfer the tomato mixture to the prepared baking sheet in a single layer, then place in the oven and roast for 45 minutes.
3. When cooking is complete, remove the baking sheet from the oven and transfer the ingredients to a large pot. Add the canned tomatoes, crushed red pepper flakes, dried thyme, dried basil, sugar, and broth to the pot.
4. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the mixture.
5. Press and hold the power button to blend for about 2 minutes or until the desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
6. Place the pot on the stove over high heat. Bring the soup to a boil, then reduce heat to a simmer and cook uncovered, about 40 minutes.
7. After 40 minutes, add the half-and-half and whisk by hand until combined.
8. When cooking is complete, ladle the soup into bowls and top with grated Parmesan cheese and croutons.

IMMERSION  
BLENDER



SOUPS, SNACKS,  
AND SIDES



# HOMEMADE MAYO

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 1 1/4 CUPS (315ML)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

## INGREDIENTS

- 1 large egg
- 1 teaspoon (5ml) lemon juice
- 1 teaspoon (5ml) Dijon mustard
- 1 teaspoon (5ml) white wine vinegar
- 1 cup (250ml) canola oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

**TIP** Add herbs, spices, sriracha, or even garlic for a twist on the classic mayo.

IMMERSION  
BLENDER



SOUPS, SNACKS,  
AND SIDES

## DIRECTIONS

1. In the blending vessel or a tall glass, add all ingredients in the order listed.
2. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the vessel.
3. Press and hold the power button to blend for about 30 seconds or until the ingredients are emulsified. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged. When the mixture is emulsified, move the blender up and down until the mayo is thick, about 1 minute.
4. Transfer mayo to an air-tight container and store in the refrigerator for up to 1 week.





# ROASTED SALSA VERDE

**PREP:** 10 MINUTES

**COOK:** 45 MINUTES

**MAKES:** 2 CUPS (500ML)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

## INGREDIENTS

- 10 tomatillos, peeled, cut in quarters
- 1 white onion, peeled, roughly chopped
- 2 jalapeño peppers, ends trimmed, halved, deseeded
- 3 cloves garlic, peeled
- 3 tablespoons (45ml) canola oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 1 cup (16g) cilantro
- Juice of 1 lime

**TIP** Transfer salsa to an air-tight container and store in the refrigerator for 5 to 7 days.

IMMERSION  
BLENDER

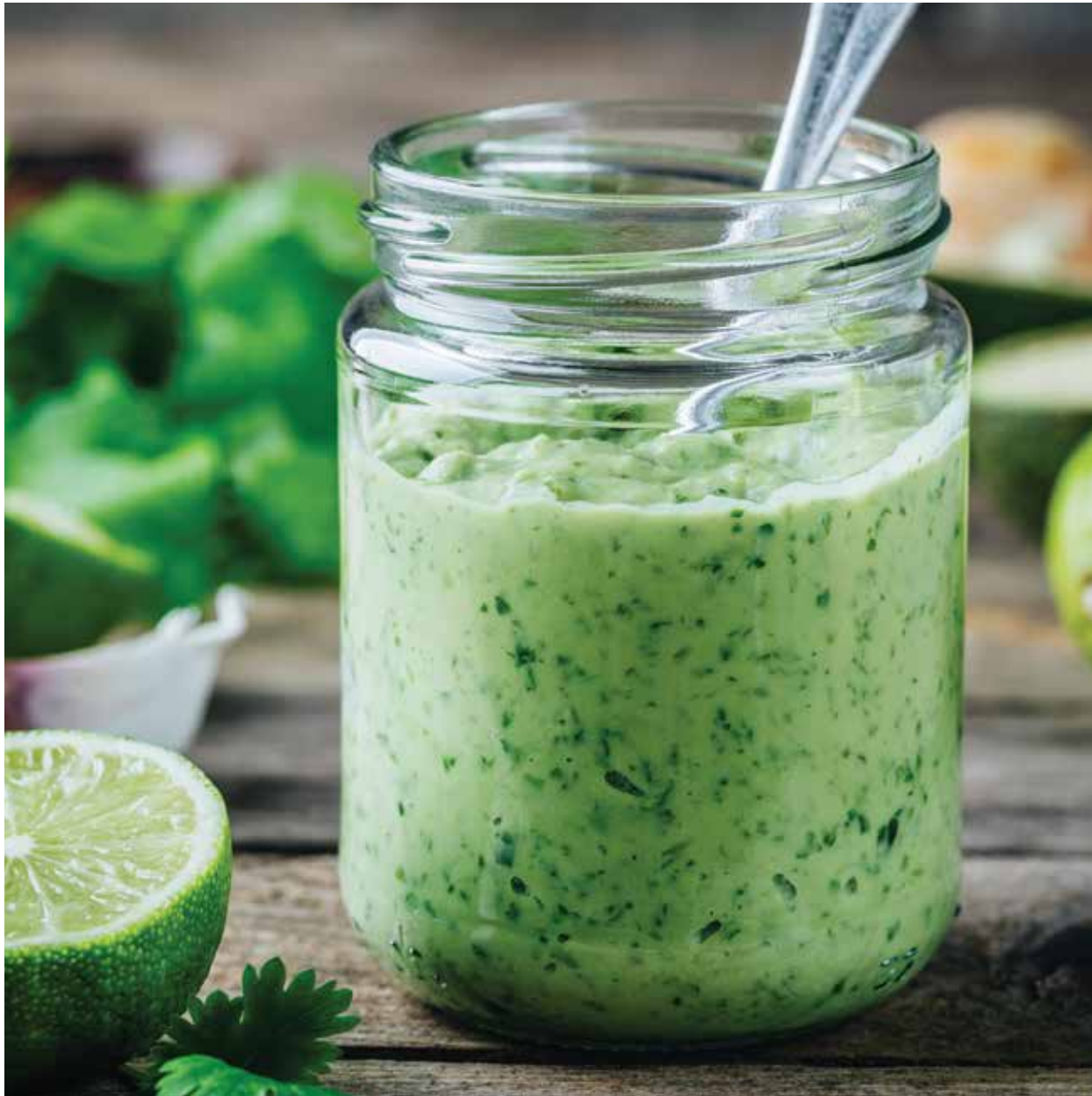


SOUPS, SNACKS,  
AND SIDES

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). Line a baking sheet with aluminum foil and set aside.
2. In a large bowl, toss the tomatillos, onion, jalapeños, garlic, oil, salt, and pepper until the vegetables are evenly coated. Transfer the tomatillo mixture to the prepared baking sheet in a single layer, then place in the oven to roast for 45 minutes.
3. When cooking is complete, remove the vegetables from the oven and allow to cool to room temperature. Transfer the roasted vegetables to a medium pot, then add the remaining ingredients.
4. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the mixture.
5. Press and hold the power button to blend for about 2 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
6. Serve with tortilla chips or use as a sauce for tacos.





# CREAMY CILANTRO LIME DRESSING

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 1 1/2 CUPS (375ML)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT, BLENDING VESSEL

## INGREDIENTS

- 1 avocado, halved, seed removed
- 1/2 cup (125ml) plain Greek yogurt
- 1 cup (250ml) whole milk
- 1 bunch cilantro, stems removed
- 1 teaspoon (5ml) garlic powder
- 1 teaspoon (5ml) onion powder
- 2 tablespoons (30ml) lime juice
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

## DIRECTIONS

1. Assemble the immersion blender attachment on the power base.
2. Place all ingredients into the blending vessel in the order listed. Submerge the blender head in the mixture.
3. Press and hold the power button to blend for about 1 minute or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
4. When blending is complete, toss dressing with salad, transfer to serving dish, or keep in storage container. Dressing will keep 2 to 3 days in the refrigerator.

IMMERSION  
BLENDER



SOUPS, SNACKS,  
AND SIDES



# ICED WHIPPED COFFEE

**PREP:** 10 MINUTES

**MAKES:** 2 SERVINGS (12 OUNCES/355ML EACH)

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

3 tablespoons (45ml) granulated sugar

3 tablespoons (45ml) instant espresso

3 tablespoons (45ml) water,  
as hot as the tap gets

Chocolate sauce, for garnish

Caramel sauce, for garnish

2 cups (500ml) ice cubes, divided

3 cups (750ml) milk of choice, divided

HAND MIXER  
+ WHISK



DRINKS

## DIRECTIONS

1. In a medium bowl, add the sugar, instant espresso, and water.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
3. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks have formed and the mixture has lightened in color, about 2 minutes.
4. Prepare 2 glasses by drizzling the inside of each glass with chocolate and caramel sauce as desired.
5. Fill each glass with 1 cup (250ml) ice and 1½ cups (375ml) milk. Top with whipped coffee and serve.



# FROZEN BLUEBERRY MOJITO

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 1 SERVING (12 OUNCES /355ML)

**ACCESSORIES:** IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

## INGREDIENTS

- 1/4 cup (60ml) white rum
- 1 tablespoon (15ml) agave
- 2 tablespoons (30ml) fresh lime juice
- 1 cup (250ml) ice cubes
- 6 mint leaves
- 1 cup (250ml) blueberries
- Lime wedge, for garnish

## DIRECTIONS

1. Assemble the immersion blender attachment on the power base.
2. Place all ingredients into the blending vessel in the order listed. Submerge the blender head in the mixture.
3. Press and hold the power button to blend for about 1 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
4. Pour into cocktail glass and garnish with a lime wedge and serve.

