DUOCHEF

COLLECTION
1000&1
ASTUCES



Tupperware®

SPEEDY CHEF 2

GRÂCE À SES 2 VITESSES, IL ÉMULSIONNE À TOUTE VITESSE ET MÉLANGE UNE GRANDE QUANTITÉ DE PÂTE, SANS EFFORT ET SANS ÉLECTRICITÉ !

Un couvercle adapté au pichet :

- un décroché pour obstruer le bec verseur et éviter les projections
- 2 ergots pour une parfaite fixation dans la poignée du pichet
- une large languette pour retirer facilement le couvercle
- un emplacement pour placer l'entonnoir

Manivelle

ambidextre et amovible pour un rangement compact

Bonne prise en main grâce à l'empreinte sur le couvercle

Un pichet gradué

de 1,25 l avec un large bec verseur anti-goutte

6 fouets

efficacité supérieure à un batteur électrique



Un entonnoir de 50 ml

gradué pour verser et doser

2 positions : fermé pour mesurer et ouvert pour verser

Un disque antidérapant

amovible pour une bonne stabilité

Une poignée

ergonomique pour une manipulation facile du pichet



2 vitesses pour adapter l'effort à la préparation :

- Vitesse 1 (V1) : idéale pour émulsionner ou fouetter des pâtes liquides.
- Vitesse 2 (V2) : un effort réduit pour mélanger des préparations plus compactes, des pâtes semi liquides ou de grandes quantités.

RÉSULTATS BLUFFANTS

Changez de vitesse, lorsque la manivelle devient trop difficile à tourner.

En Vitesse 1 (V1), les fouets tournent rapidement (environ 860 rotations par minute), en Vitesse 2 (V2), les fouets tournent environ 2 fois moins vite réduisant ainsi l'effort.

Pour un résultat optimum, remplissez le Speedy Chef 2 maximum aux ⅔.

Pour monter 1 blanc d'œuf ou 50 ml de crème liquide, inclinez légèrement le pichet gradué du Speedy Chef 2.

Pour obtenir des blancs en neige bien aériens, ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs en même temps.

Pour une mousse réussie, les blancs d'œufs doivent être montés en neige ferme, mais ne doivent pas grainer (trop fouettés) au risque de retomber (liquide au fond de la mousse).

Pour les omelettes, fouettez plutôt en V2 pour éviter de trop émulsionner les œufs.

Les recettes sont réalisées avec des œufs moyens, sauf indication contraire.

Disposez d'abord les liquides avant les poudres, sauf si indication contraire dans la recette.

Adaptez le temps de cuisson de votre recette en fonction du four ou du micro-ondes.

ENTRETIEN

Tous les éléments du Speedy Chef 2 passent au lave-vaisselle.

Il est recommandé de laisser le disque antidérapant sur le pichet gradué lors du nettoyage.

Pour un nettoyage optimum, les pièces du couvercle se démontent.

Placez la partie munie des fouets dans le panier supérieur du lave-vaisselle (fouets vers le haut).

Séchez bien toutes les pièces du Speedy Chef 2 avant de le remonter.

Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

En cas de résidus collés sur le produit, faites tremper un moment dans de l'eau chaude savonneuse.

N'utilisez pas de poudre ou de tampon abrasif.

GARANTIE

Le Speedy Chef 2 bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés. La garantie Tupperware de 10 ans s'applique à ce produit contre tout défaut de fabrication ou de matière, survenu dans des conditions normales d'utilisation.

MAYONNAISE

Préparation: 5 mn
Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 50 ml de moutarde
- Sel et poivre
- 300 ml d'huile
- 15 ml de vinaigre de vin

Dans le **Speedy Chef 2**, mélangez légèrement en V1 les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel, le poivre et 50 ml d'huile, puis versez petit à petit par l'entonnoir le reste d'huile toujours en fouettant. Ajoutez le vinaigre et fouettez en V2.

Variantes, ajoutez à la mayonnaise en fouettant délicatement en V2:

MAYONNAISE CRÉMEUSE: 15 à 30 ml d'eau par l'entonnoir.

SAUCE COCKTAIL: 30 ml de ketchup, 10 ml de whisky ou cognac et 5 ml de sauce Worcestershire.

SAUCE AÏOLI: 2 gousses d'ail pressées et 5 ml de paprika.

SAUCE AUX HERBES: 100 ml d'herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette ou coriandre).

SAUCE TARTARE: 50 g de cornichons, 30 ml de câpres et 50 ml d'herbes au choix (persil, ciboulette, estragon...), le tout haché. Vous pouvez ajouter 1 pincée de piment en poudre.

SAUCE AU CURRY: 10 ml de curry en poudre.

SAUCE AU CITRON: remplacez le vinaigre de la mayonnaise par 15 ml de jus de citron et le zeste d'½ citron non traité.

CHANTILLY CURRY

Préparation: 5 mn
Ingrédients

- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 15 ml de curry
- Sel et poivre

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 la crème liquide en chantilly, ajoutez le curry, le sel, le poivre et finissez en fouettant légèrement en V2.

