

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



NINJA Foodi

**POWER BLENDER
ULTIMATE SYSTEM**

20+ delicious recipes



Your guide to blending, prepping, and mixing like a Foodi.[®]

Welcome to the Ninja[®] Foodi[®] Power Blender Ultimate System recipe book. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you the confidence to make everything from smoothies bowls and nut butters to frozen drinks, smoothies, salsas, and cookie dough—all in your kitchen system. Now let's get started.

For more exciting delicious recipes, visit ninjakitchen.ca

Table of Contents

USING THE NUTRIENT EXTRACTION* CUP	2
LOAD IT UP	3
INTRODUCING THE XL SMOOTHIE BOWL MAKER	4
SMOOTHIE BOWL FOR ONE	5
SMOOTHIE BOWLS FOR A CROWD	6
SMOOTHIE BOWL COLOR GUIDE	7
BLENDING 101	8
CHOPPING PREP 101	9
FOOD PROCESSING 101	10
DOUGH BASICS 101	12
PIZZA DOUGH KICKSTARTER	16
SMOOTHIE BOWLS	18
DIPS & SPREADS	20
APPS & SIDES	22
BREADS	30
ENTREES	32
DRINKS	40
DESSERTS	46



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

Using the Nutrient Extraction* Cup

Tips to help you create smoothies and nutrient extractions* to take on the go.

Use the **SMOOTHIE** program to combine your favorite fresh or frozen ingredients, liquids, and powders.

Use the **EXTRACT*** program for tough, leafy, or fibrous whole fruits and vegetables, including their skins, seeds, and stems.

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

Load it up

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

Overfilling ingredients may harm the unit when in use. If you feel resistance when attaching the Hybrid Edge™ Blades Assembly to the cup, remove some ingredients.



PREP TIPS

For best results, cut ingredients in 2.5 cm pieces. Place frozen ingredients in the cup last.

**BUILT-IN
TAMPER**

Twist

Introducing the XL Smoothie Bowl Maker

It's never been easier to create thick and spoonable smoothie bowls, nut butters, and more. All you have to do is twist the built-in tamper while blending to push ingredients down toward the blade.



Smoothie bowl for one

USING THE XL SMOOTHIE BOWL MAKER

DID YOU KNOW?

Smoothie bowls are **thicker & spoonable**, compared to smoothies which are thinner & drinkable.



1.

Add milk, or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk, up to the **LIQUID FILL** line.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2.

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açai or dragon fruit packets, up to the **MAX FILL** line.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters.

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



3. (Optional)

Amplify your base by adding 1 scoop of yogurt, flavor powder, and/or nut butter.



4.

Screw on the blade assembly and install the bowl on the motor base.

Select **BOWL** and press **START/STOP**.

Twist the built-in tamper counterclockwise **continuously** while processing.

5.

After blending is complete, add your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.





Smoothie bowls for a crowd

USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER



1.

With the Stacked Blade Assembly installed in the pitcher, add milk or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk up to the **16 oz. line**.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2.

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açaí or dragon fruit packets up to the **44 oz. line**.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters.

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



3. (Optional)

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



4.

Install flat lid, then install pitcher on the motor base. Use the dial to select **BOWL** and press **START/STOP**. If more blending is needed, run on speed 10 until combined.

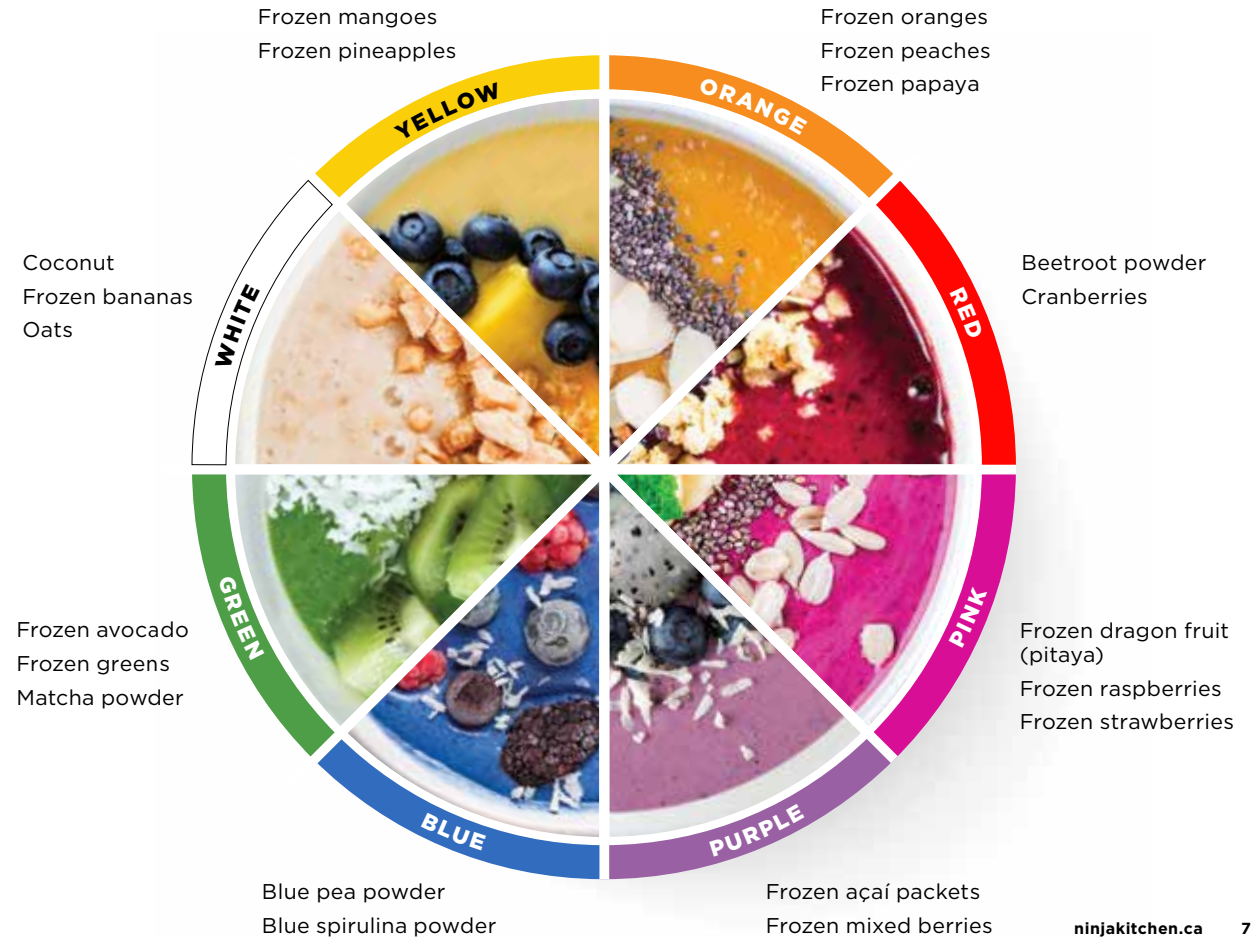
5.

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



Smoothie bowl color guide

Trying to make your bowl pop in a certain color? Use this ingredient guide to achieve the look you want.



Blending 101

Tips to set yourself up for blending success.

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

Overfilling the pitcher with ingredients may harm the unit when in use. For best and smoothest results, follow the loading order below.

- 5  Top off with ice or frozen ingredients.
- 4  Next add any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters.
- 3  Pour in liquid or yogurt next. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid.
- 2  Next add leafy greens and herbs.
- 1  Start with fresh fruits and vegetables. For best results, cut into 1" pieces.



Chopping Prep 101

Tips to simplify your food processing and chopping.

Total Crushing® and Chopping Blade Assembly (Stacked Blade)



PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 5 cm pieces, and broccoli or cauliflower florets into 2 cm pieces. Cut ingredients such as onions in quarters.



PREPPING MEAT

- Trim excess fat and connective tissue. Cut meat in 5 cm cubes.

CHOP PROGRAM

- Timed pulses and pauses give you consistent chopping results.
- Run program once for a large chop, twice for a small chop, and three times for a mince.



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

Food Processing 101

Tips and tricks for the disc assembly.

NOTE: Install the disc spindle in the pitcher before installing the disc assembly.



REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

The reversible slicing/shredding disc is perfect for outputs like thinly sliced cucumbers and shredded carrots. Face the side labeled “slicer” up for slicing and face the side labeled “shredder” up for shredding.



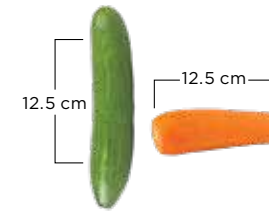
SHREDDING



SLICING

WARNING: DO NOT process ingredients past the **DISC MAX** line.

WARNING: Ensure cheese is well chilled before slicing/shredding.
DO NOT slice or shred frozen cheese.



FOOD PREP TIPS

Trim ingredients so they are in 10 to 12.5 cm pieces or slightly over the height of the feed chute.

DO NOT cut ingredients smaller than the height of the feed chute.



Cut both ends off ingredients to create flat surfaces. Trim tapered ingredients like carrots to make them more symmetrical.



Larger ingredients, such as potatoes, may need to be cut in half lengthwise.

USING THE 2-PART PUSHER

Use the 2-part food pusher to help guide the food through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for narrow ingredients, such as carrots. Rotate the top clockwise and lift to separate the pieces.

Dough basics 101

Tips and tricks for creating the perfect dough.



KNEADING

Once a dough ball forms, remove it from the pitcher and place it on a lightly floured surface. Hand-knead the dough ball by folding the dough in half toward you.

Then, using the palms of your hands, push the dough away from you. Re-fold, then turn dough ball 45 degrees and repeat.

Kneading is complete when the dough is no longer sticky, is smooth on the outside, and bounces back when pressed with your fingers.