IMMERSION  
BLENDER



DRINKS





# FRUIT PIZZA

**PREP:** 15 MINUTES

**BAKE:** 15 MINUTES

**CHILL:** 20 MINUTES

**MAKES:** 16 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

### Crust

Nonstick cooking spray

1 cup (2 sticks) butter, softened

1 1/2 cups (300g) granulated sugar

2 large eggs

2 teaspoons (10ml) vanilla extract

2 1/2 cups (300g) all-purpose flour

1/2 teaspoon (2.5ml) baking powder

1/2 teaspoon (2.5ml) kosher salt

### Frosting

1 1/2 cups (12 ounces/350g)  
cream cheese, softened

1 teaspoon (5ml) vanilla extract

1 1/4 cup (150g) confectioner's sugar

1 tablespoon (15ml) whole milk

### Toppings

Sliced strawberries

Sliced kiwi

Sliced mango

Blueberries

Blackberries

## DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350°F (175°C). Spray a 14-inch (36cm) round baking pan or oven safe skillet with cooking spray and set aside.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. In a large bowl, add the butter, sugar, eggs, and vanilla. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until ingredients are combined, about 2 minutes.
4. Next, add the flour, baking powder, and salt and continue to mix on speed 3 until fully combined, about 2 minutes.
5. Transfer batter to the prepared pan and press into an even layer. Place the pan in the oven and bake for 15 minutes or until the edges are golden brown.
6. When cooking is complete, remove the crust from the oven and allow to cool completely, 15 to 20 minutes.
7. While the crust is cooling, prepare the frosting. In a medium bowl, add the cream cheese, confectioner's sugar, vanilla extract, and milk. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until ingredients are fully combined, about 2 minutes.
8. Transfer the frosting to the cooled crust and spread to evenly cover. Top with desired fruit. Then place in the refrigerator to chill for 20 minutes before serving.

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS



# FLOURLESS CHOCOLATE CAKE

**PREP:** 15 MINUTES

**BAKE:** 20 - 25 MINUTES

**CHILL:** 1 HOUR

**MAKES:** 16 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

### Cake

Nonstick cooking spray

1 bag (12 ounces/340g) dark chocolate chips

$\frac{2}{3}$  cup (140g) unsalted butter, cubed, chilled

1 teaspoon (5ml) vanilla extract

6 large eggs, yolks and whites separated

$\frac{1}{4}$  cup (50g) granulated sugar

### Ganache

$\frac{1}{2}$  cup (125ml) heavy cream

$\frac{1}{2}$  cup (170g) semi-sweet chocolate chips

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 325°F (165°C). Spray a 10-inch (25cm) round baking pan with cooking spray, then line with a 10-inch (25cm) round piece of parchment paper. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
2. In a medium microwave-safe bowl, add the dark chocolate chips and butter. In 30 second increments, melt the chocolate and butter together in the microwave. Check between intervals, being careful not to burn. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the chocolate and butter are smooth and melted. Add the vanilla extract and continue to mix until combined.
3. In a separate medium bowl, add the egg yolks and sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until the mixture has lightened in color, about 3 minutes. Then, add the reserved chocolate mixture to the egg yolk mixture and mix on speed 3 until just combined, about 1 minute.
4. In a clean medium bowl, add the egg whites. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until the egg whites are light and fluffy and hold stiff peaks, about 3 minutes.
5. Using a rubber spatula, carefully fold the egg whites into the chocolate mixture. Then, transfer batter to the prepared pan. Place the cake in the oven and bake for 20 to 25 minutes, or until a toothpick is inserted in the center and comes out clean.
6. When baking is complete, remove pan from oven and allow to cool completely.
7. Once the cake is cooled, prepare the chocolate ganache. In a medium microwave-safe bowl, add the heavy cream and microwave for 2 minutes, then add the semi-chocolate chips and let sit for 1 minute.
8. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the cream and chocolate are smooth and melted. Pour the ganache mixture over the cooled cake. Serve immediately or refrigerate for 1 hour and allow the chocolate ganache to set.

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS





# OATMEAL RAISIN COOKIES

**PREP:** 8 MINUTES

**REFRIGERATE:** 1 HOUR

**BAKE:** 15-20 MINUTES

**MAKES:** 24 COOKIES

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

- 1 cup (200g) granulated sugar
- 1 cup (180g) packed light brown sugar
- 2 sticks unsalted butter, softened
- 2 teaspoons (10ml) vanilla extract
- 2 large eggs
- 1 1/2 cups (180g) all-purpose flour
- 1 teaspoon (5ml) kosher salt
- 1 teaspoon (5ml) cinnamon
- 1 teaspoon (5ml) baking powder
- 1/2 teaspoon (2.5ml) baking soda
- 2 1/2 cups (225g) rolled oats
- 2 cups (335g) raisins (or dried cranberries)

## DIRECTIONS

1. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
2. In a large bowl, add the sugars, butter, and vanilla extract. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the butter and sugar have creamed together, about 1 minute.
3. Add the eggs one at a time, beating well after adding each one.
4. Add the flour, salt, cinnamon, baking powder, and baking soda to the sugar mixture. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the flour is fully incorporated, about 2 minutes.
5. Add the oats and raisins to the bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until they are evenly distributed throughout the dough, about 2 minutes. Cover the bowl with plastic wrap and place in the refrigerator to chill for at least 1 hour.
6. Preheat the oven to 350°F (175°C) and line 2 baking sheets with parchment paper.
7. When the dough has chilled, divide into 24 portions, then roll each into a 1 1/2-inch (4cm) round ball. Place the cookies about 2 inches (5cm) apart on the prepared baking sheets. Place the pans in the oven and bake for 15 to 20 minutes or until golden brown.
8. When cooking is complete, remove the cookies from the oven and allow to cool for 5 minutes before moving to a cooling rack and serving.

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS





# CHOCOLATE CREAM CHEESE CUPCAKES

**PREP:** 10 MINUTES

**BAKE:** 18-20 MINUTES

**MAKES:** 12 CUPCAKES

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS

## INGREDIENTS

### Cream Cheese Filling

1 package (8 ounces/230g)

cream cheese, softened

1/2 cup (100g) granulated sugar

### Batter

2 large eggs

1/2 cup (100g) granulated sugar

1/2 cup (90g) light brown sugar

1/3 cup (65ml) canola oil

2 teaspoons (10ml) vanilla extract

3/4 cup (90g) all-purpose flour

1/2 cup (48g) cocoa powder

3/4 teaspoon (3.75ml) baking powder

1/2 teaspoon (2.5ml) baking soda

1/4 teaspoon (1.25ml) kosher salt

1/2 cup (125ml) whole milk

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 350°F (175°C). Line a 12-cup muffin tin with cupcake liners and set aside.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. In a small bowl, add the cream cheese and sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the ingredients are combined into a smooth mixture, about 1 minute. Set aside.
4. To prepare the batter, add the eggs, sugars, oil, and vanilla extract to a large bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the ingredients are evenly combined, about 2 minutes.
5. Add the remaining batter ingredients to the large bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until a batter has just formed, about 2 minutes. Be careful not to overmix.
6. Transfer the batter to the prepared muffin tin, filling each cup halfway. Top each cup with 2 tablespoons (30ml) of the prepared filling. Then use a toothpick or butter knife to swirl the filling into the batter.
7. Place the cupcakes in the oven and bake for 18 to 20 minutes or until a toothpick will come out clean after being inserted in the center of a cupcake.
8. Remove cupcakes from the oven and allow to cool completely before serving.



# ANGEL FOOD CUPCAKES

**PREP:** 15 MINUTES

**BAKE:** 18-20 MINUTES

**MAKES:** 12 CUPCAKES

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

### Strawberry Topping

1 pound (455g) strawberries, stems removed, sliced  
1 tablespoon (15ml) granulated sugar

### Whipped Cream

1 cup (250ml) heavy whipping cream  
2 tablespoons (30ml) confectioner's sugar

### Batter

$\frac{3}{4}$  cup (150g) plus 2 tablespoons granulated sugar, divided  
 $\frac{1}{2}$  cup (55g) cake flour  
1 teaspoon (5ml) cream of tartar  
 $\frac{1}{8}$  teaspoon (0.6ml) kosher salt  
6 egg whites  
3 tablespoons (45ml) water  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon (2.5ml) vanilla extract

## DIRECTIONS

1. In a small bowl, start preparing the strawberry topping. Add the sliced strawberries, sprinkle with sugar, and toss to combine. Cover the bowl with plastic wrap and place in the refrigerator to marinate.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
3. In a large bowl, start preparing the whipped cream. Add the heavy cream and confectioner's sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks form, about 1 to 2 minutes. Transfer the whipped cream to a piping bag and place in the refrigerator to chill.
4. Preheat oven to 350°F (175°C). Line a 12-cup muffin tin with cupcake liners and set aside.
5. In a small bowl, start preparing the cupcake batter. Sift together half the sugar ( $\frac{1}{4}$  cup (65ml) plus 3 tablespoons (45ml)), flour, cream of tartar, and salt. Set aside.
6. In a large bowl, add the remaining sugar, egg whites, water, and vanilla extract. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until medium peaks form, about 2 minutes.
7. Add  $\frac{1}{3}$  of the prepared sugar and flour mixture to the egg whites. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until fully combined. Repeat until all the sugar and flour mixture has been added. Transfer the batter to the prepared muffin tin and fill to the top.
8. Place the muffin tin in the oven and bake until lightly browned or until a toothpick will come out clean after being inserted in the center of a cupcake, about 18 to 20 minutes.
9. Remove cupcakes from the oven and allow to cool completely. The cupcakes will fall a bit as they cool. When the cupcakes are cooled, top with prepared whipped cream and marinated strawberries.