Variantes, remplacez le curry par:

POIVRON ROUGE: 1 poivron rouge épluché, épépiné, cuit et haché, ou 100 g de poivron rouge cuit en conserve, égoutté et haché finement.

BAIES ROSES ET ANETH: 10 ml de baies roses moulues et 15 ml d'aneth ciselé.

SAFRAN: 1 dose de safran en poudre.

ASTUCE
Servez ces chantilly parfumées avec des veloutés, des poissons, des viandes, des légumes...



SAUCE RAIFORT

Préparation: 5 mn
Ingrédients

- 150 g de fromage blanc (MG 20%)
- 1 yaourt nature
- 10 ml de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 15 ml de raifort
- Sel

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez vivement en V1 le fromage blanc et le yaourt. Ajoutez la moutarde, le jaune d'œuf, le raifort, le sel et finissez de fouetter en V2.



BOUCHÉES DE CHÈVRE AU BASILIC

Préparation: 10 mn - Cuisson: ±6 mn, Th 5/6 ou 160°C
Ingrédients pour 24 bouchées

- 225 g de fromage de chèvre frais (ex: Petit Billy)
- 50 ml de crème liquide entière très froide
- 1 œuf
- Sel et poivre
- 50 g de farine (±85 ml)
- 10 feuilles de basilic finement hachées
- 24 biscuits apéritifs (Tuc, Digestives, crackers, tortillas...)

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V2 le fromage de chèvre en morceaux pour le rendre homogène, puis ajoutez la crème liquide et fouettez en chantilly en V1. Ajoutez l'œuf et fouettez en V2 pour avoir une préparation homogène. Ajoutez les ingrédients restants, sauf les biscuits apéritifs, et fouettez en V2. Répartissez la préparation homogène dans un moule à mini dômes et faites cuire environ 6 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 5/6 ou 160°C. Servez sur les biscuits apéritifs.

Variantes, remplacez les feuilles de basilic par:

TOMATES CONFITES: 15 ml de confit de tomates séchées.

TAPENADE: 15 ml de tapenade noire ou verte.

CRÉMEUX ROUGES

Préparation: 10 mn
Ingrédients pour environ 40 bouchées

- 90 g de fromage frais (Carré frais, St Môret...)
- 45 ml de crème liquide entière très froide
- 50 g de tomates confites à l'huile
- 2 brins de basilic effeuillés
- 40 biscuits apéritifs (Tuc, Digestives, crackers, tortillas...)

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V2 le fromage frais pour le rendre homogène, puis ajoutez la crème liquide et fouettez en chantilly en V1. Ajoutez les tomates confites égouttées et hachées finement avec le basilic effeuillé, puis fouettez en V2. Dressez bien frais avec une poche à douilles sur les biscuits apéritifs.

Variantes, remplacez les tomates confites et le basilic par:

ÉCHALOTE ET NOIX: 1 petite échalote et 10 g de noix, le tout haché finement.

SOLEIL: 20 g de pesto. Décorez avec une rondelle d'olive dénoyautée.

CHIC: 1 dose de safran en poudre. Décorez avec une lamelle de saumon fumé ou de truite fumée.

MEXICAIN: ½ avocat mixé avec 5 ml d'épices mexicaines et 15 ml de jus de citron. Décorez avec un morceau de poivron rouge épluché ou une tranche fine de chorizo piquant.

AIL ET FINES HERBES: remplacez le fromage frais par 90 g de fromage ail et fines herbes. Décorez avec 1 petit morceau de crevette.

CAKE DU SOLEIL

Préparation: 10 mn - Cuisson: ± 1 h, Th 6 ou 180°C - Repos: ± 10 mn
Ingrédients pour 10 personnes

- 4 œufs
- 125 ml de lait
- 100 ml d'huile
- 200 g de farine (± 340 ml)
- 1 sachet de levure chimique
- Sel et poivre
- 100 g d'olives dénoyautées (noires ou vertes)
- 100 g de tomates séchées à l'huile

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 les œufs, le lait et l'huile. Ajoutez la farine, la levure, le sel, le poivre et fouettez en V2 pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez les olives et les tomates, égouttées et grossièrement émincées, et fouettez en V2. Versez la préparation dans une moule à cake huilé (± 1,5 l) et faites cuire environ 1 h dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 10 mn avant de démouler le cake.

Variantes, remplacez les olives et les tomates séchées par :

CAKE AU POULET : 200 g de poulet cuit coupé en petits morceaux et 1 petit bouquet de ciboulette finement ciselée.

CAKE AUX CREVETTES : 200 g de crevettes cuites décortiquées et coupées en petits morceaux, et ± 7 ml de curry en poudre (facultatif).

CAKE AU THON : 200 g de thon cuit au naturel émietté et quelques brins d'aneth effeuillés.