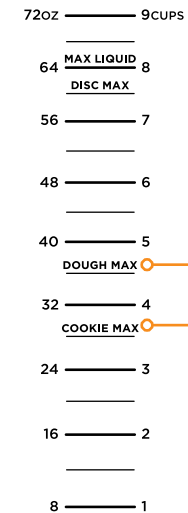
PROOFING

Usually done for breads, proofing is when the dough is allowed to **rest and rise** one last time before baking. It gives bread a light and airy texture.

To create ideal proofing conditions, heat oven to 170°F. Place dough ball in a greased oven-safe bowl and cover loosely with plastic wrap. Once the oven has reached temperature, turn the oven off and place the bowl in the oven. Allow to proof in the residual heat until dough has doubled in size.



Dough Blade Assembly



For best dough mixing results, do not exceed the **MAX** dough lines, **DOUGH MAX** and **COOKIE MAX**, when filling the Pitcher. If a recipe exceeds these **MAX** lines, we recommend reducing the recipe by half. Refer to the chart below for unit conversions.

KITCHEN CONVERSION CHART

ORIGINAL AMOUNT	HALF THE AMOUNT
1 cup	1/2 cup
3/4 cup	6 tbsp
2/3 cup	1/3 cup
1/2 cup	1/4 cup
1/3 cup	2 tbsp + 2 tsp
1/4 cup	2 tbsp
1 tbsp	1/2 tbsp
1 tsp	1/2 tsp
1/2 tsp	1/4 tsp
1/4 tsp	1/8 tsp

Dough basics 101 cont.

Loading tips for making different doughs and batters.



COOKIES

Unit can make a max of 24 28 g cookies at a time.

- 1 Add sugars, cubed softened butter, eggs, and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press START/STOP.
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on speed 1 until combined.
- 3 Remove dough blade and add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Stir to combine.



BISCUITS, PIES & SCONES

Unit can make a max of 8 biscuits of scones or one 30 cm round pie crust at a time.

- 1 First add dry ingredients, cubed cold butter or shortening. Use the dial to select DOUGH, then press START/STOP.
- 2 Add cold liquids (such as cold milk or water) and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on speed 1 until combined.
- 3 Remove dough ball and knead to combine, if needed.

DOUGH TOO DRY?

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

DOUGH TOO WET?

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



PIZZAS, PRETZELS, BAGELS & BREAD DOUGHS

Unit can make a max of one 30 cm round pizza, 8 pretzels or bagels, or one loaf bread at a time.

- 1 First add liquids (such as water), yeast, and oil. Then add dry ingredients. Use the dial to select DOUGH, then press START/STOP.
- 2 Remove dough ball and knead to combine, if needed.



CAKES, BROWNIES, MUFFINS & QUICK BREADS

Unit can make a max of one 30 cm round cake, one 20 cm x 20 cm pan brownies, 12 muffins, or one 20 cm x 10 cm loaf of quick bread, such as banana bread or pumpkin bread.

- 1 Add sugars, softened cubed butter/oils, eggs, and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press START/STOP.
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on speed 1 until combined.
- 3 Add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Press iQ/Manual and with speed 1 selected, press START/STOP. Blend until combined.

DOUGH KICKSTARTER

Pizza Dough

PREP: 20 MINUTES | **RISE:** 45 MINUTES
CONTAINER: 2.1 L PITCHER | **BAKE:** 20-25 MINUTES

INGREDIENTS

1 (7 g) packet active dry yeast	110 ml olive oil
1 teaspoon granulated sugar	340 g all-purpose flour
240 ml warm water (40°-45°C)	1 teaspoon kosher salt

DIRECTIONS



Install the dough blade in the 2.1 L Pitcher. Place the yeast, sugar, and warm water in the pitcher and allow to sit for 5 minutes.



After 5 minutes, add the olive oil, flour, and salt. Install the flat lid, then select DOUGH and press START/STOP.



Remove dough ball from pitcher and knead for two minutes.



Place dough ball in a lightly oiled bowl. Cover loosely with plastic wrap and allow to rise for 45 minutes or until dough has doubled in size.



Once dough ball has risen, preheat oven to 220°C. Roll dough out into a 30 cm round and place on a greased baking sheet.



Add your favorite pizza toppings and bake for 20 to 25 minutes or until golden brown.

TIP Dough too dry? Dough too wet? Add 1 tablespoon of water or flour at a time and pulse until combined.

TIP For best cleaning results, wash the pitcher, lid, and blade assembly in the dishwasher.

**XL SMOOTHIE
BOWL MAKER**



XL SMOOTHIE BOWL MAKER EXCLUSIVE

AÇAÍ BERRY BOWL

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 530 ML XL SMOOTHIE BOWL MAKER

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

Almond milk
1 packet (3.5 ounces) açaí puree, slightly thawed, cut in quarters
Frozen mixed berries
Sweetener of choice, as desired

DIRECTIONS

1. Pour almond milk into the 530 ml XL Smoothie Bowl Maker, filling to the Liquid Fill line.
2. Add quartered açaí puree and frozen mixed berries and sweetener (optional) up to, but not exceeding, the Max Fill line. Install the blade assembly.
3. Select BOWL, then press START/STOP. Twist the built-in tamper counterclockwise continuously while blending until program is complete.
4. Remove blades from bowl after blending.
5. Decorate with toppings of your choice and serve.

2.1 L PITCHER



STACKED BLADE



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

DRAGON FRUIT BOWL

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

Coconut milk
Frozen dragon fruit
Frozen pineapple chunks
Sweetener of choice, as desired

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 2.1 L Pitcher.
2. Pour coconut milk into the pitcher, filling to the 16 oz. line.
3. Add frozen dragon fruit and frozen pineapple and sweetener (optional) up to, but not exceeding, the 44 oz. line. Install flat lid.
4. Select BOWL, then press START/STOP. If more blending is needed, run on speed 10 until combined.
5. Remove lid and stacked blade from pitcher after blending.
6. Decorate with toppings of your choice and serve.



XL SMOOTHIE BOWL MAKER EXCLUSIVE

ALMOND BUTTER

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 530 ML XL SMOOTHIE BOWL MAKER

MAKES: 1 CUP

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups roasted almonds
- 2 tablespoons canola oil

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 530 ml XL bowl maker in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select iQ/Manual, turn dial to speed 10, then press START/STOP to begin blending. Twist the built-in tamper counterclockwise continuously while processing until desired consistency is reached.
3. Remove blades from bowl after blending.

TIP For best cleaning results, wash the bowl maker and blade assembly in the dishwasher.



XL SMOOTHIE BOWL MAKER EXCLUSIVE

BLACK BEAN DIP

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 530 ML XL SMOOTHIE BOWL MAKER

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 can (14 ounces) black beans, drained, rinsed
- 1/3 cup salsa
- 3 garlic cloves, peels removed
- 2 teaspoon lime juice
- 2 teaspoon cumin
- 1 teaspoon water
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 cup cilantro

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 530 ml XL bowl maker in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select iQ/Manual, turn dial to speed 10, then press START/STOP to begin blending. Twist the built-in tamper counterclockwise continuously while processing until desired consistency is reached.
3. Remove blades from bowl after blending.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

AU GRATIN POTATOES

PREP: 10 MINUTES

COOK: 1 HOUR 15 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 blocks (8 ounces each) sharp cheddar cheese
- 3 russet potatoes, peeled, cut in half
- 3 tablespoons butter
- 3 tablespoons all-purpose flour
- 2 1/4 cups milk
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired
- 3 green onions, sliced, for garnish

DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 400°F.
2. Install the disc spindle in the 2.1 L Pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 cheese block in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the cheese through the chute. Repeat with remaining cheese. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle and set the cheese aside.
3. Reinstall the disc spindle in the pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 potato half in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the potato through the chute. Repeat with remaining potatoes. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle and set the potatoes aside.
4. Place a large pot over medium heat with the butter. Once melted, add the flour and whisk until a light brown paste forms.
5. Slowly pour half the milk into the pot and whisk until combined. Add the remaining milk and continue to whisk until fully combined.
6. Season the sauce with salt and pepper and bring to a simmer, then cook for 3 to 5 minutes to thicken. The sauce should coat the back of a spoon.
7. While the sauce is simmering, layer the potatoes to cover the bottom of a 9" x 13" baking dish. After each layer, sprinkle the potatoes with cheese. Repeat until all the potatoes have been used.
8. Pour the sauce over the potatoes and sprinkle with any remaining cheese. Cover with foil and bake for 1 hour.
9. After 1 hour, remove the foil and bake until the cheese is golden brown, about 15 minutes.
10. When cooking is complete, remove the pan from oven and allow to cool slightly. Garnish with sliced green onions and serve.

2.1 L PITCHER



REVERSIBLE
SLICING/
SHREDDING DISC



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

PARMESAN & PANKO CRUSTED ZUCCHINI CHIPS

PREP: 10 MINUTES

COOK: 6 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1/2 cup all-purpose flour
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 cup panko bread crumbs
- 1/2 cup grated Parmesan cheese
- 2 small zucchini, ends trimmed
- 1/2 cup vegetable oil, divided
- Kosher salt, as desired
- Marinara sauce, for serving

DIRECTIONS

1. Place the flour in a medium bowl. Place the beaten eggs in a second bowl. In a third bowl, combine the bread crumbs and Parmesan.
2. Install the disc spindle in the 2.1 L Pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 zucchini in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the zucchini through the chute. Repeat with remaining zucchini.
3. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle.
4. Working in batches, evenly cover the zucchini rounds by dredging in flour, dipping in the egg wash, then dredging in the bread crumb mixture.
5. Place a large skillet over medium heat with 1/4 cup vegetable oil. Once the oil is hot, carefully add the breaded zucchini rounds and cook until golden brown, 1 to 2 minutes each side.
6. Remove the zucchini from the oil, place on a plate lined with paper towel and sprinkle with salt. Repeat with remaining zucchini slices, adding oil to the pan as necessary.
7. When cooking is complete, serve chips hot with marinara sauce for dipping.