**TIP** If you wish to make a cake, transfer the batter to a small bunt pan and bake for 25 minutes.

HAND MIXER  
+ WHISK



DESSERTS





# SALTED CARAMEL BROWNIES

**PREP:** 10 MINUTES

**BAKE:** 35–40 MINUTES

**MAKES:** 16 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

2 sticks (1 cup) unsalted butter

1/2 cup (170g) semi-sweet chocolate morsels

2 cups (400g) granulated sugar

1 teaspoon (5ml) vanilla extract

4 large eggs

3/4 cup (72g) unsweetened cocoa powder

1 cup (120g) all-purpose flour

1/2 teaspoon (2.5ml) kosher salt

1/2 teaspoon (2.5ml) baking powder

1/3 cup (85ml) caramel sauce, divided

1/4 teaspoon (1.25ml) coarse sea salt

## DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 350°F (175°C). Line a 9-inch (23cm) square baking pan with parchment paper and set aside.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. In a microwave-safe, medium bowl, add the butter. Microwave until melted, about 1 minute. Remove bowl from microwave and add chocolate chips and sugar. Press power then the up arrow to mix on speed 2 until the chocolate is completely melted and combined with the sugar and butter.
4. Add the vanilla extract. Add 1 egg at a time, mixing after each until all are fully combined.
5. Add the cocoa powder, flour, kosher salt, and baking powder. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until just combined, about 1 minute.
6. Transfer the batter to the prepared baking pan. Drizzle half the caramel sauce over the brownie batter, then swirl the caramel sauce into the batter with a knife. Place the pan in the oven and bake for about 35 to 40 minutes.
7. When baking is complete, remove the pan from the oven and sprinkle with sea salt. Allow to cool completely, then top with the remaining caramel sauce.

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS





# DIRT CUPS

**PREP:** 15 MINUTES

**REFRIGERATE:** 1 HOUR

**MAKES:** 6 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

1/2 cups (125ml) heavy whipping cream

1 1/2 tablespoons (22.5ml) powdered sugar

6 chocolate pudding cups  
(5 1/2 ounces/140g each)

25 chocolate sandwich cookies, filling  
removed, crushed

12 gummy worms

## DIRECTIONS

1. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
2. In a large bowl, add the heavy cream and powdered sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks have formed, about 1 to 2 minutes.
3. Add the pudding to the whipped cream mixture. Mix on speed 2 until evenly combined, about 1 minute.
4. Divide a 1/4 cup (65ml) of the pudding mixture between 6, 10-ounce (300ml), clear glasses, then top each with 3 tablespoons (45ml) of cookie crumbs. Repeat this process until all ingredients are used. Top with gummy worms and refrigerate for at least 1 hour before serving.

HAND MIXER  
+ WHISK



DESSERTS



# CLASSIC TIRAMISU

**PREP:** 20 MINUTES

**CHILL:** 4 HOURS

**MAKES:** 9-12 SERVINGS

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

## INGREDIENTS

2 tablespoons (30ml) unsweetened cocoa powder, divided

4 large egg yolks

1/2 cup (100g) granulated sugar

1 cup (250ml) heavy cream

1 container (8 ounces/230g) mascarpone

1 3/4 cups (440ml) brewed espresso or black coffee

2 tablespoons (30ml) dark rum or cognac

24 ladyfingers

## DIRECTIONS

1. Dust a 9" x 9" (23 x 23cm) baking dish with 1 tablespoon (15ml) of cocoa powder and set aside.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
3. In a medium bowl, add the egg yolks and 1/4 cup (65ml) sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until the sugar mixture has lightened in color, about 3 minutes. Set aside.
4. In a large bowl, add the heavy cream and remaining 1/4 cup (65ml) sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until medium peaks have formed, about 3 minutes. Then, add the mascarpone and continue to mix until evenly combined, about 2 minutes.
5. Gently fold the reserved egg mixture into the whipped cream until evenly combined, then set aside.
6. In a shallow bowl, add the espresso and rum and whisk to combine. Working one at a time, dip half of the ladyfingers into the espresso mixture, then place in the baking dish. Top with half of the prepared mascarpone mixture.
7. Repeat with the remaining ladyfingers and mascarpone. Dust the top with the remaining cocoa powder. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator for at least 4 hours.

HAND MIXER  
+ WHISK



DESSERTS





# NO BAKE TURTLE CHEESECAKE

**PREP:** 15 MINUTES

**REFRIGERATE:** 4-8 HOURS

**MAKES:** 1 ROUND, 9-INCH (23CM) CAKE

**ACCESSORIES:** HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

## INGREDIENTS

### Crust

1 1/2 cups (80g) graham cracker crumbs

5 tablespoons (75g) unsalted butter, melted

1/4 cup (50g) granulated sugar

### Filling

2 blocks (8 ounces/230g each)  
cream cheese, softened

1/2 cup (100g) granulated sugar

1/2 cup (90g) plus 2 tablespoons (30ml)  
light brown sugar

3/4 cup (190ml) caramel sauce

1 teaspoon (5ml) vanilla extract

1/2 container (4 ounces/115g)  
whipped topping

### Toppings

1/4 cup (65ml) caramel sauce

1/4 cup (65ml) hot fudge sauce

1/4 cup (65ml) pecans, chopped

HAND MIXER  
+ BEATERS



DESSERTS

## DIRECTIONS

1. To prepare the crust, place the crust ingredients in a small bowl and mix with a rubber spatula until evenly combined. The mixture should resemble coarse sand. Transfer the mixture to the bottom of a 9-inch (23cm) spring form pan, then press into an even layer, making sure the crust is tight and compact. Place the crust in the refrigerator to set.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. To prepare the filling, place all filling ingredients except for the whipped topping in a medium bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the filling is combined, about 2 minutes.
4. Use a rubber spatula to fold in the reserved whipped topping until evenly combined. Transfer the filling to the chilled crust and spread into a smooth, even layer. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator to chill for 4 to 8 hours.
5. When the cheesecake has set, remove the pan from the refrigerator, then remove the cheesecake from the pan. Drizzle with caramel and hot fudge sauce, then sprinkle with pecans.



# NINJA<sup>®</sup> Foodi<sup>®</sup>

## POWER MIXER™ SYSTEM

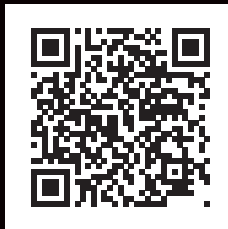
**Scan here to learn how to use your Power Mixer System,  
explore additional recipes, and purchase accessories:**

VISIT

**QR.NINJAKITCHEN.COM/POWERMIXERSYSTEM-CA**

OR

**SCAN HERE**



C1101C\_IG\_20Recipe\_MP\_Mv4

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.  
POWERBASE and POWER MIXER are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

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



# NINJA® Foodi®

SYSTÈME POWER MIXER™



Vingt délicieuses recettes



# Votre guide pour battre et mélanger comme un Foodi.

Bienvenue dans le livre de recettes du système de mélangeur turbo de NINJA® Foodi®. À partir d'ici, vous trouverez des recettes, des conseils, des astuces et des trucs utiles qui vous donneront la confiance nécessaire pour préparer des gâteaux, de la pâte, des soupes, des salsas et encore plus. Allons-y!