QUICHE SANS PÂTE JAMBON COMTÉ

Préparation: 5 mn - Cuisson: ± 1 h 10, Th 6/7 ou 190°C - Repos: 30 mn
Ingrédients pour 10 personnes

- 4 œufs
- 250 ml de crème liquide entière
- 300 ml de lait
- 135 g de farine (± 225 ml)
- Sel et poivre
- 100 g de Comté râpé
- 250 g de cubes de jambon blanc cuit

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 les œufs, la crème et le lait. Ajoutez la farine, le sel, le poivre, le Comté et fouettez en V2 pour obtenir une préparation homogène. Versez-la dans un moule rond (26 cm de ø) huilé et répartissez les cubes de jambon. Faites cuire environ 1 h 10, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 190°C. Couvrez, si besoin, en cours de cuisson. Laissez reposer 30 mn avant de démouler en passant une spatule fine tout autour. Servez la quiche tiède ou froide avec une salade.

Variantes, remplacez le Comté et le jambon blanc par :

LARDONS FUMÉS ET EMMENTAL : 150 g d'emmental râpé et 200 g de lardons fumés cuits 2 mn à 600 watts et égouttés.

LARDONS ET ROQUEFORT : 150 g de Roquefort émietté et 200 g de lardons cuits 2 mn à 600 watts et égouttés.

THON ET FROMAGE : 100 g de fromage râpé (Comté, emmental...), 50 ml de persil haché et 260 g de thon au naturel égoutté et émietté.



TRUITE FUMÉE ET MIMOLETTE : 100 g de mimolette râpée ou coupée en petits dés, 50 ml d'aneth ciselée et 200 g de truite fumée coupée en lanières.

LÉGUMES ET PARMESAN : 100 g de parmesan râpé, un peu de muscade râpée, 250 g de brocolis lavés et coupés en petits bouquets, et 100 g de petits pois.

CREPES

Préparation: 10 mn - Cuisson: ±20 mn à la poêle
Ingrédients pour 4 personnes

- 400 ml de lait (entier ou ½ écrémé)
- 4 œufs
- 50 ml d'huile (ou de beurre fondu)
- 200 g de farine (±340 ml)
- 2 ml de sel
- 50 g de sucre (facultatif)

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V2, 50 ml de lait, les œufs, l'huile, la farine, le sel et le sucre (pour des crêpes sucrées). Versez par l'entonnoir, le lait restant en fouettant en V2. Finissez de fouetter en V1. Faites cuire les crêpes à feu moyen/fort, dans une crêpière antiadhésive ou légèrement huilée. Pour des crêpes légères, laissez reposer la pâte 1 h et si besoin, rectifiez la consistance avec du lait ou de l'eau.

Variantes, variez les saveurs et consistances de vos crêpes:

LÉGÈRES: remplacez 200 ml de lait par 200 ml de bière blonde ou d'eau gazeuse.

PARFUMÉES: ajoutez à la pâte à crêpes au choix, ±5 ml de vanille liquide ou en poudre, un peu de fève de tonka râpée, 25 ml de rhum, ±30 ml de fleur d'oranger...

SUZETTE: ajoutez à la pâte à crêpes, le zeste d'½ orange non traitée. Servez les crêpes saupoudrées de sucre et flambez-les avec un peu de Cointreau ou de Grand Marnier.

CRÊPES SANS GLUTEN

Préparation: 10 mn - Cuisson: ±20 mn à la poêle - Repos: 10 mn (facultatif)
Ingrédients pour 4 personnes

- 80 g de Maïzena
- 450 ml de lait
- 1 gros œuf (ou 2 œufs moyens)
- 1 pincée de sel
- 50 ml de sucre (facultatif)
- 30 ml d'huile ou de beurre fondu