2.1 L PITCHER



REVERSIBLE
SLICING/
SHREDDING DISC



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

BRAISED RED CABBAGE

PREP: 10 MINUTES

COOK: 35 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 granny smith apple, peeled, cored,
cut in quarters

1 yellow onion, peeled, ends trimmed,
cut in quarters

1 small red cabbage, cored, cut in eighths

2 tablespoons butter

1/2 cup apple cider vinegar

1/3 cup granulated sugar

1/2 cup water

Kosher salt, as desired

2.1 L PITCHER



REVERSIBLE
SLICING/
SHREDDING DISC

DIRECTIONS

1. Install the disc spindle in the 2.1 L Pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 piece of apple in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the apple through the chute. Repeat with remaining apples and onion. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle and set the apples and onion aside.
2. Reinstall the disc spindle in the pitcher, then place the Reversible Slicing/Shredding Disc, slicing side up, on the spindle. Reinstall the feed chute lid and place 1 piece of cabbage in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the cabbage through the chute. Repeat with remaining cabbage. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle and set the cabbage aside.
3. Place a large pot over medium heat with the butter. Once melted, add the apples and onion and cook until translucent, about 5 minutes.
4. Add the cabbage and remaining ingredients and stir to fully combine.
5. Bring the mixture a boil, cover, and reduce heat to low. Simmer for 30 minutes, stirring occasionally until the cabbage is tender.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

VEGGIE FRITTERS

PREP: 10 MINUTES

COOK: 20 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 10 FRITTERS

INGREDIENTS

2 zucchini, ends trimmed

3 carrots, peeled, ends trimmed

Kosher salt, as desired

2 cloves garlic, peeled, minced

$\frac{2}{3}$ cup all-purpose flour

2 large eggs, lightly beaten

$\frac{1}{3}$ cup sliced scallions

Ground black pepper, as desired

2 tablespoons olive oil

Sour cream or plain yogurt, for serving

2.1 L PITCHER



REVERSIBLE
SLICING/
SHREDDING DISC

DIRECTIONS

1. Install the disc spindle in the 2.1 L Pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 zucchini in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the zucchini through the chute. Repeat with remaining zucchini and carrots.
2. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle.
3. Transfer zucchini and carrots to a colander, sprinkle with salt, and let sit for 10 minutes. Then use your hands and a paper towel or kitchen towel to squeeze out as much moisture as possible.
4. Place zucchini and carrots in a large bowl along with the garlic, flour, eggs, scallions, salt, and pepper and stir with a spatula until evenly combined.
5. Place a large skillet over medium-high heat with olive oil. Once the oil is hot, add $\frac{1}{4}$ cup of the veggie mixture to the pan and flatten slightly with the back of the measuring cup.
6. Cook fritters for 3 minutes on each side or until golden brown and crispy. Transfer the fritters to a plate lined with paper towel and season with salt. Repeat with the remaining mixture.
7. Serve the fritters immediately with sour cream or yogurt for dipping.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

SESAME SEED BUNS

PREP: 10 MINUTES

RISE: 15 MINUTES

BAKE: 13-15 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 8 BUNS

INGREDIENTS

- 1 tablespoon active dry yeast
- 2 tablespoons white sugar
- 1 cup warm water (110-115°F)
- 1/4 cup warm whole milk (110-115°F)
- 1 1/2 teaspoons kosher salt
- 2 large eggs, divided
- 2 tablespoons unsalted butter, softened
- 3 1/2 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon milk
- 1 tablespoon sesame seeds

TIP Dough too dry? Dough too wet? Add 1 tablespoon of water or flour at a time and pulse until combined.

TIP For best cleaning results, wash the pitcher, lid, and blade assembly in the dishwasher.

2.1 L PITCHER



DOUGH BLADE

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 400°F. Line a baking sheet with parchment paper and set aside.
2. Install dough blade in the 2.1 L Pitcher. Stir together yeast, sugar, warm water, and warm milk and pour into pitcher. Allow to sit for 5 minutes.
3. After 5 minutes, add salt, 1 egg, butter, and flour to the pitcher, then install the flat lid. Select DOUGH and press START/STOP. If more mixing is needed, run on speed 1 until combined.
4. Remove the lid and dough blade. Transfer dough to a floured work surface and knead a few times with your hands, then form it into a ball. Cut the dough ball into 8 pieces. Shape each piece into a ball and place evenly spaced apart on the prepared baking sheet.
5. Loosely cover the dough balls with a clean kitchen towel and let rise for 15 minutes.
6. While the dough is rising, mix remaining 1 egg with 1 tablespoon milk in a small bowl. After 15 minutes, remove towel and brush the tops of the buns with the egg wash, then sprinkle with sesame seeds.
7. Bake for 13 to 15 minutes or until golden brown.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

VEGGIE BURGERS

PREP: 5 MINUTES

COOK: 8 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 4 BURGERS

INGREDIENTS

1/2 red onion, peeled, cut in half

2 cloves garlic, peeled

2 cans black beans, rinsed, drained, divided

1 canned chipotle pepper in adobo sauce,
plus 3 teaspoons adobo sauce

2 teaspoons ground cumin

1 teaspoon kosher salt

1 teaspoon ground black pepper

2 tablespoons salsa

1 large egg

1/2 cup panko bread crumbs

1/2 cup corn (fresh, canned, or thawed frozen)

2 tablespoons canola oil

1 head butter lettuce, leaves separated

1 avocado, sliced

2.1 L PITCHER



STACKED BLADE

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 2.1 L Pitcher. Place onion and garlic in the pitcher, then install the flat lid. Select CHOP and press START/STOP.
2. When program is complete, add half the beans, then add the chipotle pepper, adobo sauce, cumin, salt, pepper, salsa, and egg to pitcher. Reinstall the flat lid. Select CHOP and press START/STOP.
3. Once processing is complete, run CHOP program again.
4. When program is complete, remove the lid and stacked blade from pitcher and transfer black bean mixture to a bowl. Add bread crumbs, corn, and remaining black beans to the bowl and combine evenly.
5. Form 4 patties with the mixture. Heat oil in a pan over medium-high heat, then cook burgers for 4 minutes on each side.
6. When cooking is complete, serve burgers nested in lettuce leaves and topped with sliced avocado.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

MEATBALLS

PREP: 10 MINUTES

COOK: 40 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1/4 cup milk

1/2 cup bread crumbs

1/4 small onion, peeled, cut in 2-inch pieces

2 cloves garlic, peeled

1/4 cup parsley leaves, chopped

1 pound uncooked ground beef

1/4 cup shredded Parmesan

1/2 teaspoon crushed red pepper

1 large egg, beaten

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

2 tablespoons all-purpose flour

1 tablespoon canola oil

1 jar (25 ounces) marinara or pasta sauce

2.1 L PITCHER



STACKED BLADE

2.1 L PITCHER



DOUGH BLADE

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 375°F.
2. Combine milk and bread crumbs in a small bowl and set aside.
3. Install stacked blade in the 2.1 L Pitcher. Place onion, garlic, and parsley in pitcher, then install the flat lid. Select CHOP and press START/STOP. Once processing is complete run CHOP program again.
4. Remove stacked blade. Install dough blade.
5. Place beef, bread crumb mixture, Parmesan, chili flakes, egg, salt, and pepper in pitcher.
6. Select speed 1 and run until desired consistency is reached. Remove lid and dough blade.
7. Using your hands or a 1" scoop, form meat mixture into 12 meatballs. Coat in flour.
8. Heat a large sauté pan over medium high heat. Add oil, and cook meatballs until golden brown, turning frequently.
9. Pour pasta sauce into an 8" x 8" baking dish. Place meatballs into dish and place casserole dish in oven. Cook meatballs for 40 minutes or until the internal temperature reaches 165°F.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

CAULIFLOWER FRIED RICE

PREP: 5 MINUTES

COOK: 10 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 2-3 SERVINGS

INGREDIENTS

1 head cauliflower, cut in 1-inch florets

2 tablespoons canola oil

1 tablespoon garlic, minced

1 tablespoon ginger, peeled, grated

1 cup frozen mixed vegetables
(corn, peas, carrots, green beans, etc.)

2 tablespoons soy sauce

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

3 green onions, sliced

Sesame seeds, for garnish

2.1 L PITCHER



STACKED BLADE

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 2.1 L Pitcher. Place cauliflower in the pitcher, then install the flat lid. Select CHOP and press START/STOP. Once processing is complete, run CHOP program again.
2. Heat oil in a pan over medium-high heat, then sauté garlic and ginger until golden brown.
3. Remove lid and stacked blade. Add riced cauliflower, vegetables, soy sauce, salt, and pepper to the pan and cook until cauliflower is tender and vegetables are warmed through, for about 8 minutes.
4. Garnish with green onions and sesame seeds and serve.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

TOMATO GALETTE

PREP: 15 MINUTES

CHILL: 10 MINUTES

COOK: 1 HOUR

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

4-ounce chunk smoked gouda cheese

1 1/2 pounds heirloom tomatoes, cut in half,
ends trimmed

1 store-bought pie crust, thawed

1/4 teaspoon dried oregano

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

1 large egg, lightly beaten

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 400°F and line a baking sheet with parchment paper.
2. Install the disc spindle in the 2.1 L Pitcher. Place the Reversible Slicing/Shredding Disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place the cheese in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the cheese through the chute. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle. Transfer cheese to a bowl and set aside.
3. Reinstall the disc spindle in the pitcher, then place the Reversible Slicing/Shredding Disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 1 piece of tomato in the feed chute. Select DISC and press START/STOP. Use the pusher to push the tomato through the chute. Repeat with remaining tomatoes. When processing is complete, remove the lid, disc, and spindle. Transfer tomato slices to plate lined with paper towel to absorb moisture.
4. Roll out the pie dough on the prepared baking sheet. Evenly cover with cheese, leaving a 1 1/2-inch border.
5. Arrange the tomatoes on top of the cheese, then season with oregano, salt, and pepper. Fold the edges of the dough up and over filling, overlapping as needed to create a 1 1/2-inch crust.
6. Brush the dough with the egg, then chill in the refrigerator for 10 minutes.
7. After 10 minutes, place the baking sheet in the oven and cook for 1 hour, rotating halfway through. When cooking is complete, remove from oven and allow to cool before serving.