---

Pour obtenir d'autres recettes délicieuses et surprenantes, rendez-vous sur le site [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca)

---

## Table des matières

<b>DÉCOUVREZ LA POWERBASE™</b>	<b>2</b>	<b>BOISSONS</b>	
		Café glacé fouetté	<b>28</b>
<b>NOTIONS DE BASE DU BATTEUR À MAIN</b>	<b>4</b>	Mojito glacé aux bleuets	<b>30</b>
<b>C'EST LE TEMPS DE MÉLANGER</b>	<b>6</b>	<b>DESSERTS</b>	
<b>DÉJEUNER</b>		Pizza aux fruits	<b>32</b>
Crêpes américaines soufflées	<b>10</b>	Gâteau au chocolat sans farine	<b>34</b>
Gâteau au café et aux bleuets avec garniture croustillante	<b>12</b>	Biscuits à l'avoine et aux raisins	<b>36</b>
Quiche au bacon, aux oignons caramélisés et au cheddar fort	<b>14</b>	Petits gâteaux au chocolat et au fromage à la crème	<b>38</b>
Crêpe allemande (Dutch baby) et mélange de baies fraîches	<b>16</b>	Petits gâteaux des anges	<b>40</b>
<b>SOUPES, COLLATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS</b>		Brownies au caramel salé	<b>42</b>
Soupe de pommes de terre farcies	<b>18</b>	Crème-dessert étagée	<b>44</b>
Soupe aux tomates	<b>20</b>	Tiramisu classique	<b>46</b>
Mayonnaise maison	<b>22</b>	Gâteau au fromage sans cuisson aux Turtles	<b>48</b>
Salsa verte rôtie	<b>24</b>		
Vinaigrette crémeuse à la lime et à la coriandre	<b>26</b>		



# Découvrez la PowerBase™

La puissance au creux de votre main.

Grâce à son moteur haute puissance, la PowerBase se transforme en un appareil distinct chaque fois qu'un nouvel accessoire est fixé. Le mélange à la main et le mélange par immersion ne sont qu'un début.



## Accessoires supplémentaires

Augmentez les capacités de votre système de Mélangeur turbo™ avec ces accessoires supplémentaires.



### CROCHETS À PÉTRIR

Des crochets à pétrir qui glissent pénètrent les pâtes les plus épaisses comme la pâte à pizza, à petits pains et à bretzels.



### HACHOIR

Fixez-le à la base d'alimentation pour hacher, émincer et réduire les ingrédients en purée. Couvercle de rangement inclus.



### PICHET MÉLANGEUR DE 4 TASSES AVEC COUVERCLE

Grand pichet parfaitement conçu pour le mélangeur par immersion afin de préparer vos recettes préférées.



Balayez le code ou visitez le site [qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca](http://qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca) pour acheter des accessoires.

C'est le temps  
de mélanger



# Notions de base du batteur à main

Présentation de votre batteur à main



## Fouets rotatifs : Vitesses 1 à 4

Une fois les fouets rotatifs installés, utilisez la vitesse 1 pour incorporer des ingrédients secs dans des ingrédients liquides. Passez aux vitesses 3 et 4 pour faire des pâtes à biscuits, des pâtes à gâteaux, des pains rapides, des glaçages ou pour faire une purée de pommes de terre. Utilisez la vitesse 4 pour faire battre le beurre et le sucre en crème. Ils ne sont pas recommandés pour mélanger les pâtes à levure comme les pâtes à pizza ou à bretzels, ou les croûtes à tarte.



## Fouet : Vitesse 5

Une fois le fouet installé, augmentez la vitesse lentement et graduellement jusqu'à la vitesse 5. La vitesse 5 est idéale pour fouetter de la crème, faire une mousse, battre des blancs d'œufs et bien plus encore. En commençant à la vitesse 1, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 5 afin d'éviter les éclaboussures et obtenir la meilleure consistance. Le fouet n'est pas recommandé pour mélanger les pâtes et les mélanges plus épais; utilisez plutôt les fouets rotatifs.



Respectez attentivement les temps de mélange indiqués dans les recettes. De plus, surveillez attentivement les signaux visuels qui vous aideront à déterminer le temps de mélange ou de fouet. Par exemple, si la recette indique « Fouettez jusqu'à ce que des pics fermes se forment », vérifiez fréquemment le mélange pour noter leur formation.



Commencez toujours par la vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent. Une fois le mélange terminé, assurez-vous d'éteindre l'appareil.

C'est le temps  
de mélanger



# Notions de base du mélangeur par immersion

## Présentation de votre mélangeur par immersion

REMARQUE : La lame ne fonctionne que lorsque vous maintenez le bouton d'alimentation enfoncé.

### Choisir votre récipient



Le récipient doit être suffisamment grand pour que la **tête du mélangeur soit complètement immergée** dans les ingrédients. Une fois la tête de l'appareil immergée, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter les débordements et les éclaboussures. Il est recommandé d'utiliser un chaudron, une grande tasse à mesurer ou le récipient de mélange inclus avec l'appareil.

### Mélange et purée



Les ingrédients doivent submerger les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur.

Pendant le mélange, **effectuez un mouvement de haut en bas** avec la tête du mélangeur dans les ingrédients, en veillant à arrêter le mélange chaque fois que les ouvertures d'aération ne sont plus immergées.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, tenez l'appareil en orientant le panneau de commande vers l'extérieur.

### Astuces :

- Avant de mélanger des ingrédients plus gros comme des oignons, des tomates, des pommes de terre et des courges, coupez-les en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faites cuire les légumes avant de les transformer en purée.
- Ne mélangez pas des ingrédients ayant encore leur pelure, leur peau, leurs graines ou leur noyau. Avant de mélanger, pelez les aliments comme les oignons, les pommes de terre, les courges, l'ail, les oranges, et les citrons.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez les fruits congelés, la glace, les noix et les légumes coriaces comme les carottes, les pommes de terre et les courges avec du liquide.
- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger.
- Pour avoir un meilleur contrôle sur les résultats obtenus, utilisez d'abord une basse vitesse et augmentez-la graduellement en appuyant sur le bouton TURBO et en le maintenant enfoncé. Utilisez des impulsions pour éviter de traiter les ingrédients de façon excessive.



Continuons  
de mélanger



## Notions de base du mélangeur par immersion, suite

Utilisez le bras du mélangeur par immersion pour combiner vos ingrédients frais ou surgelés, vos liquides et vos poudres préférés.

**REMARQUE :** Pour obtenir de meilleurs résultats, effectuez un mouvement de haut en bas avec la tête du mélangeur.



**Ne versez pas de liquide au-delà de la ligne de CAPACITÉ MAXIMALE DE LIQUIDE lorsque vous remplissez le récipient.**

Un remplissage excessif du récipient de mélange peut provoquer des éclaboussures ou un débordement.

**CONSEILS DE PRÉPARATION** Coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm (1 po) afin d'obtenir des résultats optimaux.



5



Remplissez avec de la glace ou des ingrédients congelés.  
**REMARQUE :** Pour les boissons glacées et les boissons frappées, assurez-vous que suffisamment de liquide couvre la glace avant de mélanger.

4



Ajoutez ensuite des ingrédients secs ou collants comme des graines, des poudres et des beurres de noix.

3



Versez ensuite du liquide ou du yogourt. Pour des résultats plus liquides ou une boisson semblable à un jus, ajoutez plus de liquide si désiré.

2



Ajoutez ensuite les légumes à feuilles et les fines herbes.

1



Commencez par ajouter des fruits frais et des légumes.

# CRÊPES AMÉRICAINES SOUFLÉES

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**CUISSON :** 15 MINUTES

**DONNE :** 6 CRÊPES AMÉRICAINES

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

3 gros œufs, jaunes et blancs séparés

1c. à soupe (15ml) de lait entier

1/2c. à thé (2,5ml) d'extrait de vanille

1/2c. à thé (2,5ml) de poudre à pâte

1/4 tasse (30ml) de farine à pâtisserie

1/4c. à thé (1,25ml) de crème de tartre

2c. à soupe (30ml) de sucre granulé

Enduit à cuisson antiadhésif

## Garnitures (facultatives)

Fraises en tranches

Bananes en tranches

Sucre à glacer

Sirop d'érable

## PRÉPARATION

1. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
2. Dans un petit bol, commencez à préparer la pâte. Ajoutez 2 jaunes d'œufs, le lait et l'extrait de vanille, puis ajoutez la poudre à pâte et la farine. Appuyez sur le bouton d'alimentation et mélangez avec la vitesse 1 pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Mettez le mélange de côté et rincez le fouet.
3. Dans un autre bol, déposez les ingrédients restants, sauf l'enduit à cuisson antiadhésif. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
4. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez délicatement le mélange de farine dans le mélange de blanc d'œuf jusqu'à ce l'obtention d'un mélange homogène. Veillez à ne pas trop mélanger, sinon la pâte perdra son volume. Transférez la pâte dans une poche à douille.
5. Chauffez une poêle moyenne à feu moyen. Une fois chaude, enduisez-la uniformément d'enduit à cuisson antiadhésif. À l'aide de la poche à douille, déposez 3 crêpes d'une hauteur de 7,5cm (3po) dans la poêle. Couvrez la poêle d'un couvercle et faites-les cuire pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Après 4 minutes, retirez le couvercle, retournez les crêpes, remettez le couvercle et faites-les cuire 4 minutes.
6. Répétez l'étape 5 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servez les crêpes américaines soufflées chaudes et garnissez-les à votre goût.