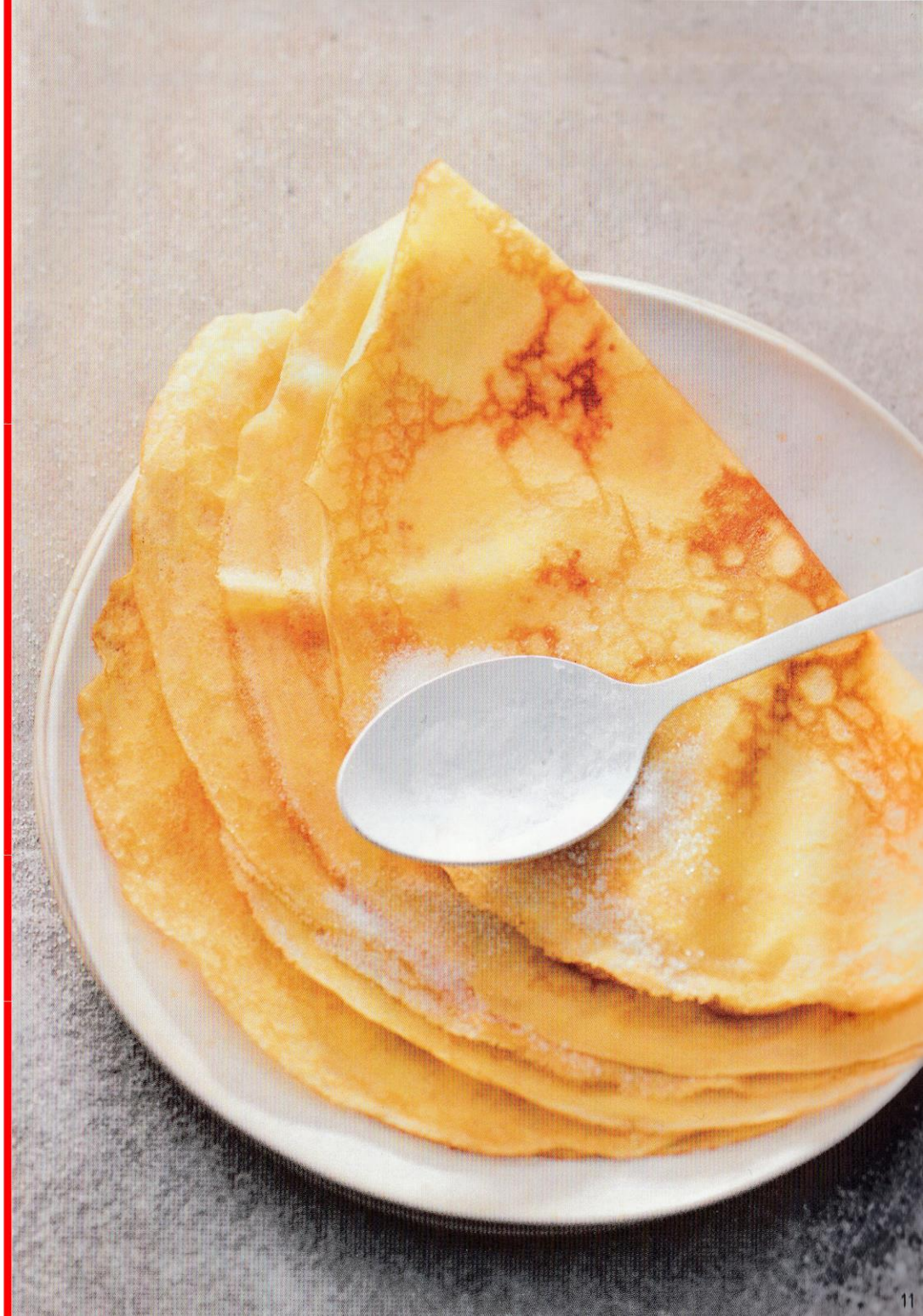
Dans le **Speedy Chef 2**, mettez la Maïzena et versez le lait par l'entonnoir, en fouettant en V2. Ajoutez l'œuf et fouettez en V1 pour bien l'incorporer à la pâte. Ajoutez le sel, le sucre, l'huile et fouettez. Laissez reposer 10 mn (facultatif). Dans une crêpière antiadhésive ou légèrement huilée, faites cuire les crêpes à feu moyen. Surveillez bien la cuisson car les crêpes sont fines et légères.

BLINIS

Préparation: 10 mn - Cuisson: ±20 mn à la poêle - Repos: 10 mn (facultatif)
Ingrédients pour 4 personnes

- 2 yaourts natures (±250 g)
- 2 œufs
- 115 g de farine (±195 ml)
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez vivement en V1 les yaourts et les œufs. Ajoutez la farine, le sel, la levure et fouettez en V2. Finissez en fouettant en V1. Laissez reposer 10 mn (facultatif). Faites cuire dans une grande poêle antiadhésive ou légèrement huilée, à feu moyen/fort, des petites louches de pâte, espacées les unes des autres.





MINI PAVLOVAS

Préparation: 15 mn - Cuisson: ± 1 h 15, Th 3/4 ou 110°C - Repos: 45 mn
Ingrédients pour 9 personnes

- 3 blancs d'œufs
- 1 ml de jus de citron
- 100 g de sucre (± 100 ml)
- 10 ml de Maïzena
- 5 ml de vanille liquide
- Garniture: chantilly et fruits rouges

Dans le **Speedy Chef 2** en V1, fouettez les blancs en neige avec le jus de citron. Ajoutez en 3 fois le sucre en fouettant entre chaque ajout. Passez en V2 lorsque ça devient difficile. Ajoutez la Maïzena, la vanille liquide et fouettez doucement en V2. Sur une feuille de cuisson, réalisez 9 nids et faites cuire environ 1 h 15 dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 3/4 ou 110°C, sans ouvrir le four. Éteignez le four et laissez les meringues dedans environ 45 mn. Garnissez les meringues froides avec de la chantilly, des fruits rouges et servez immédiatement.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation: 15 mn - Cuisson: ± 3 mn à 360 watts - Repos: 3 mn - Réfrigérateur: 3 h
Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir dessert
- 40 g de beurre
- 4 gros œufs (jaunes et blancs séparés)
- 15 g de sucre glace (± 25 ml)