2.1 L PITCHER



REVERSIBLE
SLICING/
SHREDDING DISC

2.1 L PITCHER



STACKED BLADE



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

FRESH CITRUS MARGARITA

PREP: 10 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 lime, peeled, cut in half, seeds removed
- 1 lemon, peeled, cut in quarters, seeds removed
- 1/3 cup orange juice
- 1/4 cup triple sec
- 2/3 cup tequila
- 4 cups ice

DIRECTIONS

1. Install stacked blade in the 2.1 L pitcher, then place all ingredients into the pitcher in the order listed. Install flat lid.
2. Press iQ/MANUAL, then press START/STOP. Turn dial to steadily increase from speed 1 to speed 10 and blend until desired consistency is reached.

NUTRIENT EXTRACTION* CUP EXCLUSIVE

CREAMSICLE SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700 ML SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups frozen peach slices
- 1 orange, peeled, cut in quarters, seeds removed
- 1/4 cup vanilla Greek yogurt
- 1/2 cup orange juice

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 700 ml single-serve cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select SMOOTHIE and press START/STOP.
3. Remove blades from cup after blending.

SINGLE-SERVE CUP



SINGLE-SERVE
CUP



NUTRIENT EXTRACTION* CUP EXCLUSIVE

ORANGE RASPBERRY SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700 ML SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 2 oranges, peeled, cut in quarters
- 1/4 cup vanilla Greek yogurt
- 1/2 cup milk
- 1 cup frozen raspberries

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 700 ml single-serve cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select SMOOTHIE and press START/STOP
3. Remove blades from cup after blending.

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

NUTRIENT EXTRACTION* CUP EXCLUSIVE

MINT PINEAPPLE REFRESHER

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700 ML SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 1/2 green apple, cut in quarters
- 1 cup pineapple, cut in 1-inch chunks
- 1/2 teaspoon lime juice
- 5 mint leaves
- 1/4 cup coconut water
- 2 ice cubes

DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 700 ml single-serve cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select EXTRACT and press START/STOP.
3. Remove blades from cup after blending.

TIP If you're not a fan of mint, or want to enhance the pineapple flavor in this recipe, omit the mint.

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

SINGLE-SERVE
CUP





NUTRIENT EXTRACTION* CUP EXCLUSIVE

GINGER ORANGE EXTRACT

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700 ML SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

1-inch piece ginger, peeled, cut in quarters

1 orange, peeled, cut in quarters

1/3 cup raspberries

1/2 cup orange juice

1/2 cup frozen pineapple chunks

1/2 cup frozen mango chunks

SINGLE-SERVE
CUP



DIRECTIONS

1. Place all ingredients in the 700 ml single-serve cup in the order listed, then install the blade assembly.
2. Select EXTRACT and press START/STOP.
3. Remove blades from cup after blending.



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

BLUEBERRY MUFFINS

PREP: 5 MINUTES

BAKE: 15-20 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 12 MUFFINS

INGREDIENTS

1 stick (8 ounces) unsalted butter, softened

1 cup granulated sugar, plus more for sprinkling

2 large eggs

2 cups all-purpose flour

1 tablespoon baking powder

1 teaspoon kosher salt

1/2 cup whole milk

2 cups fresh or frozen blueberries

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 325°F and prepare one 12-muffin tin with muffin liners.
2. Install the dough blade in the 2.1 L Pitcher, then add butter, sugar, and eggs. Install the flat lid, then select DOUGH and press START/STOP.
3. Once processing is complete, remove the lid and add the remaining ingredients except for blueberries. Reinstall the lid and run the DOUGH program again.
4. Once complete, remove the lid and dough blade. Add blueberries and stir in with a spatula.
5. Next, divide the batter among the 12 cups and sprinkle each one with sugar.
6. Bake for 15 to 20 minutes or until golden brown.

TIP Use a rubber spatula to scrape down sides of pitcher, as needed.

TIP For best cleaning results, wash the pitcher, lid, and blade assembly in the dishwasher.

2.1 L PITCHER



DOUGH BLADE



POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER EXCLUSIVE

CHOCOLATE CHIP COOKIES

PREP: 10 MINUTES

BAKE: 8-10 MINUTES

CONTAINER: 2.1 L PITCHER

MAKES: 24 COOKIES

INGREDIENTS

$\frac{3}{4}$ cup granulated sugar

$\frac{3}{4}$ cup brown sugar

1 $\frac{1}{2}$ sticks ($\frac{3}{4}$ cup) butter, cut in cubes, softened

$\frac{3}{4}$ teaspoon vanilla extract

2 large eggs

$\frac{3}{4}$ teaspoon baking soda

$\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt

1 $\frac{3}{4}$ cup all-purpose flour

1 cup chocolate chips

2.1 L PITCHER



DOUGH BLADE

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 375°F.
2. Install the dough blade in the 2.1 L Pitcher. Then place sugars, butter, vanilla extract, and eggs in the pitcher. Install the flat lid. Select DOUGH and press START/STOP.
3. Remove the lid and add remaining ingredients. Reinstall the lid, then run DOUGH program again. If more mixing is needed, run on speed 1 until combined.
4. Remove the lid and the dough blade. Stir in chocolate chips evenly with a wooden spoon or spatula.
5. Form dough into 1-inch balls and place on a baking sheet, evenly spaced. Bake for 8 to 10 minutes or until golden brown.

TIP Use a rubber spatula to scrape down sides of pitcher, as needed.

TIP For best cleaning results, wash the pitcher, lid, and blade assembly in the dishwasher.

NINJA
Foodi

POWER BLENDER
ULTIMATE SYSTEM

© 2022 SharkNinja Operating LLC

FOODI, NINJA, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

HYBRID EDGE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

SS400C_IG_20Recipe_E_F_MP_Mv5

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



NINJA Foodi

**MÉLANGEUR TURBO
SYSTÈME SUPRÊME**

Plus de 20 délicieuses recettes



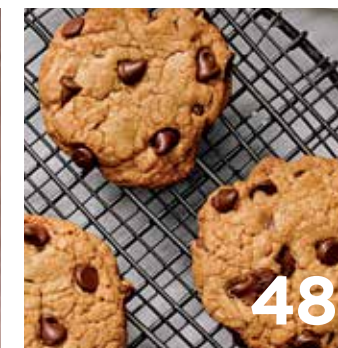
Votre guide pour mixer, préparer et mélanger comme un Foodi.®

Bienvenue dans le livre de recettes du système suprême de mélangeur puissant NINJA® Foodi®. À partir d'ici, vous trouverez uniquement des recettes, des astuces et des conseils utiles qui vous donneront la confiance nécessaire pour tout préparer, des bols de boissons frappées et des beures de noix, en passant par les boissons glacées, les boissons frappées, les sauces et la pâte à biscuits, le tout dans votre système de cuisine. Allons-y!

Pour obtenir d'autres recettes délicieuses et surprenantes,
rendez-vous sur le site ninjakitchen.ca

Table des matières

UTILISATION DU GOBELET D'EXTRACTION DES NUTRIMENTS	2
CHARGEMENT	3
VOICI LE MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG	4
BOL DE BOISSON FRAPPÉE POUR UNE PERSONNE	5
BOLS DE BOISSON FRAPPÉE POUR UN GROUPE	6
GUIDE DES COULEURS DES BOLS DE BOISSON FRAPPÉE	7
MÉLANGE 101	8
PRÉPARATION DU HACHAGE 101	9
TRANSFORMATION DES ALIMENTS 101	10
NOTIONS DE BASE DE LA PRÉPARATION DE LA PÂTE 101	12
PÂTE À PIZZA POUR DÉMARRER	16
BOLS DE BOISSON FRAPPÉE	18
TREMPETTES ET TARTINADES	20
ENTRÉES ET ACCOMPAGNEMENTS	22
PAINS	30
PLATS PRINCIPAUX	32
BOISSONS	40
DESSERTS	46



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

Utilisation du gobelet d'extraction des nutriments*

Conseils pour vous aider à créer des boissons frappées et des extractions de nutriments* à emporter sur le pouce.

Utilisez le programme SMOOTHIE (boisson frappée) pour combiner vos ingrédients frais ou surgelés, vos liquides et vos poudres préférés.

Utilisez le programme EXTRACT (extraction) pour transformer les fruits et les légumes entiers coriaces, feuillus ou fibreux, y compris leurs peaux, leurs graines et leurs tiges.

* Extraire une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.

Chargement

Ne versez pas de liquide au-delà de la ligne de REMPLISSAGE MAXIMAL lorsque vous remplissez la tasse.

Un remplissage excessif d'ingrédients peut endommager l'appareil en cours d'utilisation. Si vous sentez une résistance lors de la fixation du jeu de lames Hybrid Edge™ à la tasse, retirez quelques ingrédients.



CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour obtenir de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm. Placez les ingrédients congelés dans le gobelet en dernier.

PILON
INTÉGRÉ

Tournez

Voici le mélangeur pour bol de boisson frappée TG

Il n'a jamais été aussi facile de créer des bols de boissons frappées bien épaisses qui se mangent à la cuillère, des beurres de noix et plus encore. Il suffit de tourner le pilon intégré pendant le mélange pour pousser les ingrédients vers la lame.



LE SAVIEZ-VOUS?