**REMARQUE :** N'UTILISEZ PAS le mélangeur par immersion pour préparer la pâte.

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



PETIT-DÉJEUNER





# GÂTEAU AU CAFÉ ET AUX BLEUETS AVEC GARNITURE CROUSTILLANTE

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**CUISSON :** DE 40 À 45 MINUTES

**DONNE :** 12 PORTIONS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

Enduit à cuisson antiadhésif

1/4 tasse (65ml) de sucre à glacer,  
pour la garniture

### Garniture au sucre à la cannelle

1/2 c. à thé (2,5ml) de cannelle

1/4 tasse (65ml) de cassonade

### Garniture croustillante

1/2 tasse (125ml) de farine tout usage

1/3 tasse (85ml) de cassonade

1/3 tasse (80ml) de beurre froid, en cubes

1/2c. à thé (2,5ml) de cannelle

### Pâte

1 1/2 tasse (375ml) de farine tout usage

3/4 tasse (190ml) de sucre granulé

1 1/2c. à thé (7,5ml) de poudre à pâte

1/2c. à thé (2,5ml) de sel casher

1/2 tasse (125ml) de crème sure

1/4 tasse (65ml) de lait entier

1 gros œuf

1 1/2c. à thé (7,5ml) d'extrait de vanille

4c. à soupe (60ml) de beurre, fondu

1 tasse (250ml) de bleuets

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Vaporisez un moule rond de 23cm (9po) d'enduit à cuisson antiadhésif et mettez-le de côté.
2. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la garniture de sucre à la cannelle. Mettez-la de côté.
3. Dans un bol moyen, ajoutez tous les ingrédients de la garniture croustillante. Mélangez-les avec une fourchette, en combinant le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à ce qu'une pâte grumeleuse se forme. Mettez-la de côté.
4. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
5. Pour préparer la pâte à gâteau, ajoutez les ingrédients secs (farine, sucre, poudre à pâte et sel) dans un grand bol. Appuyez sur le bouton d'alimentation et mélangez-les à la vitesse 1 pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
6. Creusez ensuite un puits au centre des ingrédients secs et versez-y la crème sure, le lait, l'œuf, l'extrait de vanille et le beurre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
7. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez délicatement les bleuets en pliant la pâte. Transférez-la dans le moule préparé. Garnissez-la du sucre à la cannelle, puis de la garniture croustillante.
8. Placez le gâteau au four et faites-le cuire pendant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
9. Retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir complètement avant de le servir. Une fois le gâteau refroidi, saupoudrez-le de sucre à glacer, tranchez-le et servez-le.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



PETIT-DÉJEUNER





# QUICHE AU BACON, AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET AU CHEDDAR FORT

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**CUISSON** : DE 40 À 45 MINUTES

**DONNE** : 16 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

2 croûtes à tarte du commerce, réfrigérées

225g de bacon (la moitié d'un emballage),  
en morceaux de 0,6cm (1/4po)

1 gros oignon doux, pelé, tranché finement

3 tasses (720ml) de demi-crème

8 gros œufs

1c. à thé (5ml) de sel casher

1/2c. à thé (2,5ml) de poivre noir moulu

1 tasse (235g) de fromage cheddar fort

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



PETIT-DÉJEUNER

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Lorsque le four est chaud, déposez les croûtes à tarte directement sur la grille et faites-les cuire pendant 15 minutes. Une fois la cuisson terminée, retirez-les du four, transférez-les sur une plaque de cuisson et mettez-les de côté. Réduisez la température du four à 175°C (350°F).
2. Chauffez une poêle moyenne à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez le bacon et faites-le cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Transférez-le sur un papier absorbant et laissez-le refroidir. Conservez 2c. à soupe (30ml) de graisse de bacon dans la poêle. Réduisez le feu à moyen doux, ajoutez les oignons et faites-les cuire pendant environ 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirez la poêle du feu et mettez-la de côté.
3. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
4. Dans un grand bol, ajoutez la demi-crème, les œufs, le sel et le poivre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Répartissez uniformément l'oignon et le bacon dans les croûtes. Garnissez ensuite chacune d'elles de 1/2 tasse (117ml) de fromage et du mélange d'œufs. Transférez la plaque de cuisson contenant les quiches au four. Faites-les cuire de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que les œufs soient cuits au centre.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez les quiches du four. Laissez-les refroidir pendant 15 minutes avant de les trancher et de les servir.



# CRÊPE ALLEMANDE (DUTCH BABY) ET MÉLANGE DE BAIES FRAÎCHES

**PRÉPARATION** : 25 MINUTES

**CUISSON** : DE 15 À 20 MINUTES

**DONNE** : 6 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

1/2 tasse (60ml) de farine tout usage

1/2 tasse (125ml) de lait entier

2 gros œufs

2c. à soupe (30ml) de sucre granulé

1c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

1/2c. à thé (2,5ml) de sel casher

2c. à soupe (30g) de beurre non salé

## Garnitures

Sucre à glacer

Mélange de baies fraîches

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
2. Dans un bol moyen, ajoutez la farine, le lait, les œufs, le sucre, l'extrait de vanille et le sel. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La pâte sera liquide. Mettez-la de côté et laissez-la reposer pendant 20 minutes pour permettre le développement du gluten.
3. Pendant que la pâte repose, placez un moule rond de 25cm (10po) ou une poêle en fonte au four pour les réchauffer.
4. Après 20 minutes, retirez le moule du four, ajoutez le beurre et faites-le glisser à l'intérieur pour qu'il enrobe uniformément le fond et les côtés.
5. Transférez la pâte dans le moule. Enfournez-la crêpe allemande et faites-la cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et dorée.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez le moule du four et transférez la crêpe allemande dans un plat de service afin de la servir chaude. Saupoudrez-la de sucre à glacer et garnissez-la d'un mélange de baies fraîches.

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



PETIT-DÉJEUNER





# SOUPE DE POMMES DE TERRE FARCIES

**PRÉPARATION :** 20 MINUTES

**CUISSON :** 30 MINUTES

**DONNE :** DE 4 À 6 PORTIONS (ENVIRON 2 TASSES PAR PORTION)

**ACCESSOIRES :** MÉLANGEUR PAR IMMERSION

## INGRÉDIENTS

4 grosses pommes de terre Russet (2lb/455g), pelées, en morceaux de 2,5cm (1po)

6 tranches de bacon, en morceaux de 1,25cm (1/2po)

1 gros oignon blanc, pelé, en petits dés

3 gousses d'ail, pelées, émincées

2c. à soupe (30g) de beurre non salé

1/4 tasse (30g) de farine tout usage

3 tasses (750ml) de bouillon de poulet

2 tasses (500ml) de demi-crème

3/4 tasse (190ml) de crème sure

2 tasses (470g) de fromage cheddar râpé, un peu plus pour la garniture

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

5 oignons verts, tranchés finement

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS  
ET ACCOMPAGNEMENTS

## PRÉPARATION

1. Dans une casserole moyenne, ajoutez les pommes de terre et couvrez-les complètement d'eau. Faites-les bouillir pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Drainez-les et mettez-les de côté.
2. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez le bacon et faites-le cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Transférez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant. Conservez 2 c. à soupe (30ml) de graisse de bacon dans la casserole.
3. Ajoutez l'oignon, l'ail et le beurre. Faites-les cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
4. Une fois ramollis, ajoutez la farine et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez le bouillon de poulet et remuez jusqu'à ce que la farine soit dissoute. Incorporez la demi-crème et la crème sure.
5. Ajoutez les pommes de terre réservées, puis salez et poivrez au goût.
6. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
8. Une fois le mélange terminé, retirez le mélangeur par immersion de la casserole et incorporez le fromage. Servez la soupe dans des bols puis garnissez-les du bacon réservé, des oignons verts et du fromage, au goût.





# SOUPE AUX TOMATES

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**RÔTISSAGE :** 45 MINUTES

**CUISSON :** 40 MINUTES

**DONNE :** 6 PORTIONS (ENVIRON 2 TASSES /475ML PAR PORTION)

**ACCESSOIRES :** MÉLANGEUR PAR IMMERSION

## INGRÉDIENTS

- 1,4kg (3lb) de tomates oblongues, en quartiers
- 2 oignons jaunes, pelés, grossièrement hachés
- 5 gousses d'ail, pelées
- 1/4 tasse (60ml) d'huile de canola
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 1 conserve (795g) de tomates oblongues entières
- 1/4c. à thé (1,25ml) de piment de Cayenne broyé
- 1/2c. à thé (2,5ml) de thym séché
- 1/2c. à thé (2,5ml) de basilic séché
- 1c. à soupe (15ml) de sucre granulé
- 4 tasses (1L) de bouillon de légumes
- 1 1/4 tasse (315ml) de demi-crème
- 1 tasse (90g) de fromage parmesan, râpé
- 2 tasses (40g) de croûtons, pour la garniture

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Recouvrez une plaque de cuisson de papier d'aluminium et mettez-la de côté.
2. Dans un grand bol, mélangez les tomates, l'oignon, l'ail, l'huile, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient uniformément enrobés. Transférez le mélange de tomates sur la plaque de cuisson préparée en une seule couche, placez-le au four et faites-le rôtir pendant 45 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque de cuisson du four et transférez le mélange de tomates dans une grande casserole. Ajoutez les tomates en conserve, le piment de Cayenne, le thym, le basilic, le sucre et le bouillon.
4. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
6. Placez la casserole sur la plaque de cuisson, à feu vif. Portez la soupe à ébullition, réduisez le feu et laissez-la mijoter à découvert pendant environ 40 minutes.
7. Après 40 minutes, ajoutez la demi-crème et fouettez à la main jusqu'à ce qu'elle soit combinée.
8. Une fois la cuisson terminée, versez la soupe dans des bols et garnissez-la de parmesan râpé et de croûtons.