Faites fondre le chocolat et le beurre en morceaux, environ 3 mn à 360 watts. Laissez reposer 3 mn et mélangez pour avoir un chocolat bien homogène. Dans le **Speedy Chef 2**, montez les blancs en neige en V1, ajoutez le sucre glace et finissez de fouetter. Réservez les blancs en neige dans un récipient. Versez le chocolat fondu dans le Speedy Chef 2 et ajoutez les jaunes d'œufs un par un en fouettant en V2 entre chaque. Ajoutez ⅓ des blancs en neige et fouettez en V1 pour bien mélanger l'ensemble. Ajoutez le reste des blancs en une seule fois et fouettez doucement en V2 environ 10 s. Finissez de mélangez à la spatule pour ne pas faire tomber les blancs. Mettez 3 h minimum au réfrigérateur.

TIRAMISU VEGAN CROQUANT

Préparation: 20 mn - Cuisson: ± 4 mn 30 à 360 watts - Repos: 6 mn - Réfrigérateur: 30 mn
Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir (vegan)
- 90 g de chocolat blanc (vegan)
- 5 g de sucre (5 ml)
- 75 ml de jus de pois chiches en conserve, très froid
- 10 biscuits cuiller vegan (± 80 g)
- ± 100 ml de café serré froid
- Cacao amer en poudre

Faites fondre le chocolat noir en morceaux, environ 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez. Après 5 mn de repos, répartissez le chocolat dans 6 alvéoles d'un moule à dômes et étalez-le. Mettez au réfrigérateur. Faites fondre le chocolat blanc en morceaux, environ 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez avec le sucre. Dans le **Speedy Chef 2** en V1, fouettez le jus de pois chiches en neige bien ferme, si besoin finissez en V2. Versez le chocolat blanc fondu et mélangez doucement en V2, finissez à la spatule. Répartissez la préparation dans le moule à dômes sur le chocolat noir et recouvrez avec les biscuits légèrement imbibés de café et coupés en morceaux. Mettez au réfrigérateur 30 mn Servez les tiramisu démoulés et saupoudrés de cacao amer.

BLONDIES

Préparation: 15 mn - Cuisson: ±30 mn, Th 6 ou 180°C
Ingrédients pour 15 personnes

- 225 g de beurre fondu
- 325 g de sucre roux
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 10 ml de vanille liquide
- 5 ml de sel
- 350 g de farine (±590 ml)
- 10 ml de Maïzena
- 2 ml de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat (blanc ou noir)
- 100 g de noix de pécan

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V2, le beurre fondu et le sucre roux pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf, la vanille et fouettez en V2. Mélangez le sel, la farine, la Maïzena et la levure. Saupoudrez-en ⅓ dans le Speedy Chef 2 sur les œufs et fouettez en V2. Renouvelez l'opération. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix de pécan au dernier tiers des poudres. Saupoudrez ce mélange dans le Speedy Chef 2 et fouettez doucement en V2. Raclez les bords et mélangez avec une spatule silicone pour avoir une préparation homogène. Versez la pâte dans un moule silicone rectangulaire et faites cuire environ 30 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez complétement refroidir avant de démouler.

GATEAU NOIX DE COCO ET BANANE

Préparation: 15 mn - Cuisson: ±45 mn, Th 6 ou 180°C - Repos: 5 mn
Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 200 g de farine (±340 ml)
- 7 ml de levure chimique
- 115 g de sucre (±115 ml)
- 115 g de noix de coco en poudre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 85 g de beurre fondu
- 75 ml de lait de coco
- 200 g de bananes bien mûres

Dans le **Speedy Chef 2**, mélangez en V2 la farine, la levure, le sucre, 80 g de noix de coco et le sel. Ajoutez les œufs, 75 g de beurre fondu, le lait de coco et fouettez en V2. Raclez les bords, ajoutez les bananes épluchées et écrasées en purée puis fouettez en V2. Raclez les bords et fouettez de nouveau en V2 pour avoir une préparation bien homogène. Beurrez un moule rond (20 cm de ø) avec le beurre restant, versez la pâte et faites cuire environ 45 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 5 mn et démoulez. Saupoudrez le reste de noix de coco et servez.

NEIGE AU YAOURT

Préparation: 5 mn
Ingrédients pour 4 personnes

- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 50 g de sucre glace (±85 ml)
- 5 ml de vanille en poudre
- 250 g de yaourt à la grecque

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 en chantilly la crème liquide. Ajoutez le sucre glace, la vanille et finissez de fouetter en V1. Ajoutez le yaourt et fouettez en V2, environ 10 s. Mettez au réfrigérateur dans des verrines.



CHANTILLY SUCREE

Préparation: 5 mn
Ingrédients

- 50 g de mascarpone
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 50 ml de sucre glace
- 5 ml de vanille liquide

Dans le Speedy Chef 2, fouettez en V2 le mascarpone pour le rendre lisse. Ajoutez la crème liquide et fouettez en V1 pour obtenir une chantilly ferme. Ajoutez le sucre glace, la vanille et finissez de fouetter. Se conserve au réfrigérateur.