Les bols de boisson frappée sont **plus épais et peuvent être mangés à la cuillère**, alors que les boissons frappées sont plus liquides et peuvent être bues.

Bol de boisson frappée pour une personne

UTILISATION DU MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG



1.

Ajoutez le lait, ou le lait de substitution comme du lait de soya, de noix de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'à la ligne de **REPLISSAGE DE LIQUIDE (LIQUID FILL)**.

COMMENCEZ TOUJOURS AINSI.



2.

Ajoutez des **fruits congelés directement sortis du congélateur** ou des paquets d'açaï ou de fruits du dragon jusqu'à la ligne de **REPLISSAGE MAXIMAL (MAX FILL)**.

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

Si des paquets de fruits de type açaï ou fruits du dragon sont utilisés, décongelez-les légèrement et coupez-les en quartiers.



3. (Facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant une cuillerée de yogourt, de poudre de saveur, de poudre de protéines ou de beurre de noix.



4.

Vissez le jeu de lames et installez le bol sur la base du moteur.

Sélectionnez **BOWL** (bol) et appuyez sur **START/STOP** (marche/arrêt). Faites tourner le pilon intégré **de façon continue** dans le sens antihoraire pendant le mélange.

5.

Une fois le mélange terminé, ajoutez vos garnitures préférées, comme de la noix de coco, du granola, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.





Bols de boisson frappée pour un groupe

AU MOYEN DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE



1.

Une fois le jeu de lames étagées installé dans le pichet, verser le lait ou le lait de substitution, comme du lait de soya, de noix de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'au **repère de 16 oz** (475 ml).

COMMENCEZ TOUJOURS AINSI.



2.

Ajouter **des fruits congelés, directement du congélateur**, ou des paquets de fruits açai ou de fruits du dragon jusqu'au **repère de 44 oz** (1,3 l).

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

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



3. (Facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant deux cuillerées de yogourt, de poudre de saveur, de poudre de protéines ou de beurre de noix.



4.

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

Utilisez le cadran pour sélectionner **BOWL (bol)** et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Si davantage de mélange est nécessaire, faire tourner l'appareil à la vitesse 10 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.



5.

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames. Servez votre boisson frappée dans des bols distincts, puis ajoutez vos garnitures préférées comme des flocons de noix de coco, des céréales, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.

Guide des couleurs des bols de boissons frappées

Vous voulez conférer une couleur spécifique à votre bol? Utilisez ce guide d'ingrédients pour obtenir la couleur que vous voulez.



Mélange 101

Conseils pour réussir vos mélanges.

Ne dépassez pas la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale) lorsque vous remplissez le pichet.

Placer trop d'ingrédients dans le pichet peut endommager l'appareil en cours l'utilisation. Pour des résultats optimaux et des mélanges onctueux, ajoutez les ingrédients dans l'ordre décrit ci-dessous.

Remplissez de glaçons ou d'ingrédients surgelés.



5

Ensuite, ajoutez les ingrédients secs ou collants comme les graines, les poudres et les beurres de noix.



4

Enfin, versez le liquide ou le yogourt. Pour obtenir une boisson moins épaisse qui se rapproche d'un jus, ajoutez plus de liquide.



3

Ensuite, ajoutez les légumes-feuilles et les fines herbes.



2

Commencez avec des fruits et des légumes frais. Pour de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2 cm.



1

Préparation du hachage 101

Conseils pour simplifier la transformation et le hachage des aliments.



Total Crushing® et jeu de lames de hachage (lames superposées)



PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Coupez les deux extrémités des ingrédients et retirez toute pelure ou peau.
- Coupez les ingrédients comme les carottes, le concombre, le céleri et les courgettes en morceaux de 5 cm, ainsi que les fleurons de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 2 cm. Coupez les ingrédients comme les oignons en quartiers.



PRÉPARATION DE LA VIANDE

- Enlevez l'excédent de gras et les tissus conjonctifs. Coupez la viande en cubes de 5 cm.

PROGRAMME CHOP (hacher)

- Impulsions et pauses chronométrées pour fournir un hachage uniforme.
- Lancez le programme une fois pour un mélange haché grossièrement, deux fois pour un mélange haché finement, et trois fois pour un mélange émincé.

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées est coupant et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de verser, retirez le jeu de lames superposées avec précaution. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération. Consultez le guide de l'utilisateur du mélangeur Ninja pour obtenir de plus amples renseignements.

Transformation des aliments 101

Conseils et astuces relatifs aux jeux de disques.

REMARQUE : Installez l'axe de disque dans le pichet avant d'installer le jeu de disque.



DISQUE À TRANCHER ET À RÂPER RÉVERSIBLE

Le disque à trancher et à râper réversible est parfait pour trancher des légumes finement, comme des concombres, et râper des carottes. Positionnez le côté indiquant « slicer » vers le haut pour trancher, et positionnez le côté indiquant « shredder » vers le haut pour râper.



RÂPER



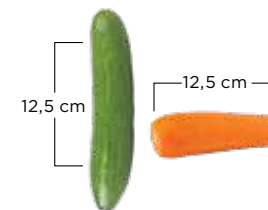
TRANCHER

AVERTISSEMENT : N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients au-delà de la ligne **DISC MAX (REMPLISSAGE MAXIMAL)**.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant de le trancher ou de le râper. **NE TRANCHÉZ PAS ET NE RÂPEZ PAS** du fromage congelé.



CONSEILS SUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS



Coupez les ingrédients en morceaux de 10 à 12,5 cm, ou de sorte qu'ils soient légèrement plus longs que la hauteur de la goulotte d'alimentation.

La taille des ingrédients **NE DOIT PAS** être plus petite que la hauteur de la goulotte d'alimentation.



Coupez les deux extrémités des ingrédients pour créer des surfaces planes. Coupez les ingrédients coniques comme les carottes pour les rendre plus symétriques.



Les ingrédients plus gros, comme les pommes de terre, peuvent devoir être coupés en deux, dans le sens de la longueur.

UTILISATION DU POUSSOIR EN 2 PARTIES

Utilisez le poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte d'alimentation. La partie centrale du poussoir d'aliments est amovible pour être utilisée avec les ingrédients étroits, comme les carottes. Tournez le dessus dans le sens horaire et soulevez-le pour séparer les pièces.

Les bases de la pâte 101

Conseils et astuces pour préparer la pâte parfaite.



PÉTRISSAGE

Une fois qu'une boule de pâte se forme, retirez-la du pichet et placez-la sur une surface légèrement farinée. Pétrissez la boule de pâte à la main en repliant la pâte en deux vers vous. Ensuite, en utilisant la paume des mains, poussez la pâte loin de vous. Repliez, puis tournez la boule de pâte à 45 degrés et répétez.

Le pétrissage est terminé lorsque la pâte n'est plus collante, qu'elle est lisse à l'extérieur et qu'elle reprend sa forme lorsque vous la pressez avec les doigts.



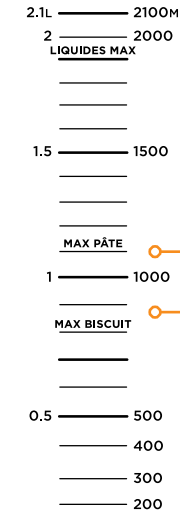
FERMENTATION

Phase habituelle de la fabrication du pain, la fermentation est l'étape pendant laquelle on fait **reposer et monter** la pâte une dernière fois avant la cuisson. Cette étape donne au pain une texture légère et aérienne.

Pour créer des conditions de fermentation idéales, faites chauffer le four à 75 °C. Placez la boule de pâte dans un bol graissé allant au four et couvrez ce dernier non hermétiquement d'une pellicule plastique. Une fois que le four a atteint la température souhaitée, éteignez-le et placez le bol dans le four. Laissez la pâte fermenter avec la chaleur résiduelle jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.



Jeu de lames pétrisseuses



Pour des résultats de pâte optimaux, ne dépassez pas les lignes **DOUGH MAX** (pâte max) et **COOKIE MAX** (biscuit max) lorsque vous remplissez le pichet de pâte. Si la quantité de pâte d'une recette dépasse les lignes **MAX**, nous recommandons de réduire la recette de moitié. Consultez le tableau ci-dessous pour les conversions des unités de mesure.

TABLEAU DE CONVERSION CULINAIRE

QUANTITÉ INITIALE	QUANTITÉ POUR LA MOITIÉ DE LA RECETTE
240 ml	120 ml
180 ml	90 ml
160 ml	80 ml
120 ml	60 ml
80 ml	40 ml
60 ml	2 c. à soupe
1 c. à soupe	1 1/2 c. à thé
1 c. à thé	1/2 c. à thé
1/2 c. à thé	1/4 c. à thé
1/4 c. à thé	1/8 c. à thé

Les bases de la pâte 101 (suite)

Conseils sur le remplissage pour préparer différentes pâtes et mélanges.



BISCUITS

L'appareil peut faire un maximum de 24 biscuits de 28 g chaque à la fois.

1. Ajoutez le sucre, le carré de beurre ramolli, les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Sélectionnez le programme DOUGH (pâte) avec le cadran, puis appuyez sur START/STOP.
2. Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) à nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Retirez la lame à pâte et ajoutez les autres ingrédients (comme les pépites de chocolat, les raisins secs et les noix). Mélangez pour bien incorporer les ingrédients.



BISCUITS, TARTES ET SCONES

L'appareil peut faire un maximum de 8 biscuits ou scones ou une croûte ronde de 30 cm à la fois.

1. Ajoutez d'abord les ingrédients secs, les cubes de beurre froid ou le shortening. Sélectionnez le programme DOUGH (pâte) avec le cadran, puis appuyez sur START/STOP.
2. Ajoutez les liquides froids (comme de l'eau ou du lait froid) et lancez de nouveau le programme DOUGH (pâte). S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour bien intégrer les ingrédients, au besoin.