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS  
ET ACCOMPAGNEMENTS



# MAYONNAISE MAISON

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**DONNE** : 1 1/4 TASSE (315ML)

**ACCESSOIRES** : MÉLANGEUR PAR IMMERSION

## INGRÉDIENTS

1 gros œuf

1c. à thé (5ml) de jus de citron

1c. à thé (5ml) de moutarde de Dijon

1c. à thé (5ml) de vinaigre blanc

1 tasse (250ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

**ASTUCE** Ajoutez des fines herbes, des épices, de la sriracha ou même de l'ail pour personnaliser votre mayonnaise classique.

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS  
ET ACCOMPAGNEMENTS

## PRÉPARATION

1. Dans le récipient de mélange ou dans un grand verre, ajoutez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué.
2. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le récipient.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées. Lorsque le mélange est émulsionné, faites un mouvement de haut en bas pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse.
4. Transférez la mayonnaise dans un contenant hermétique et conservez-la au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine.





# SALSA VERDE RÔTIE

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**CUISSON :** 45 MINUTES

**DONNE :** 2 TASSES (500ML)

**ACCESSOIRES :** MÉLANGEUR PAR IMMERSION

## INGRÉDIENTS

10 tomates, pelées, en quartiers

1 oignon blanc, pelé, grossièrement haché

2 piments jalapeños, sans les extrémités, épépinés

3 gousses d'ail, pelées

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

1 tasse (16g) de coriandre

Le jus d'une lime

**ASTUCE** Transférez la salsa dans un récipient hermétique et conservez-la au réfrigérateur pendant 5 à 7 jours.

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION

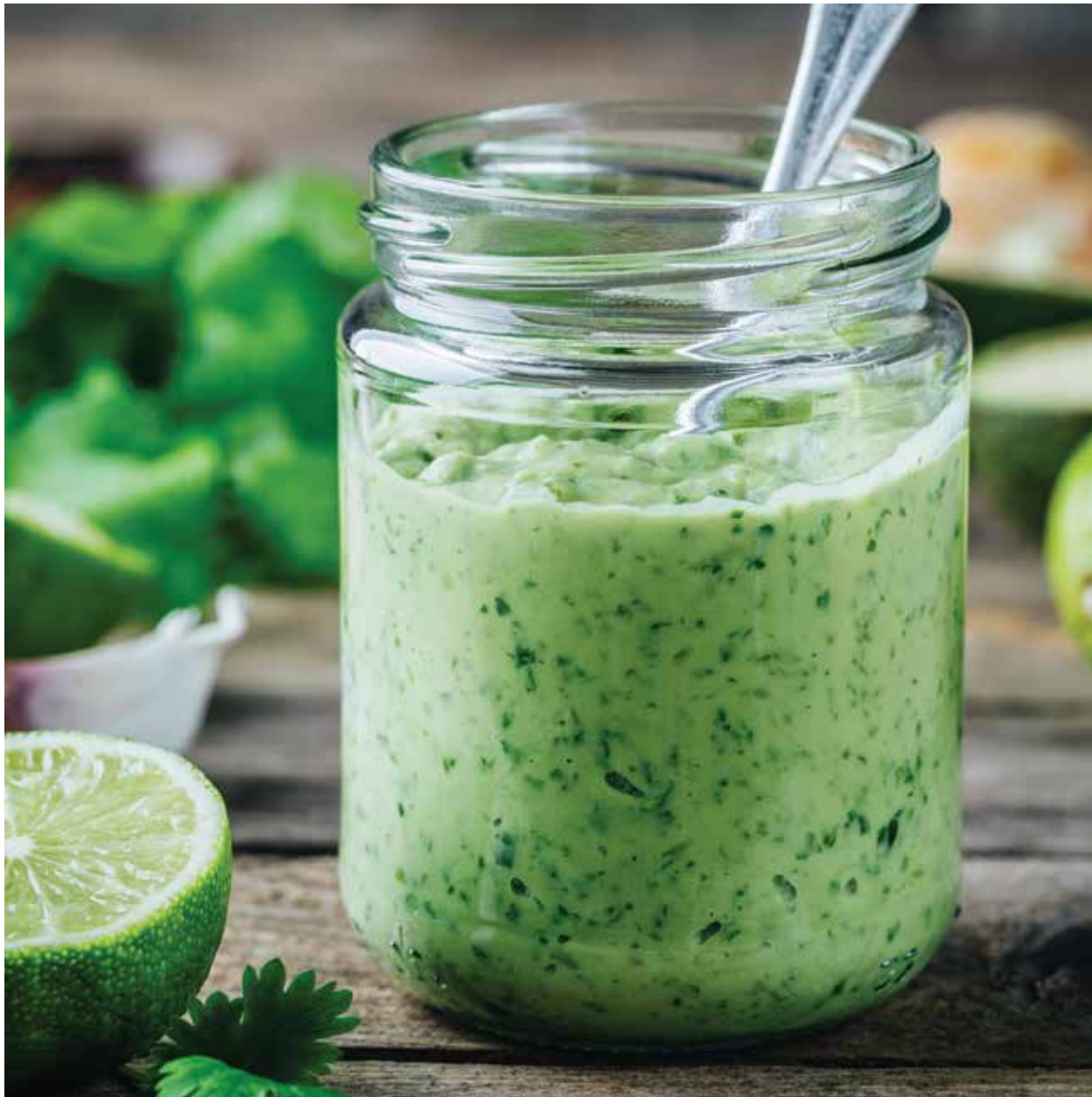


SOUPES, COLLATIONS  
ET ACCOMPAGNEMENTS

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Recouvrez une plaque de cuisson de papier d'aluminium et mettez-la de côté.
2. Dans un grand bol, mélangez les tomates, l'oignon, les piments, l'ail, huile, sel et poivre jusqu'à ce que les légumes soient uniformément enrobés. Transférez le mélange de tomates sur la plaque de cuisson préparée en une seule couche, puis faites-le rôtir au four pendant 45 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, retirez les légumes du four et laissez-les refroidir à température ambiante. Transférez les légumes rôtis dans une casserole moyenne, puis ajoutez le reste des ingrédients.
4. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
6. Servez la salsa verde rôtie avec des croustilles de tortilla ou utilisez-la comme sauce pour tacos.





# VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA LIME ET À LA CORIANDRE

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**DONNE :** 1 ½ TASSE (375ML)

**ACCESSOIRES :** MÉLANGEUR PAR IMMERSION, RÉCIPIENT DE MÉLANGE

## INGRÉDIENTS

- 1 avocat, coupé en deux, sans le noyau
- 1/2 tasse (125ml) de yogourt grec nature
- 1 tasse (250ml) de lait entier
- 1 botte de coriandre, sans les tiges
- 1c. à thé (5ml) de poudre d'ail
- 1c. à thé (5ml) de poudre d'oignon
- 2c. à soupe (30ml) de jus de lime
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

## PRÉPARATION

1. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient de mélange, dans l'ordre indiqué. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 1 minute, ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
4. Une fois le mélange terminé, mélangez la vinaigrette avec la salade, la transférez-la dans un plat de service ou conservez-la dans un contenant hermétique. La vinaigrette se conserve 2 ou 3 jours au réfrigérateur.

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS  
ET ACCOMPAGNEMENTS



# CAFÉ GLACÉ FOUETTÉ

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**DONNE :** 2 PORTIONS (355ML CHACUNE)

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

3c. à soupe (45ml) de sucre granulé

3c. à soupe (45ml) d'espresso instantané

3c. à soupe (45ml) d'eau du robinet, aussi chaude que possible

Sauce au chocolat, pour la garniture

Sauce au caramel, pour la garniture

2 tasses (500ml) de glaçons, divisés

3 tasses (750ml) de lait au choix, divisé

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



BOISSONS

## PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, ajoutez le sucre, l'espresso instantané et l'eau.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment et que le mélange pâlisse.
4. Préparez 2 verres en y versant de la sauce au chocolat et de la sauce au caramel, au goût.
5. Remplissez chaque verre d'une tasse de glaçons et de 1 1/2 tasse (375ml) de lait. Garnissez-les de café fouetté et servez-les.



# MOJITO GLACÉ AUX BLEUETS

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**DONNE :** 1 PORTION (355ML)

**ACCESSOIRES :** MÉLANGEUR PAR IMMERSION, RÉCIPIENT DE MÉLANGE

## INGRÉDIENTS

1/4 tasse (60ml) de rhum blanc

1c. à soupe (15ml) de sirop d'agave

2c. à soupe (30ml) de jus de lime frais

1 tasse (148g) de glaçons

6 feuilles de menthe fraîche

1 tasse (250ml) de bleuets

1 quartier de lime, pour la garniture

MÉLANGEUR  
PAR IMMERSION



BOISSONS

## PRÉPARATION

1. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient de mélange, dans l'ordre indiqué. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger et pendant environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
4. Versez la boisson dans un verre à cocktail et garnissez-la d'un quartier de lime.