MOELLEUX NOIX DE COCO (SANS GLUTEN)

Préparation: 10 mn - Cuisson: ± 35 mn, Th 5/6 ou 170°C - Repos: 5 mn
Ingrédients pour 6 personnes

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre (± 125 ml)
- 100 g de noix de coco en poudre
- 30 ml de Maïzena

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez légèrement en V1 les blancs d'œufs, avec le sel et le sucre. Ils doivent être mousseux mais pas en neige. Mélangez la noix de coco et la Maïzena, puis saupoudrez-les sur les blancs. Fouettez en V2 environ 15 s pour avoir une préparation homogène. Répartissez dans un moule à moelleux et faites cuire environ 35 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 5/6 ou 170°C. Laissez reposer 5 mn avant de démouler délicatement.

MOELLEUX MOUSSE CHOCOLAT (SANS GLUTEN)

Préparation: 15 mn - Cuissons: ± 2 mn à 360 watts - ± 20 mn, Th 6 ou 180°C - Repos: 12 mn
Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir dessert
- 80 g de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre (± 80 ml)
- 10 ml de Maïzena

Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux, environ 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez. Dans le **Speedy Chef 2** en V1, fouettez en neige les blancs d'œufs. Réservez-les dans un bol. Dans le Speedy Chef 2, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pour qu'ils blanchissent en V1 puis en V2 si besoin. Ajoutez la Maïzena, le chocolat fondu et fouettez en V2 pour avoir une préparation bien homogène. Ajoutez ⅓ des blancs en neige réservés et fouettez en V1. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le reste des blancs en neige et fouettez doucement en V2. Raclez les bords si besoin et mélangez délicatement à la spatule. Répartissez dans un moule à moelleux et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. À la sortie du four, couvrez et laissez reposer 10 mn avant de démouler délicatement.

Variantes:

CHOCOLAT ORANGE : ajoutez au chocolat fondu, le zeste d'1 orange non traitée.

NOUGAT : ajoutez avant cuisson au centre de chaque moelleux, un morceau de nougat.

FRAMBOISE : ajoutez avant cuisson au centre de chaque moelleux, une belle framboise.

CŒUR BLANC : ajoutez avant cuisson au centre de chaque moelleux, un petit carré de chocolat blanc dessert.

NOISETTES : ajoutez avant cuisson au centre de chaque moelleux, une noisette.

CARAMEL : ajoutez avant cuisson au centre de chaque moelleux, 5 ml de caramel au beurre salé.



CAKE VANILLE

Préparation: 10 mn - Cuisson: ± 50 mn, Th 6 ou 180°C - Repos: 10 mn
Ingrédients pour 1 cake

- 330 g de farine (± 560 ml)
- 130 g de sucre (± 130 ml)
- 60 g de sucre vanillé maison (± 60 ml)
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de Maïzena
- 1 ml de sel
- 200 ml de lait
- 4 œufs
- 250 g de beurre fondu
- Huile

Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure, la Maïzena et le sel. Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 le lait, les œufs et le beurre. Ajoutez la moitié des poudres mélangées et fouettez en V2. Ajoutez le reste des poudres et fouettez en V2 pour avoir une pâte homogène. Versez la préparation dans un moule à cake de 1,5 l huilé et faites cuire environ 50 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 10 mn et démoulez. Laissez tiédir avant de le servir en tranches.

Variantes, remplacez le sucre vanillé par d'autres sucres parfumés (orange, citron, cacao...).

CAKE CITRON ET HUILE D'OLIVE

Préparation: 15 mn - Cuisson: ± 55 mn, Th 6 ou 180°C - Repos: 10 mn
Ingrédients pour 1 cake

- 3 œufs
- 275 g de sucre (± 275 ml)
- Les zestes de 3 citrons non traités
- 180 ml d'huile d'olive
- 240 g de farine (± 400 ml)
- 5 ml de levure chimique
- 5 ml de sel
- 180 ml de lait entier
- Huile

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1 les œufs, le sucre et les zestes de citron pour que le mélange blanchisse, passez en V2 si besoin. Versez l'huile d'olive par l'entonnoir en fouettant en V2. Ajoutez la moitié des poudres mélangées et fouettez en V2. Lorsque la préparation est homogène, versez le lait par l'entonnoir en fouettant en V2. Ajoutez le reste des poudres et fouettez en V2. Versez la pâte dans un moule à cake de 1,5 l huilé et faites cuire environ 55 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 10 mn et démoulez.

CREME POUR GLACAGE

Préparation: 10 mn
Ingrédients

- 115 g de beurre très mou
- 180 g de sucre glace (± 300 ml)
- 30 ml de crème épaisse
- 2 ml de vanille en poudre

Dans le **Speedy Chef 2** en V2, fouettez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre glace tamisé et fouettez en V2. Raclez les bords, ajoutez les ingrédients restants et fouettez pour avoir une consistance homogène. Utilisez cette crème pour décorez les cakes ou cupcakes.

FONDANT AU CHOCOLAT

Préparation: 10 mn - Cuissons: ±2 mn à 360 watts - ±23 mn, Th 6/7 ou 190°C - Repos: 2 mn
Ingrédients pour 15 personnes

- 125 g de chocolat noir dessert
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre (±150 ml)
- 1 ml de sel
- 3 œufs
- 50 g de cacao amer en poudre

Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux, environ 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez. Versez dans le **Speedy Chef 2**, ajoutez le sucre, le sel et fouettez en V2. Ajoutez les œufs et fouettez en V1 pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez en plusieurs fois le cacao tamisé en fouettant. Versez la préparation dans un moule silicone rectangulaire et faites cuire environ 23 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 190°C. Laissez refroidir avant de démouler.

GATEAU RAPIDE A LA VANILLE

Préparation: 5 mn - Cuisson: ±40 mn, Th 6/7 ou 190°C
Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 2 œufs
- 150 g de sucre (±150 ml)
- 100 ml de lait
- 100 g de beurre fondu
- 5 ml de levure chimique
- 145 g de farine (±250 ml)
- 2 ml de vanille en poudre

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1, les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu. Ajoutez la levure, la farine, la vanille et fouettez en V2. Versez cette préparation dans un moule rond (26 cm de ø) et faites cuire environ 40 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 190°C.

Variantes, remplacez la vanille par :

CITRON OU ORANGE : le zeste râpé d'un citron non traité ou d'une ½ orange non traitée.

PAMPLEMOUSSE : 50 ml de jus de pamplemousse.

NOIX DE COCO : 100 ml de noix de coco râpée.

AMANDE : 5 ml d'extrait d'amande amère.

THÉ VERT MATCHA : 10 ml de poudre de thé vert Matcha.

RHUM ET RAISINS : 100 ml de raisins secs trempés dans 50 ml de rhum.

POMMES* : 3 pommes épluchées et coupées en petits dés.

BANANES ET KIWIS* : 2 bananes et 3 kiwis, épluchés et coupés en petits dés.

CERISES* : 500 g de cerises dénoyautées.

ABRICOTS* : 500 g d'abricots dénoyautés et coupés en dés.

PRUNES* : 500 g de prunes dénoyautées et coupées en 2.

*Pour ces gâteaux, prolongez la cuisson de 15 à 20 mn.



CLAFOUTIS

Préparation: 15 mn - Cuisson ± 40 mn, Th 6/7 ou 190°C
Ingrédients pour 8 personnes

- 250 ml de lait entier
- 3 œufs
- 30 g de beurre fondu
- 200 g de farine (± 340 ml)
- 140 g de sucre (± 140 ml)
- 2 ml de levure chimique
- 380 g de cerises
- Sucre glace

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V1, le lait, les œufs et le beurre. Mélangez la farine, le sucre et la levure, puis ajoutez-les en 2 fois en fouettant en V2 entre chaque, pour avoir une pâte homogène. Versez la pâte dans un moule rond (20 cm de ø) beurré, répartissez les cerises lavées et équeutées puis faites cuire environ 40 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 190°C. Servez froid saupoudré de sucre glace.

Variantes, remplacez les cerises par :

ABRICOTS : 400 g d'abricots lavés, coupés en 2 et dénoyautés. Posez-les au fond de votre moule côté arrondi vers le fond.

PRUNES : 400 g de prunes lavées, coupées en 2 et dénoyautées. Posez-les au fond de votre moule côté arrondi vers le fond.

REINES-CLAUDES : 400 g de reines-claudes lavées, coupées en 2 et dénoyautées. Posez-les au fond de votre moule côté arrondi vers le fond.

FAR BRETON

Préparation: 10 mn - Cuissons: 2 mn à 600 watts - ± 45 mn, Th 6/7 ou 200°C
Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 500 ml de lait entier ou ½ écrémé
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre (± 100 ml)
- 25 g de sucre vanillé
- 125 g de farine (± 210 ml)
- 200 g de pruneaux dénoyautés (gonflés dans du thé chaud)

Chauffez le lait avec le beurre coupé en morceaux, environ 2 mn à 600 watts. Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez les œufs et les sucres en commençant en V2, puis finissez en V1 pour que le mélange blanchisse et double de volume. Versez le mélange lait-beurre et fouettez en V1. Saupoudrez la farine et fouettez en V2. Raclez les bords et fouettez en V2 dans les 2 sens pour avoir une préparation homogène. Déposez les pruneaux dénoyautés dans un moule silicone ou beurré (min. 1,5 l) et versez la pâte. Faites cuire environ 45 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 200°C.

Variantes, remplacez les pruneaux par :

POMMES : 2 pommes épluchées, évidées et coupées en dés.

POIRES : 3 poires épluchées, évidées et coupées en dés.



FLAN COCO CARAMEL

Préparation: 5 mn - Cuisson: ± 8 mn à 600 watts - Repos: 4 mn
Ingrédients pour 12 personnes

- 3 œufs
- 1 boîte de lait concentré sucré très froid (± 400 g)
- 2 yaourts (± 200 g)
- 100 ml de lait de coco
- 80 g de noix de coco râpée
- 50 ml de caramel liquide

Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez vivement en V2, les œufs et le lait concentré sucré puis finissez en V1 pour émulsionner la préparation qui doit doubler de volume. Ajoutez les yaourts, le lait de coco, la noix de coco et fouettez en V2. Finissez en fouettant en V1 environ 20 s. Répartissez le caramel dans 2 moules à moelleux et versez délicatement la préparation dessus. Faites cuire chaque moule environ 4 mn à 600 watts et laissez reposer 2 mn. Si besoin finissez les cuissons 2 mn à 600 watts. Laissez refroidir et servez bien frais.



FUDGE CHOCOLAT

Préparation: 10 mn - Cuisson: ± 3 mn à 600 watts - Réfrigérateur: 1 à 2 h
Ingrédients

- 500 g de chocolat noir dessert
- 100 g de mini chamallows
- 1 boîte de lait concentré sucré (± 400 g)
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 5 ml de vanille en poudre
- Noix (facultatif)

Chauffez environ 1 mn 30 à 600 watts, le chocolat en morceaux, les chamallows, le lait concentré, le beurre et le sel. Mélangez avec une spatule silicone et refaites chauffer par séquence d'1 mn jusqu'à ce que le mélange soit fondu (il peut rester des morceaux de chamallows). Versez ce mélange dans le **Speedy Chef 2**, ajoutez la vanille et les noix grossièrement hachées et fouettez en V2 pour avoir une préparation homogène et mousseuse. Versez dans un moule silicone rectangulaire et étalez la préparation. Mettez au réfrigérateur 1 à 2 h ou jusqu'à ce que le fudge soit ferme. Servez-le en petits morceaux.

CHEESECAKE

Préparation: 15 mn - Cuisson: ± 30 mn, Th 6 ou 180°C - Réfrigérateur: ± 1 h
Ingrédients pour 6 personnes

- 120 g de biscuits (ex: Petit Beurre)
- 50 g de beurre fondu
- 125 g de fromage frais (Philadelphia ou St Môret)
- 125 g de fromage blanc (MG 20% min)
- 50 g de sucre (± 50 ml)
- 5 ml de vanille en poudre
- 2 œufs

Mixez les biscuits avec le beurre pour obtenir un mélange sablé. Étalez uniformément dans un cercle de cuisson (20 cm de ø) en pressant bien. Mettez au réfrigérateur. Dans le **Speedy Chef 2**, fouettez en V2, le fromage frais, le fromage blanc, le sucre et la vanille pour obtenir une crème. Ajoutez les œufs un par un en fouettant vivement en V1 entre chaque pour avoir une préparation mousseuse. Versez cette mousse sur les biscuits et faites cuire environ 30 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Couvrez si besoin en cours de cuisson. Le gâteau doit être légèrement tremblotant à la fin de la cuisson. Laissez-le refroidir hors du four avant de la placer au réfrigérateur. Servez-le bien frais avec un coulis de fruits rouges ou du caramel au beurre salé.

Variantes:

CHEESECAKE CITRON VERT: remplacez la vanille par le zeste d'1 citron vert non traité.

CHEESECAKE LÉGER: préparez la couche de biscuits et mettez au réfrigérateur. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez-les en neige dans le Speedy Chef 2 en V1. Serrez-les en ajoutant 15 g de sucre. Débarrassez-les dans un bol. Dans le Speedy Chef 2, fouettez les fromages, le sucre restant et la vanille, comme indiqué ci-dessus. Ajoutez ⅓ des blancs réservés et fouettez en V1 pour bien les mélanger. Puis ajoutez le reste, fouettez délicatement en V2 et finissez à la spatule pour conserver un aspect mousseux. Versez sur les biscuits et finissez la recette comme indiqué ci-dessus.

LES INDISPENSABLES
POUR VOS PRÉPARATIONS

Pichet MicroCook 1 l

Idéal pour préparer et cuire au micro-ondes, verser et servir. Son couvercle avec 3 positions (fermé, égouttage, ouvert) en fait un produit adapté à toute sorte de préparation.



Spatule silicone

Elle est parfaitement adaptée pour racler les bords et récupérer les préparations du Speedy Chef 2.



Moule à moelleux

Ce moule en silicone, avec ses 6 cavités, est idéal pour une cuisson parfaite et un démoulage facile des moelleux, cupcakes, muffins...



Moule rectangle

En silicone, ce moule rectangle convient parfaitement pour les génoises, brownies, tiramisu, opéras, tortillas, lasagnes, flans, gratins ou autres préparations à partager.