LA PÂTE EST-ELLE TROP SÈCHE?

Ajoutez de l'eau à température ambiante 1 cuillerée à soupe à la fois et mélangez en mode impulsion (Pulse). Continuez à ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.

LA PÂTE EST TROP HUMIDE?

Ajoutez 1 cuillère à soupe de farine à la fois et mélangez en mode impulsion (Pulse). Continuez d'ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte se détache du côté du pichet et forme une boule.



PÂTE À PIZZAS, BRETZELS, BAGELS ET PAIN

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer une pizza ronde de 30 cm, 8 bretzels ou bagels, ou un pain.

1. Ajoutez d'abord les liquides (comme l'eau), puis la levure et l'huile. Ajoutez ensuite des ingrédients secs. Sélectionnez le programme DOUGH (pâte) avec le cadran, puis appuyez sur START/STOP.
2. Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour bien intégrer les ingrédients, au besoin.



GÂTEAUX, BROWNIES, MUFFINS ET PAINS RAPIDES

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer un gâteau rond de 30 cm, un brownie de 20 cm x 20 cm, 12 muffins, ou un pain rapide de 20 cm x 10 cm, comme un pain aux bananes ou un pain à la citrouille.

1. Ajoutez le sucre, le carré de beurre ramolli/l'huile, les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Sélectionnez le programme DOUGH (pâte) avec le cadran, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
2. Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) de nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Ajoutez les autres ingrédients (comme des brisures de chocolat, des raisins et des noix). Appuyez sur iQ/Manual (iQ/manuel), sélectionnez la vitesse 1, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Mélangez pour bien incorporer les ingrédients.

RECETTE DE DÉPART DE PÂTE

Pâte à pizza

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **FERMENTATION** : 45 MINUTES
CONTENANT : PICHET DE 2,1 L | **CUISSON** : 20 À 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 sachet (7 g) de levure sèche active	110 ml d'huile d'olive
1 cuillère à thé de sucre granulé	340 g de farine tout usage
240 ml d'eau chaude (40 à 45 °C)	1 cuillère à thé de sel casher

INSTRUCTIONS



Installez la lame à pâte dans le pichet de 2,1 L. Placez la levure, le sucre et l'eau chaude dans le pichet et laissez reposer pendant 5 minutes.



Après 5 minutes, ajoutez l'huile d'olive, la farine et le sel. Placez le couvercle sur l'appareil, puis sélectionnez le programme DOUGH (pâte) et appuyez sur START/STOP.



Retirez la boule de pâte du pichet et pétrissez-la pendant deux minutes.

Reportez-vous à la page Les bases de la pâte 101 pour plus d'information sur le pétrissage.



Placez la boule de pâte dans un bol légèrement huilé. Couvrez la pâte avec la pellicule plastique sans trop serrer et laissez reposer et monter pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Reportez-vous à la page Les bases de la pâte 101 pour des conseils sur la façon de faire lever/fermenter la pâte.



Une fois que la boule a levé, préchauffez le four à 220 °C. Abaissez la pâte en un rond de 30 cm et déposez-la sur une plaque à pâtisserie graissée.



Ajoutez vos garnitures de pizza préférées et faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soient dorée.

CONSEIL La pâte est-elle trop sèche? La pâte est trop humide? Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau ou de farine à la fois et mélangez en mode impulsion (Pulse).

CONSEIL Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, lavez le pichet, son couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.



MÉLANGEUR EXCLUSIF POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG

BOL DE BAIES D'AÇAÏ

Préparation : 5 MINUTES

RÉCIPENT : MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG DE 530 ML

DONNE : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

Lait d'amande

1 paquet (85 g) de purée d'açaï, légèrement décongelée, coupée en quartiers

Mélange de baies surgelées

Édulcorant de votre choix, au goût

PRÉPARATION

1. Versez le lait d'amande dans le mélangeur pour bol de boisson frappée TG de 530 ml jusqu'à la ligne de remplissage des liquides (Liquid Fill).
2. Ajoutez les quartiers de purée d'açaï surgelée et l'édulcorant (facultatif) jusqu'à la ligne de remplissage maximal (Max Fill), mais sans la dépasser. Installez le jeu de lames.
3. Sélectionnez le programme BOWL (bol), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Tournez le pilon intégré de façon continue dans le sens antihoraire pendant le mélange, jusqu'à ce que le programme soit terminé.
4. Une fois le mélange terminé, retirez les lames du bol.
5. Garnissez des garnitures de votre choix et servez.



LAME ÉTAGÉE



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

BOL AU FRUIT DU DRAGON

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 3 OU 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Lait de noix de coco

Fruit du dragon surgelé

Ananas surgelés en morceaux

Édulcorant de votre choix, au goût

PRÉPARATION

1. Installez la lame étagée dans le pichet de 2,1 L.
2. Versez le lait de coco dans le pichet, jusqu'au repère de 16 oz (475 ml).
3. Ajoutez le fruit du dragon congelé, l'ananas congelé et l'édulcorant (facultatif) jusqu'au repère de 44 oz (1,3 L), sans le dépasser. Installez le couvercle plat.
4. Sélectionnez BOWL (bol), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Si davantage de mélange est nécessaire, faire tourner l'appareil à la vitesse 10 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
5. Retirez le couvercle et la lame étagée du pichet après le mélange.
6. Garnissez des garnitures de votre choix et servez.



BEURRE D'AMANDE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPIENT : MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON
FRAPPÉE TG DE 530 ML

DONNE : 1 TASSE (250 ML)

INGRÉDIENTS

- 1 ½ tasse (375 ml) d'amandes rôties
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola

PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le mélangeur pour bol TG de 530 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez le programme IQ/Manual, tournez le cadran jusqu'à la vitesse 10, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le mélange. Tournez le pilon intégré de façon continue dans le sens antihoraire pendant le mélange, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
3. Une fois le mélange terminé, retirez les lames du bol.

ASTUCE Pour un nettoyage optimal, lavez le mélangeur pour bol et l'ensemble lames au lave-vaisselle.



TREMPETTE DE HARICOTS NOIRS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPIENT : MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG DE 530 ML

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 conserve (400 g) de haricots noirs, égouttés, rincés
- ½ tasse (85 ml) de salsa
- 3 gousses d'ail, pelées
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de lime
- 2 c. à thé (10 ml) de cumin
- 1 c. à thé (5 ml) d'eau
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel casher
- ¼ tasse (65 ml) de coriandre

PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans le mélangeur pour bol TG de 530 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez le programme IQ/Manual, tournez le cadran jusqu'à la vitesse 10, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le mélange. Tournez le pilon intégré de façon continue dans le sens antihoraire pendant le mélange, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
3. Une fois le mélange terminé, retirez les lames du bol.



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

POMMES DE TERRE AU GRATIN

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 1 HEURE 15 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : DE 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 blocs (225 g chacun) de fromage cheddar fort

3 pommes de terre Russet, pelées, coupées en deux

3 c. à soupe (45 ml) de beurre

3 tasses (750 ml) de farine tout usage

2 ¼ tasses (315 ml) de lait

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

3 oignons verts, tranchés, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 400 °F (205 °C).
2. Installez l'axe du disque dans le pichet de 2,1 L. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour râper vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez un bloc de fromage dans cette dernière. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider le fromage dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste du fromage. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe du disque, et mettez le fromage de côté.
3. Réinstallez l'axe du disque dans le pichet. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour trancher vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez une moitié de pomme de terre dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider la pomme de terre dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste des pommes de terre. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque, et mettez les pommes de terre de côté.
4. Déposez le beurre dans une grande casserole et faites-la chauffer à feu moyen. Une fois le beurre fondu, ajoutez la farine et fouettez jusqu'à ce qu'une pâte brun clair se forme.
5. Versez lentement la moitié du lait dans la casserole et fouettez jusqu'à ce qu'il soit bien combiné. Ajoutez le reste du lait et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre et laissez-la mijoter de 3 à 5 minutes pour l'épaissir. La sauce doit adhérer au dos d'une cuillère.
7. Pendant que la sauce mijote, étalez les pommes de terre dans un plat de cuisson de 23 cm x 33 cm (9 x 13 po). Saupoudrez du fromage entre chaque couche de pommes de terre. Répétez l'exercice jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pommes de terre.
8. Versez la sauce sur les pommes de terre et saupoudrez tout reste de fromage. Couvrez le plat de pommes de terre au gratin de papier d'aluminium et faites-les cuire pendant 1 heure.
9. Après 1 heure de cuisson, retirez le papier d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.
10. Une fois la cuisson terminée, retirez le plat du four et laissez-le refroidir légèrement. Garnissez les pommes de terre au gratin d'oignons verts tranchés et servez-les.

PICHET
DE 2,1 L



DISQUE À
TRANCHER ET À
RÂPER RÉVERSIBLE



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

CROUSTILLES DE COURGETTES EN CROÛTE DE PARMESAN ET DE PANKO

PRÉPARATION : 10 MINUTES
CUISSON : 6 MINUTES
RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L
DONNE : DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

½ tasse (125 ml) de farine tout usage
2 gros œufs, légèrement battus
1 tasse (250 ml) de chapelure panko
½ tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé
2 petites courgettes, sans les extrémités
½ tasse (125 ml) d'huile de canola, divisée
Sel casher, au goût
Sauce marinara, pour le service

PRÉPARATION

1. Déposez la farine dans un bol moyen. Déposez les œufs battus dans un autre bol. Dans un troisième bol, mélangez la chapelure et le parmesan.
2. Installez l'axe du disque dans le pichet de 2,1 L. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour trancher vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez une courgette dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider la courgette dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec l'autre courgette.
3. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque.
4. En travaillant par lots, couvrez uniformément les tranches de courgettes en les plongeant d'abord dans la farine, puis dans les œufs, et enfin dans le mélange de chapelure.
5. Dans une grande poêle à feu moyen, faites chauffer ¼ tasse (65 ml) d'huile de canola. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez soigneusement les tranches de courgettes panées et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 1 à 2 minutes de chaque côté.
6. Retirez les tranches de courgettes de l'huile, déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant et saupoudrez-les de sel. Répétez l'exercice avec le reste des tranches de courgettes, en ajoutant de l'huile dans la poêle au besoin.
7. Une fois la cuisson terminée, servez les croustilles chaudes avec la sauce marinara en guise de trempette.