# PIZZA AUX FRUITS

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**CUISSON :** 15 MINUTES

**TEMPS DE REFROIDISSEMENT :** 20 MINUTES

**DONNE :** 16 PORTIONS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

### Croûte

Enduit à cuisson antiadhésif

1 tasse (2 bâtonnets) de beurre, ramolli

1 1/2 tasse (300g) de sucre granulé

2 gros œufs

2c. à thé (10ml) d'extrait de vanille

2 1/2 tasses (300g) de farine tout usage

1/2c. à thé (2,5ml) de poudre à pâte

1/2c. à thé (2,5ml) de sel casher

### Glaçage

1 1/2 tasse (340g) de fromage à la crème, ramolli

1c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

1 1/4 tasse (150g) de sucre à glacer

1c. à soupe (15ml) de lait entier

### Garnitures

Fraises en tranches

Kiwi en tranches

Mangue en tranches

Bleuets

Mûres

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Vaporisez un moule rond de 36cm (14po) ou une poêle allant au four d'enduit à cuisson antiadhésif et mettez-le de côté.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Dans un grand bol, ajoutez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.
4. Ajoutez ensuite la farine, la poudre à pâte et le sel et continuez à mélanger à la vitesse 3 pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Transférez la pâte dans le moule préparé et appuyez sur celle-ci afin de former une couche uniforme. Enfourez le moule et faites cuire la croûte pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que son contour soit doré.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez la croûte du four et laissez-la refroidir complètement, pendant environ 15 à 20 minutes.
7. Pendant que la croûte refroidit, préparez le glaçage. Dans un bol moyen, ajoutez le fromage à la crème, le sucre à glacer, l'extrait de vanille et le lait. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
8. Transférez le glaçage sur la croûte refroidie et étalez-le uniformément. Garnissez la pizza de fruits. Placez-la ensuite au réfrigérateur et laissez-la refroidir pendant 20 minutes avant de la servir.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



DESSERTS



# GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**CUISSON :** DE 20 À 25 MINUTES

**TEMPS DE REFROIDISSEMENT :** 1 HEURE

**DONNE :** 16 PORTIONS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

### Gâteau

Enduit à cuisson antiadhésif

1 paquet (340g) de pépites de chocolat noir

$\frac{2}{3}$  tasse (140g) de beurre non salé, froid, en cubes

1c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

6 gros œufs, jaunes et blancs séparés

$\frac{1}{4}$  tasse (50g) de sucre granulé

### Ganache

$\frac{1}{2}$  tasse (125ml) de crème épaisse

$\frac{1}{2}$  tasse (170g) de pépites de chocolat mi-sucré

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 165°C (350°F). Vaporisez un moule rond de 25cm (10po) d'enduit à cuisson antiadhésif, puis recouvrez le fond d'un cercle de papier sulfurisé d'un diamètre de 25cm (10po). Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
2. Dans un bol moyen allant au four à micro-ondes, ajoutez les pépites de chocolat noir et le beurre. Par incréments de 30 secondes, faites fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes. Vérifiez les ingrédients entre chaque incréments, en prenant soin de ne pas vous brûler. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient lisses et fondus. Ajoutez l'extrait de vanille et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans un autre bol moyen, ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Incorporez ensuite le mélange de chocolat réservé au mélange de jaune d'œuf, et mélangez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Dans un bol moyen propre, ajoutez les blancs d'œufs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
5. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez soigneusement les blancs d'œufs dans le mélange de chocolat en pliant le mélange. Versez ensuite la pâte dans le moule préparé. Placez le gâteau au four et faites-le cuire pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir complètement.
7. Une fois le gâteau refroidi, préparez la ganache au chocolat. Dans un bol moyen allant au four à micro-ondes, ajoutez la crème épaisse et faites-la cuire au four à micro-ondes pendant 2 minutes; ajoutez ensuite les pépites de chocolat mi-sucré et laissez le tout reposer pendant 1 minute.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat et la crème soient lisses. Versez la ganache sur le gâteau refroidi. Servez le gâteau immédiatement ou réfrigérez-le pendant 1 heure pour permettre à la ganache au chocolat d'épaissir.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



DESSERTS





# BISCUITS À L'AVOINE ET AUX RAISINS

**PRÉPARATION :** 8 MINUTES

**TEMPS DE RÉFRIGÉRATION :** 1 HEURE

**CUISSON :** DE 15 À 20 MINUTES

**DONNE :** 24 BISCUITS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

1 tasse (200g) de sucre granulé

1 tasse (180g) de cassonade tassée

1 tasse (2 bâtonnets) de beurre non salé, ramolli

2c. à thé (10ml) d'extrait de vanille

2 gros œufs

1 1/2 tasse (180g) de farine tout usage

1c. à thé (5ml) de sel casher

1c. à thé (5ml) de cannelle

1c. à thé (5ml) de poudre à pâte

1/2c. à thé (2,5ml) de bicarbonate de soude

2 1/2 tasses (225g) de flocons d'avoine

2 tasses (335g) de raisins secs ou de canneberges séchées

## PRÉPARATION

1. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
2. Dans un grand bol, ajoutez les sucres, le beurre et l'extrait de vanille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient crémeux.
3. Ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chacun d'eux.
4. Ajoutez la farine, le sel, la cannelle, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.
5. Ajoutez les flocons d'avoine et les raisins secs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient uniformément distribués dans la pâte. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et placez-le au réfrigérateur pour le refroidir pendant au moins 1 heure.
6. Préchauffez le four à 175°C (350°F) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
7. Une fois la pâte refroidie, divisez-la en 24 portions, puis formez des boules d'un diamètre de 4cm (1 1/2po). Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson préparée, à environ 5cm (2po) les uns des autres. Enfourez les biscuits et faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez les biscuits du four et laissez refroidir sur une grille pendant 5 minutes avant de les servir.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



DESSERTS





# PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU FROMAGE À LA CRÈME

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**CUISSON :** DE 18 À 20 MINUTES

**DONNE :** 12 PETITS GÂTEAUX

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

### Garniture au fromage à la crème

1 paquet (230g) de fromage à la crème, ramolli

½ tasse (100g) de sucre granulé

### Pâte

2 gros œufs

½ tasse (100g) de sucre granulé

½ tasse (90g) de cassonade

⅓ tasse (65ml) d'huile de canola

2 c. à thé (10ml) d'extrait de vanille

¾ tasse (90g) de farine tout usage

½ tasse (48g) de poudre de cacao

¾c. à thé (3,75ml) de poudre à pâte

½c. à thé (2,5ml) de bicarbonate de soude

½c. à thé (1,25 ml) de sel casher

½ tasse (125 ml) de lait entier

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Recouvrez un moule de 12 muffins avec des moules en papier et mettez-le de côté.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Dans un petit bol, ajoutez le fromage à la crème et le sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Mettez-le de côté.
4. Pour préparer la pâte, ajoutez les œufs, les sucres, l'huile et l'extrait de vanille dans un grand bol. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
5. Ajoutez les ingrédients restants dans le grand bol. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Veillez à ne pas trop mélanger.
6. Transférez la pâte dans le moule à muffins préparé, en remplissant chaque portion de petit gâteau à moitié. Garnissez chaque petit gâteau de 2 c. à soupe (30 ml) de la garniture préparée. Utilisez ensuite un cure-dents ou un couteau à beurre pour incorporer la garniture dans la pâte.
7. Placez les petits gâteaux au four et faites-les cuire pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Retirez les petits gâteaux du four et laissez-les refroidir complètement avant de les servir.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



DESSERTS



# PETITS GÂTEAUX DES ANGES

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**CUISSON :** DE 18 À 20 MINUTES

**DONNE :** 12 PETITS GÂTEAUX

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

### Garniture aux fraises

455g (1lb) de fraises fraîches, équeutées, tranchées

1c. à soupe (15ml) de sucre granulé

### Crème fouettée

1 tasse (250ml) de crème épaisse

2c. à soupe (30ml) de sucre à glacer

### Pâte

$\frac{3}{4}$  tasse (150g) + 2c. à soupe (30ml) de sucre granulé, divisé

$\frac{1}{2}$  tasse (55g) de farine à pâtisserie

1c. à thé (5ml) de crème de tartre

$\frac{1}{8}$ c. à thé (0,6ml) de sel casher

6 blancs d'œufs

3c. à soupe (45ml) d'eau

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5ml) d'extrait de vanille

## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, commencez à préparer la garniture aux fraises. Ajoutez les fraises tranchées, saupoudrez-les de sucre et mélangez-les. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et placez-le au réfrigérateur pour le faire mariner.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
3. Dans un grand bol, commencez à préparer la crème fouettée. Ajoutez la crème épaisse et le sucre à glacer. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 1 ou 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment. Transférez la crème fouettée dans une poche à douille et placez-la au réfrigérateur pour la refroidir.
4. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Recouvrez un moule de 12 muffins avec des moules en papier et mettez-le de côté.
5. Dans un petit bol, commencez à préparer la pâte à petits gâteaux. Tamisez ensemble la moitié du sucre ( $\frac{1}{4}$  tasse [65ml] + 3c. à soupe [45ml]), la farine, la crème de tartre et le sel. Mettez-le de côté.
6. Dans un grand bol, ajoutez le reste du sucre, les blancs d'œufs, l'eau et l'extrait de vanille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que des pics moyens se forment.
7. Ajoutez le  $\frac{1}{3}$  du mélange de sucre et de farine préparé aux blancs d'œufs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Répétez l'exercice jusqu'à ce que tout le mélange de sucre et de farine soit incorporé. Transférez la pâte dans le moule à muffins préparé et remplissez complètement chaque portion de petit gâteau.
8. Placez les petits gâteaux au four et faites-les cuire pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Retirez les petits gâteaux du four et laissez-les refroidir complètement. Les petits gâteaux s'affaisseront un peu lorsqu'ils refroidissent. Lorsque les petits gâteaux sont refroidis, garnissez-les de crème fouettée et de fraises marinées.