PICHET
DE 2,1 L



DISQUE À
TRANCHER ET À
RÂPER RÉVERSIBLE



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

CHOU ROUGE BRAISÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 35 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 pomme Granny Smith, pelée, évidée, en quartiers
- 1 oignon jaune, pelé, sans les extrémités, en quartiers
- 1 petit chou rouge, évidé, coupé en huit
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- ½ tasse (125 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- ⅓ tasse (85 ml) de sucre granulé
- ½ tasse (125 ml) d'eau
- Sel casher, au goût

PRÉPARATION

1. Installez l'axe du disque dans le pichet de 2,1 L. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour râper vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez un morceau de pomme dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider la pomme dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste des pommes et les oignons. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque, et mettez les pommes et les oignons de côté.
2. Réinstallez l'axe de disque dans le pichet, puis placez le disque à trancher/râper réversible, la face pour trancher vers le haut. Réinstallez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez un morceau de chou dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider le chou dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste du chou. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque, et mettez le chou de côté.
3. Déposez le beurre dans une grande casserole et faites-le chauffer à feu moyen. Une fois le beurre fondu, ajoutez les pommes et les oignons et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides, pendant environ 5 minutes.
4. Ajoutez le chou et les autres ingrédients et remuez pour bien mélanger.
5. Portez le mélange à ébullition, couvrez et réduisez le feu à doux. Laissez le chou mijoter pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit tendre.

PICHET
DE 2,1 L



DISQUE À
TRANCHER ET À
RÂPER RÉVERSIBLE



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

GALETTES DE LÉGUMES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 10 GALETTES

INGRÉDIENTS

2 courgettes, sans les extrémités

3 carottes, pelées, sans les extrémités

Sel casher, au goût

2 gousses d'ail, pelées, émincées

$\frac{2}{3}$ tasse (165 ml) de farine tout usage

2 gros œufs, légèrement battus

$\frac{1}{3}$ tasse (85 ml) d'oignons verts, tranchés

Poivre noir moulu, au goût

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive

Crème sûre ou yogourt nature,
pour la garniture

PRÉPARATION

1. Installez l'axe du disque dans le pichet de 2,1 L. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour râper vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez une courgette dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider la courgette dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste des courgettes et les carottes.
2. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque.
3. Transférez les courgettes et les carottes dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les reposer pendant 10 minutes. Ensuite, utilisez vos mains et du papier absorbant ou un linge à vaisselle pour éliminer le plus d'humidité possible.
4. Transférez les courgettes et les carottes dans un grand bol et ajoutez l'ail, la farine, les œufs, les oignons verts, le sel, poivrer, et mélangez bien avec une spatule.
5. Dans une grande casserole à feu moyen vif, faites chauffer l'huile. Une fois que l'huile est chaude, ajouter $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) du mélange de légumes dans la casserole et aplatissez-le légèrement avec le dos d'une tasse à mesurer.
6. Faites cuire les galettes pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Transférez les galettes dans une assiette recouverte de papier absorbant et salez-les. Répétez l'exercice avec le reste du mélange.
7. Servez les galettes immédiatement avec de la crème sûre ou du yogourt en guise de trempette.

PICHET
DE 2,1 L



DISQUE À
TRANCHER ET À
RÂPER RÉVERSIBLE



EXCLUSIF AU PICHET DU MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE

PETITS PAINS AUX GRAINES DE SÉSAME

PRÉPARATION : 10 MINUTES

FERMENTATION : 15 MINUTES

CUISSON : 13 À 15 MINUTES

CONTENANT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 8 PETITS PAINS

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de levure sèche active

2 cuillères à soupe de sucre blanc

235 ml d'eau chaude (40 à 45 °C)

60 ml de lait entier chaud (40 à 45 °C)

1 1/2 cuillère à thé de sel casher

2 œufs, divisés

2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli

440 g de farine tout usage

1 cuillère à soupe de lait

1 cuillère à soupe de graines de sésame

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200 °C. Recouvrez un plat de cuisson de papier parchemin, puis réservez.
2. Installez la lame à pâte dans le pichet de 2,1 L. Mélangez la levure, le sucre, l'eau chaude et le lait chaud et versez dans le pichet. Laissez reposer pendant 5 minutes.
3. Après 5 minutes, ajoutez du sel, un œuf, du beurre et de la farine au pichet. Sélectionnez DOUGH (pâte) et appuyez sur START/STOP. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
4. Transférez la pâte sur une surface de travail farinée, pétrissez-la quelques fois avec les mains, puis formez une boule. Coupez la boule de pâte en 8 morceaux. Façonnez chaque morceau en boule et placez-les à intervalles réguliers sur la plaque à pâtisserie graissée.
5. Couvrez les boules de pâte avec une serviette de cuisine propre et laissez monter pendant 15 minutes.
6. Pendant que la pâte lève, mélangez l'œuf restant avec 1 cuillère à soupe de lait dans un petit bol. Après 15 minutes, retirez la serviette et badigeonnez le dessus des petits pains avec le mélange d'œuf, puis saupoudrez de graines de sésame.
7. Faites cuire de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains deviennent dorés.

CONSEIL La pâte est-elle trop sèche? La pâte est trop humide? Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau ou de farine à la fois et mélangez en mode impulsion (Pulse).

CONSEIL Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, lavez le pichet, son couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.

PICHET
DE 2,1 L



LAME À PÂTE



EXCLUSIF AU PICHET DU MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE

GALETTES VÉGÉTARIENNES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 8 MINUTES

CONTENANT : PICHET TURBO DE 2,1 L

DONNE : 4 GALETTES

INGRÉDIENTS

1/2 oignon rouge, pelé, coupé en deux

2 gousses d'ail, pelées

2 boîtes de haricots noirs rincés, égouttés, divisés

1 piment chipotle en conserve dans une sauce adobo et 3 cuillères à thé de sauce adobo

2 cuillères à thé de cumin moulu

1 cuillère à thé de sel casher

1 cuillère à thé de poivre noir moulu

2 cuillères à soupe de salsa

1 œuf

55 g de chapelure panko

80 g de maïs (frais, en conserve ou congelé)

2 cuillères à soupe d'huile de canola

1 tête de laitue grasse, feuilles séparées

1 avocat tranché

PICHET
DE 2,1 L



LAMES SUPERPOSÉES

INSTRUCTIONS

1. Installez les lames superposées dans le pichet de 2,1 L. Placez l'oignon et l'ail dans le pichet. Sélectionnez CHOP (hacher) et appuyez sur START/STOP.
2. Lorsque le programme est terminé, ajoutez la moitié des haricots, puis ajoutez le piment chipotle, la sauce adobo, le cumin, le sel, le poivre, la salsa et l'œuf dans le pichet. Sélectionnez CHOP (hacher) et appuyez sur START/STOP.
3. Une fois le processus de hachage terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau.
4. Lorsque le programme est terminé, retirez les lames superposées du pichet et transférez le mélange de haricots noirs dans un bol. Ajoutez la chapelure, le maïs et le reste de haricots noirs dans le bol et mélangez jusqu'à consistance uniforme.
5. Façonnez 4 galettes avec le mélange. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé, puis faites cuire les galettes pendant 4 minutes de chaque côté.
6. Lorsque la cuisson est terminée, servez les galettes entre deux feuilles de laitue et garnies d'avocat tranché.

CONSEIL Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, lavez le pichet, son couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.



EXCLUSIF AU PICHET DU MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE

BOULETTES DE VIANDE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 40 MINUTES

CONTENANT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

60 ml de lait

55 g de chapelure

1/4 d'un petit oignon pelé, coupé en morceaux de 5 cm

2 gousses d'ail, pelées

25 g de feuilles de persil hachées

450 g de bœuf haché non cuit

25 g de parmesan râpé

1/2 cuillère à thé de poivron rouge écrasé

1 œuf battu

sel kasher, au goût

poivre noir moulu, au goût

2 cuillères à soupe de farine tout usage

1 cuillère à soupe d'huile de canola

1 pot (740 ml) de sauce marinara ou de sauce pour pâtes

PICHET
DE 2,1 L



LAMES SUPERPOSÉES

PICHET
DE 2,1 L



LAME À PÂTE

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Mélangez le lait et la chapelure dans un petit bol et mettez-les de côté.
3. Installez les lames superposées dans le pichet de 2,1 L. Placez l'oignon, l'ail et le persil dans le pichet. Sélectionnez CHOP (hacher) et appuyez sur START/STOP. Une fois le processus de hachage et de mélange terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau.
4. Retirez le jeu de lames superposées. Installez la lame à pâte.
5. Placez le bœuf, le mélange de chapelure, le parmesan, les flocons de chili, l'œuf, le sel et le poivre dans le pichet.
6. Sélectionnez la vitesse 1 et mélangez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Retirez le couvercle et la lame à pâte.
7. En utilisant vos mains ou une cuillère de 2 cm, façonnez 12 boulettes de viande. Enrobez les boulettes de farine.
8. Chauffez une grande poêle à sauter à feu moyen. Ajoutez de l'huile et faites cuire les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant fréquemment.
9. Versez la sauce pour pâtes dans un plat pour cuisson de 20 cm x 20 cm. Placez les boulettes de viande dans le plat et mettez la cocotte au four. Faites cuire les boulettes de viande pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C.

CONSEIL Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, lavez le pichet, son couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.



EXCLUSIF AU PICHET DU MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE

RIZ FRIT AU CHOU-FLEUR

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 10 MINUTES

CONTENANT : PICHET TURBO DE 2,1 L

DONNE : 2 À 3 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 tête de chou-fleur coupée en fleurons de 2 cm

2 cuillères à soupe d'huile de canola

1 cuillère à soupe d'ail émincé

1 cuillère à soupe de gingembre pelé et râpé

150 g de légumes mélangés congelés
(maïs, pois, carottes, haricots verts, etc.)

2 c. à soupe de sauce soya

Sel kasher et

poivre noir moulu, au goût

3 oignons verts coupés

Graines de sésame pour décorer

INSTRUCTIONS

1. Installez les lames superposées dans le pichet de 2,1 L. Placez le chou-fleur dans le pichet. Sélectionnez CHOP (hacher) et appuyez sur START/STOP. Une fois le processus de hachage terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé, puis faites sauter l'ail et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Retirez le couvercle du pichet et les lames superposées. Ajoutez le chou-fleur tranché, les légumes, la sauce soya, le sel et le poivre dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre et que les légumes soient réchauffés, soit environ 8 minutes.
4. Garnissez d'oignons verts et de graines de sésame puis servir.

CONSEIL Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, lavez le pichet, son couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.

PICHET
DE 2,1 L



LAMES SUPERPOSÉES



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

GALETTE DE TOMATE

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE REPOS : 10 MINUTES

CUISSON : 1 HEURE

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : DE 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

115 g de fromage gouda fumé

1 ½ lb (680 g) de tomates Heirloom,
coupées en deux, sans les extrémités

1 croûte à tarte du commerce, décongelée

¼ c. à thé (1,25 ml) d'origan séché

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

1 gros œuf, légèrement battu

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 400°F (205°C) et recouvrez une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Installez l'axe du disque dans le pichet de 2,1 L. Placez le disque à trancher/râper réversible sur l'axe de disque, la face pour râper vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez le fromage dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider le fromage dans la goulotte d'alimentation. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe du disque. Transférez le fromage dans un bol et mettez-le de côté.
3. Réinstallez l'axe de disque dans le pichet, puis placez le disque à trancher/râper réversible, la face pour trancher vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez un morceau de tomate dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez le programme DISC (disque) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Utilisez le poussoir pour guider la tomate dans la goulotte d'alimentation. Répétez l'exercice avec le reste des tomates. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle, le disque et l'axe de disque. Transférez les tranches de tomates dans une assiette recouverte de papier absorbant pour absorber l'humidité.
4. Étalez la pâte à tarte sur la plaque de cuisson préparée. Couvrez-la uniformément avec le fromage, en laissant une bordure de 1,25 cm (1/2 po).
5. Disposez les tomates sur le fromage, puis assaisonnez-les d'origan, de sel et de poivre. Pliez les bords de la pâte vers le haut, par-dessus la garniture, en la superposant au besoin pour créer une croûte de 3,8 cm (1 ½ po).
6. Badigeonnez la pâte avec l'œuf, puis faites-la refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes.
7. Après 10 minutes, placez la plaque de cuisson au four et faites cuire la tarte pendant 1 heure, en la tournant à mi-cuisson. Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque de cuisson du four et laissez-la refroidir avant de servir.

PICHET
DE 2,1 L



DISQUE À
TRANCHER ET À
RÂPER RÉVERSIBLE

PICHET
DE 2,1 L



LAMES SUPERPOSÉES



EXCLUSIF AU PICHET DU MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE

MARGARITA AUX AGRUMES FRAIS

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CONTENANT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 lime, pelée, coupée en deux, graines retirées
- 1 citron, pelé, coupé en quartiers, graines retirées
- 80 ml de jus d'orange
- 60 ml de triple sec
- 155 ml de tequila
- 600 g de glace

INSTRUCTIONS

1. Installez le jeu de lames superposées dans le pichet de 2,1 L, puis placez tous les ingrédients dans le pichet dans l'ordre indiqué
2. Appuyez sur iQ/MANUAL (manuel) puis sur START/STOP. Tournez le cadran pour augmenter de la vitesse 1 à la vitesse 10 et mélangez jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

EXCLUSIF AU GOBELET D'EXTRACTION
DE NUTRIMENTS

BOISSON FRAPPÉE À LA CRÈME

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 700 ML

DONNE : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- 225 g de pêches congelées
- 1 orange, pelée, coupée en quartiers, graines retirées
- 60 g de yogourt grec à la vanille
- 120 ml de jus d'orange

INSTRUCTIONS

1. Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez le programme SMOOTHIE (boisson frappée) et appuyez sur START/STOP.
3. Retirez les lames du gobelet une fois le mélange effectué.

GOBELET
INDIVIDUEL



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



EXCLUSIF AU GOBELET D'EXTRACTION
DE NUTRIMENTS

BOISSON FRAPPÉE À L'ORANGE ET À LA FRAMBOISE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 700 ML

DONNE : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- 2 oranges, pelées, coupées en quartiers
- 65 g de yogourt grec à la vanille
- 120 ml de lait
- 150 g de framboises congelées

INSTRUCTIONS

1. Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez SMOOTHIE (boisson frappée).
3. Retirez les lames du gobelet après utilisation.

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

EXCLUSIF AU GOBELET D'EXTRACTION
DE NUTRIMENTS

BOISSON RAFRAÎCHISSANTE À L'ANANAS ET À LA MENTHE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 700 ML

DONNE : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- 1/2 pomme verte, coupée en quartiers
- 150 g d'ananas coupés en morceaux de 2,5 cm
- 1/2 cuillère à thé de jus de lime
- 5 feuilles de menthe
- 60 ml d'eau de noix de coco
- 2 glaçons

INSTRUCTIONS

1. Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez EXTRACT (extraction) et appuyez sur START/STOP.
3. Retirez les lames du gobelet après utilisation.

CONSEIL Si vous n'êtes pas un amateur de menthe ou si vous voulez mettre en valeur la saveur d'ananas dans cette recette, omettez la menthe.

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





EXCLUSIF AU GOBELET D'EXTRACTION DE NUTRIMENTS

EXTRAIT D'ORANGE ET DE GINGEMBRE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 700 ML

DONNE : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

1 morceau de gingembre de 2,5 cm,
épluché et coupé en quartiers

1 orange, pelée, coupée en quartiers

50 g de framboises

120 ml de jus d'orange

75 g de morceaux d'ananas congelés

75 g de morceaux de mangue congelés

GOBELET
INDIVIDUEL



INSTRUCTIONS

1. Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
2. Sélectionnez EXTRACT (extraction) et appuyez sur START/STOP.
3. Retirez les lames du gobelet après utilisation.



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

MUFFINS AUX BLEUETS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : DE 15 À 20 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 12 MUFFINS

INGRÉDIENTS

1 bâton (225 g) de beurre non salé, ramolli

1 tasse (250 ml) de sucre granulé, et un peu plus pour le saupoudrage

2 gros œufs

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de sel casher

½ tasse (125 ml) de lait entier

2 tasses (500 ml) de bleuets frais ou surgelés

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 325°F (165°C) et recouvrez un moule de 12 muffins avec des moules en papier.
2. Installez la lame de pétrissage dans le pichet de 2,1 L, puis ajoutez le beurre, le sucre et les œufs. Installez le couvercle plat, sélectionnez DOUGH (pâte) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
3. Une fois le traitement terminé, retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients restants, à l'exception des bleuets. Remettez le couvercle en place et lancez le programme DOUGH (pâte) de nouveau.
4. Une fois le programme terminé, retirez le couvercle et la lame de pétrissage. Ajoutez les bleuets et incorporez-les à la pâte à l'aide d'une spatule.
5. Ensuite, répartissez la pâte dans les 12 moules à muffins et saupoudrez-les de sucre.
6. Faites-les cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

CONSEIL Au besoin, racler les parois du pichet avec une spatule en caoutchouc.

ASTUCE Pour un nettoyage optimal, lavez le pichet, le couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.

PICHET
DE 2,1 L



LAME À PÉTRIR



PICHET EXCLUSIF POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : DE 8 À 10 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 2,1 L

DONNE : 24 BISCUITS

INGRÉDIENTS

¾ tasse (85 ml) de sucre granulé

¾ tasse (85 ml) de cassonade

1 ½ bâton (340 g) de beurre, en cubes, ramolli

¾ c. à thé (3,75 ml) d'extrait de vanille

2 gros œufs

¾ c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de soude

¾ c. à thé (3,75 ml) de sel casher

1 ¾ tasse (440 ml) de farine tout usage

1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

PICHET
DE 2,1 L



LAME À PÉTRIR

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190°C (375°F).
2. Installez la lame de pétrissage dans le pichet de 2,1 L. Ajoutez les sucres, le beurre, l'extrait de vanille et les œufs dans le pichet. Installez le couvercle plat. Sélectionnez le programme DOUGH (pâte) et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
3. Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients restants. Remettez le couvercle en place, puis lancez le programme DOUGH (pâte) de nouveau. Si davantage de mélange est nécessaire, utiliser la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
4. Retirez le couvercle et la lame de pétrissage. Incorporez les pépites de chocolat uniformément à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois.
5. Formez des boules de 2,5 cm (1 po) de diamètre et déposez-les à une distance égale sur une plaque de cuisson. Faites-les cuire de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

CONSEIL Au besoin, racler les parois du pichet avec une spatule en caoutchouc.

ASTUCE Pour un nettoyage optimal, lavez le pichet, le couvercle et le jeu de lames au lave-vaisselle.

NINJA
Foodi

MÉLANGEUR TURBO
SYSTÈME SUPRÊME

© 2022 SharkNinja Operating LLC

FOODI, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

HYBRID EDGE est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating, SARL.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

SS400C_IG_20Recipe_E_F_MP_Mv5