**ASTUCE** Si vous souhaitez faire un gâteau, transférez la pâte dans un petit moule à pain et faites-le cuire pendant 25 minutes.

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



DESSERTS





# BROWNIES AU CARMEL SALÉ

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES

**CUISSON** : DE 35 À 40 MINUTES

**DONNE** : 16 PORTIONS

**ACCESSOIRES** : BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

1 tasse (2 bâtonnets) de beurre non salé

½ tasse (170g) de pépites de chocolat mi-sucré

2 tasses (400g) de sucre granulé

1c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

4 gros œufs

¾ tasse (72g) de cacao en poudre non sucré

1 tasse (120g) de farine tout usage

½c. à thé (2,5ml) de sel casher

½c. à thé (2,5ml) de poudre à pâte

⅓ tasse (85ml) de sauce au caramel, divisée

¼c. à thé (1,25ml) de gros sel de mer

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Recouvrez une plaque de cuisson carrée de 23cm (9po) de papier sulfurisé et mettez-la de côté.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Dans un bol moyen allant au four à micro-ondes, ajoutez le beurre. Faites-le fondre au four à micro-ondes pendant environ 1 minute. Retirez le bol du four à micro-ondes et ajoutez les pépites de chocolat et le sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation puis sur la flèche vers le haut pour sélectionner la vitesse 2, et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et combiné avec le sucre et le beurre.
4. Ajoutez l'extrait de vanille. Ajoutez un œuf à la fois, en mélangeant après chacun d'eux, jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.
5. Ajoutez la poudre de cacao, la farine, le sel casher et la poudre à pâte. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Transférez la pâte dans la plaque préparée. Versez la moitié de la sauce au caramel sur la pâte de brownies, puis incorporez-la dans la pâte à l'aide d'un couteau. Enfouissez la plaque et faites cuire les brownies pendant 35 à 40 minutes.
7. Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque du four et saupoudrez les brownies de sel de mer. Laissez-les refroidir complètement, puis garnissez-les du reste de la sauce au caramel.

BATTEUR À  
MAIN + FOUETS  
ROTATIFS



DESSERTS



# CRÈME-DESSERT ÉTAGÉE

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**TEMPS DE RÉFRIGÉRATION :** 1 HEURE

**DONNE :** 6 PORTIONS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

1/2 tasse (125ml) de crème épaisse

1 1/2c. à soupe (22,5ml) de sucre en poudre

6 portions de pouding au chocolat du commerce (140g chacun)

25 biscuits sandwichs au chocolat, sans la garniture, émiettés

12 bonbons gommeux

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



DESSERTS

## PRÉPARATION

1. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
2. Dans un grand bol, ajoutez la crème et le sucre en poudre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant 1 ou 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
3. Ajoutez la crème-dessert au mélange de crème fouettée. Mélangez pendant environ 1 minute à la vitesse 2, jusqu'à ce qu'elle soit uniformément combinée.
4. Divisez 1/4 tasse (65ml) du mélange de crème-dessert dans 6 verres transparents de 300ml (10oz), puis ajoutez 3 c. à soupe (45ml) de biscuits émiettés. Répétez l'exercice jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Garnissez les crèmes-desserts de bonbons gommeux et réfrigérez-les pendant au moins 1 heure avant de les servir.





# TIRAMISU CLASSIQUE

**PRÉPARATION :** 20 MINUTES

**TEMPS DE REFROIDISSEMENT :** 4 HEURES

**DONNE :** DE 9 À 12 PORTIONS

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUET

## INGRÉDIENTS

2c. à soupe (30ml) de cacao en poudre non sucré, divisé

4 gros jaunes d'œufs

1/2 tasse (100g) de sucre granulé, divisé

1 tasse (250ml) de crème épaisse

1 contenant (230g/8oz) de mascarpone

1 3/4 tasse (440ml) d'espresso ou de café noir

2c. à soupe (30ml) de rhum foncé ou de cognac

24 biscuits à la cuillère

BATTEUR À  
MAIN + FOUET



DESSERTS

## PRÉPARATION

1. Saupoudrez un plat de cuisson de 23 x 23cm (9 x 9po) avec 1c. à soupe (15ml) de poudre de cacao et mettez-le de côté.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
3. Dans un bol moyen, ajoutez les jaunes d'œufs et 1/4 tasse (65ml) de sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Mettez le mélange de côté.
4. Dans un grand bol, ajoutez la crème et le reste du sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que des pics moyens se forment. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez à mélanger jusqu'à ce qu'il soit uniformément combiné, pendant environ 2 minutes.
5. Incorporez délicatement le mélange d'œufs réservé dans la crème fouettée en la pliant jusqu'à ce qu'il soit uniformément mélangé, puis mettez-le de côté.
6. Dans un bol peu profond, ajoutez l'espresso et le rhum et fouettez pour les mélanger. Trempez la moitié d'un biscuit à la cuillère à la fois dans le mélange d'espresso, puis déposez-le dans le plat de cuisson. Recouvrez-les de la moitié du mélange de mascarpone préparé.
7. Répétez l'exercice avec les autres biscuits et le mascarpone. Saupoudrez le dessus du tiramisu avec le reste de la poudre de cacao. Couvrez le tiramisu d'une pellicule plastique et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.





# GÂTEAU AU FROMAGE SANS CUISSON AUX TURTLES

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**TEMPS DE RÉFRIGÉRATION :** DE 4 À 8 HEURES

**DONNE :** 1 GÂTEAU ROND DE 23 CM (9 PO)

**ACCESSOIRES :** BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

## INGRÉDIENTS

### Croûte

1 1/2 tasse (80g) de chapelure de biscuits Graham

5c. à soupe (75g) de beurre non salé, fondu

1/4 tasse (50g) de sucre granulé

### Garniture

2 blocs (230g/8oz) de fromage à la crème, ramolli

1/2 tasse (100g) de sucre granulé

1/2 tasse (90g) + 2c. à soupe (30ml) de cassonade

3/4 tasse (190ml) de sauce au caramel

1c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

1/2 contenant (115g) de glaçage fouetté

### Garnitures

1/4 tasse (65ml) de sauce au caramel

1/4 tasse (65ml) de sauce au fudge chaude

1/4 tasse (65ml) de pacanes, hachées

BATTEUR À MAIN + FOUETS ROTATIFS



DESSERTS

## PRÉPARATION

1. Pour préparer la croûte, placez les ingrédients de la croûte dans un petit bol et mélangez-les avec une spatule en caoutchouc jusqu'à ce qu'ils soient uniformément combinés. Le mélange doit ressembler à du sable grossier. Transférez le mélange au fond d'un moule à charnière de 23 cm (9 po), puis pressez sur celui-ci pour former une croûte uniforme et compacte. Réfrigérez la croûte.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Pour préparer la garniture, placez tous les ingrédients de la garniture, à l'exception du glaçage fouetté, dans un bol moyen. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer le glaçage fouetté réservé en pliant la pâte, jusqu'à ce qu'il soit bien combiné. Transférez la garniture dans la croûte réfrigérée, en une couche lisse et uniforme. Couvrez le gâteau au fromage d'une pellicule plastique et faites-le refroidir au réfrigérateur pendant 4 à 8 heures.
5. Une fois la période de réfrigération terminée, retirez le moule du réfrigérateur, puis retirez le gâteau au fromage du moule. Arrosez-le de sauce au caramel et au fudge chaud, puis saupoudrez-le de pacanes.

# NINJA<sup>®</sup> Foodi<sup>®</sup>

**SYSTÈME POWER MIXER™**

**Balayez le code ici pour apprendre à utiliser votre système de mélangeur turbo, pour découvrir des recettes supplémentaires et acheter des accessoires :**

VISITEZ  
**QR.NINJAKITCHEN.COM/POWERMIXERSYSTEM-CA**  
OU  
**BALAYEZ ICI**



C1101C\_IG\_20Recipe\_MP\_Mv4

FOODI et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.  
POWERBASE et POWER MIXER sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC