INSTRUCTIONS AND RECIPES

FOR YOUR KITCHENAID STAND MIXER

Techniques for peak performance: The use and care of your KitchenAid® Tilt Head Mixer

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

ENGLISH

TABLE OF CONTENTS

Proof of Purchase and Product Registration 3
Stand Mixer Safety 4
Important Safeguards 4
Electrical Requirements 5
KitchenAid® Stand Mixer Warranty 6
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia 7
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada 7
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico 8
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations 8
How to Arrange for Service Outside these Locations 8
How to Order Accessories and Replacement Parts 9
Troubleshooting Problems 9
Tilt-Head Stand Mixer Features 10
Assembling Your Tilt-Head Stand Mixer 11
Using Your Pouring Shield 12
Using Your KitchenAid® Accessories 13
Mixing Time 13
Tilt-Head Stand Mixer Use 14
Care and Cleaning 14
Beater to Bowl Clearance 14
Speed Control Guide 15
Mixing Tips 16
- Egg Whites 17
- Whipped Cream 17

Attachments and Accessories 18
General Instructions 19
Appetizers and Entrées 60
Yeast Breads and Quick Breads 64
Cakes and Frostings 73
Pies and Desserts 78
Cookies, Bars, and Candies 82
Recipe Index 143

TABLE DES MATIÈRES

Preuve d'achat et enregistrement du produit 20
Sécurité du batteur sur socle 21
Consignes de sécurité importantes 21
Contraintes électriques 22
Garantie du batteur sur socle KitchenAid® 23
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia 24
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada 24
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico 25
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires 25
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires 25
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange 26
Dépannage 27
Caractéristiques du batteur sur socle à tête inclinable 28
Assemblage du batteur sur socle à tête inclinable 29
Utilisation de l'écran verseur 31
Utilisation des accessoires KitchenAid® 32
Durée de mélange 32
Utilisation du batteur sur socle à tête inclinable 33
Entretien et nettoyage 33
Jeu entre le batteur et le bol 34
Guide de réglage de la vitesse 35
Conseils de mélange 36
Blancs d'œufs 37
Crème fouettée 37
Accessoires 38
Directives Générales 39
Hors-d'œuvre et entrées 88
Pains à levure et pains éclair 92
Gâteaux et glaçages 101
Tartes et desserts 106
Biscuits, barres et bonbons 110
Index des recettes 143

ESPAÑOL

ÍNDICE

Comprobante de compra y registro del producto 40
Seguridad de la batidora con base 41
Medidas de seguridad importantes 41
Requisitos eléctricos 42
Garantía de la batidora con base KitchenAid® 43
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia 44
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá 44
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico 45
Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado – Todos los lugares 45
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares 45
Cómo realizar un pedido de accesorios y repuestos 46
Solución de problemas 47
Características de la batidora con base con cabeza reclinable 48
Cómo ensamblar su batidora con base con cabeza reclinable 49
Cómo utilizar su vertedor antisalpicaduras 51
Cómo utilizar sus accesorios KitchenAid® 52
Tiempo de mezclado 52
Características de la batidora con base con cabeza reclinable 53
Cuidado y limpieza 53
Distancia entre el batidor y el bol 54
Guía para el control de la velocidad 55
Consejos útiles para mezclar 56
    Claras de huevo 57
    Crema batida 57
Accesorios 58
Instrucciones generales 59
Entremeses y platos de entrada 114
Panes con levadura y panes rápidos 118
Repostería y glaseados 127
Pasteles y postres 132
Galletas, barras, y dulces 136
Índice de recetas 143

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Stand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Stand Mixer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit.

This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number_____

Serial Number _____

Date Purchased_____

Store Name and Location_____

_____

STAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Call the KitchenAid Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 (1-800-807-6777 in Canada) for more information.

7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook from Stand Mixer before washing.
11. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 120 V.A.C. Hertz: 60 Hz

The wattage rating for your Stand Mixer is printed on a tag under the mixer base. It is also listed on the trim band.

If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

KITCHENAID® STAND MIXER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Stand Mixer. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 8.	A. Repairs when Stand Mixer is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES AND DISTRICT OF COLUMBIA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Stand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Stand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Stand Mixer, use the carton and packing materials to pack up your original Stand Mixer. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Stand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Stand Mixer should fail within the first year of ownership, take the Stand Mixer or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Stand Mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777.

Or write to us at:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

HOW TO ARRANGE FOR WARRANTY SERVICE IN PUERTO RICO

Your KitchenAid® Stand Mixer is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Stand Mixer or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Stand Mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

HOW TO ARRANGE FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES – ALL LOCATIONS

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 9.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico, call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada, call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

HOW TO ARRANGE FOR SERVICE OUTSIDE THESE LOCATIONS

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Stand Mixer for information on how to obtain service.

For service information in Mexico, call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

HOW TO ORDER ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390
Monday through Friday,
8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time),
or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

TROUBLESHOOTING PROBLEMS

Please read the following before calling your service center.

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the Flat Beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See "Beater to Bowl Clearance," page 14.

Keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

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

– Is the Stand Mixer plugged in?
– Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
– Turn the Stand Mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center:
USA/Puerto Rico: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777
Mexico: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
Or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 6 for additional details. Do not return the Stand Mixer to the retailer – they do not provide service.

TILT-HEAD STAND MIXER FEATURES

NOTE: This photo shows the Artisan® Series Stand Mixer. The features on your mixer model may differ slightly.

ASSEMBLING YOUR TILT-HEAD STAND MIXER

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

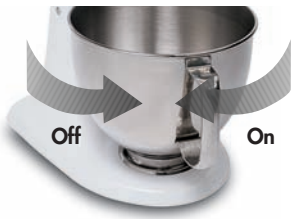
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



To Attach Bowl

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Tilt motor head back.
4. Place bowl on bowl clamping plate.
5. Turn bowl gently into clockwise direction.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

To Remove Bowl

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Tilt motor head back.
4. Turn bowl counterclockwise.

To Attach Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Tilt motor head back.
4. Slip beater onto beater shaft and press upward as far as possible.
5. Turn beater to right, hooking beater over pin on shaft.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

To Remove Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Tilt motor head back.
4. Press beater upward as far as possible and turn left.
5. Pull beater from beater shaft.

Continued on next page

ASSEMBLING YOUR TILT-HEAD STAND MIXER

To Operate Speed Control
Speed control lever should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl. See page 15 for Speed Control Guide.

To Lock Motor Head

1. Make sure motor head is completely down.
2. Place locking lever in LOCK position.
3. Before mixing, test lock by attempting to raise head.

To Unlock Motor Head

1. Place lever in UNLOCK position.

NOTE: Motor head should always be kept in LOCK position when using mixer.

USING YOUR POURING SHIELD*

To Attach Pouring Shield

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Attach Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip and bowl (see page 11).
4. From the front of the mixer, slide the Pouring Shield over the bowl until the shield is centered. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

To Remove Pouring Shield

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Lift the front of the Pouring Shield clear of the bowl rim and pull forward.
4. Remove attachment and bowl.

To Use Pouring Shield

1. For best results, rotate the shield so the motor head covers the "u" shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the mixer.
2. Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

* If Pouring Shield is included.

USING YOUR KITCHENAID® ACCESSORIES

Flat Beater for normal to heavy mixtures:

cakes	biscuits
creamed frostings	quick breads
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	

Wire Whip for mixtures that need air incorporated:

eggs	sponge cakes
egg whites	angel food cakes
heavy cream	mayonnaise
boiled frostings	some candies

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:

breads	coffee cakes
rolls	buns

MIXING TIME

Your KitchenAid® Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric Stand Mixers. Therefore, the mixing time in most traditional and non-packaged recipes must be adjusted to avoid overbeating. With cakes, for example, beating time may be half as long as with other Stand Mixers.

TILT-HEAD STAND MIXER USE

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

NOTE: Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn the Stand Mixer off before scraping.

The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy load with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

CARE AND CLEANING

Bowl, white Flat Beater and white Dough Hook may be washed in an automatic dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Wire Whip, burnished Dough Hook and burnished Flat Beater should be hand washed and dried immediately. Do not wash the Wire Whip, burnished Dough Hook and burnished Flat Beater in a dishwasher. Do not store the beaters on the shaft.

NOTE: Always be sure to unplug the Stand Mixer before cleaning. Wipe the Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household or commercial cleaners. Do not immerse in water. Wipe off the beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Tilt motor head back.
4. Turn screw (A) SLIGHTLY counterclockwise (left) to raise the Flat Beater or clockwise (right) to lower the Flat Beater.
5. Make adjustment so that the Flat Beater just clears the surface of the bowl. If you over adjust the screw, you may not be able to lock the motor head when it is lowered.

NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike the bottom or side of the bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is adjusted so that it strikes the bowl, the coating may wear off the beater, or the wires on the whip may wear.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	USE FOR	DESCRIPTION
Stir	STIRRING	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures. Use with Ice Cream Maker attachment.
2	SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. Use with Can Opener attachment.
4	MIXING, BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with: Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer.
6	BEATING, CREAMING	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juicer attachment.
8	FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream or egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments.
		NOTE: Mixer may not maintain fast speeds under heavy load, such as when the Pasta Maker or Grain Mill attachments are used. This is normal.

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required.

Use Speed 2 when preparing yeast dough – using any other speed may damage the mixer.

MIXING TIPS

Converting Your Recipe for the Mixer

The mixing instructions for recipes in this book can guide you in converting your own favorite recipes for preparation with your KitchenAid® Stand Mixer. Look for recipes similar to yours and then adapt your recipes to use the procedures in the similar KitchenAid recipes.

For example, the "quick mix" method (sometimes referred to as the "dump" method) is ideal for simple cakes, such as the Quick Yellow Cake and Easy White Cake included in this book. This method calls for combining dry ingredients with most or all liquid ingredients in one step.

More elaborate cakes, such as tortes, should be prepared using the traditional cake mixing method. With this method, sugar and the shortening, butter, or margarine are thoroughly mixed (creamed) before other ingredients are added.

For all cakes, mixing times may change because your KitchenAid® Stand Mixer works more quickly than other mixers. In general, mixing a cake with the KitchenAid® Stand Mixer will take about half the time called for in most traditional and non-packaged cake recipes.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy."

To select the best mixing speeds, use the Speed Control Guide on page 15.

Adding Ingredients

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

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See "Beater to Bowl Clearance" on page 14.

Cake Mixes

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

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixtures

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

EGG WHITES

Place room temperature egg whites in a clean, dry bowl. Attach bowl and Wire Whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to the desired stage. See chart below.

AMOUNT	SPEED
1 egg white	GRADUALLY to 10
2+ egg whites	GRADUALLY to 8

Whipping Stages
With your KitchenAid® Stand Mixer, egg whites whip quickly. So, watch closely to avoid overwhipping. This list tells you what to expect.

Frothy
Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape
Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak
Tips of peaks fall over when Wire Whip is removed.

Almost Stiff
Sharp peaks form when Wire Whip is removed, but whites are actually soft.

Stiff But Not Dry
Sharp, stiff peaks form when Wire Whip is removed. Whites are uniform in color and glisten.

Stiff and Dry
Sharp, stiff peaks form when Wire Whip is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

WHIPPED CREAM

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

AMOUNT	SPEED
¼ - ¾ cup (60 ml-175 ml)	GRADUALLY to 10
1+ cup (235 ml +)	GRADUALLY to 8

Whipping Stages
Watch the cream closely during whipping. Because your KitchenAid® Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

Begins to Thicken
Cream is thick and custard-like.

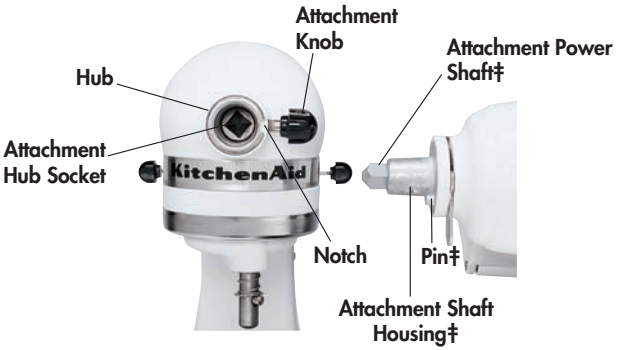
Holds Its Shape
Cream forms soft peaks when Wire Whip is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

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

ATTACHMENTS AND ACCESSORIES

General Information

KitchenAid® attachments are designed to assure long life. The attachment power shaft and hub socket are of a square design, to eliminate any possibility of slipping during the transmission of power to the attachment. The hub and shaft housing are tapered to assure a snug fit, even after prolonged use and wear. KitchenAid® attachments require no extra power unit to operate them; the power unit is built in.



‡Not part of mixer.

GENERAL INSTRUCTIONS

To Attach

1. Turn the speed control to OFF.
2. Unplug mixer or disconnect power.
3. Loosen the attachment knob by turning it counterclockwise, and remove the attachment hub cover or flip up hinged hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the attachment power shaft fits into the square attachment hub socket. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.
5. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to mixer.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

To Remove

1. Turn the speed control to OFF.
2. Unplug mixer or disconnect power.
3. Loosen the attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate the attachment slightly back and forth while pulling it out.
4. Replace the attachment hub cover. Tighten attachment knob by turning it clockwise.

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre batteur sur socle. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre batteur sur socle, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil.

Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle_____

Numéro de série_____

Date d'achat_____

Nom du marchand et adresse_____

_____

SÉCURITÉ DU BATTEUR SUR SOCLE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité devraient toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez pas le batteur sur socle dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. Il est indispensable d'exercer une surveillance étroite lors de l'emploi à proximité d'enfants de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
4. Débranchez le batteur sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du batteur lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures ou de détériorations du batteur.
6. N'utilisez pas le batteur sur socle si le cordon ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil présente un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage électrique ou mécanique. Pour de plus amples renseignements, téléphonez au Centre de satisfaction de la clientèle de KitchenAid, au numéro 1 800 541 6390 (1 800 807 6777 au Canada).

Suite à la page suivante

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon prendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur avant de laver le batteur sur socle.
11. Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTRAINTES ÉLECTRIQUES

Tension : 120 volts c.a.
Fréquence : 60 Hz

La puissance nominale du batteur sur socle est imprimée sur une étiquette se trouvant sous le socle. Elle apparaît également sur la bande de garnissage.

Si le cordon fourni est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien compétent d'installer une prise de courant près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

GARANTIE DU BATTEUR SUR SOCLE KITCHENAID®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de remplacement d'un an sans difficulté de votre batteur sur socle. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le batteur sur socle. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 25.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du batteur sur socle dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le batteur sur socle si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

GARANTIE DE SATISFACTION TOTALE ET DE REMPLACEMENT - 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le batteur sur socle originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le batteur sur socle KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1 800 541 6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le batteur sur socle, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le batteur sur socle originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.).

GARANTIE DE SATISFACTION TOTALE ET DE REMPLACEMENT - CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un batteur sur socle identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le batteur sur socle KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un centre de réparation KitchenAid Canada autorisé.

Écrivez votre nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le batteur sur socle sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1 800 807 6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION SOUS GARANTIE À PUERTO RICO

Le batteur sur socle KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le batteur sur socle ou retournez-le port payé et assuré à un centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le batteur sur socle réparé sera expédié port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1 800 541 6390 pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous.

COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION HORS GARANTIE – TOUS LES TERRITOIRES

Avant d'appeler pour faire réparer, consultez la section Dépannage de la page 27.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico,
appelez le numéro sans frais
1 800 541 6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada,
appelez le numéro sans frais
1 800 807 6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

COMMENT OBTENIR UNE RÉPARATION EN DEHORS DE CES TERRITOIRES

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le batteur sur socle a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

COMMENT COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur sur socle dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico, appelez sans frais le 1 800 541 6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur sur socle au Canada, appelez sans frais le 1 800 807 6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le batteur sur socle au Mexique,
appelez sans frais le
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

DÉPANNAGE

Veuillez lire les directives suivantes avant de téléphoner au centre de réparation.

1. Le batteur sur socle peut se réchauffer durant l'utilisation. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus du batteur. Ceci est normal.
2. Le batteur sur socle peut dégager une odeur désagréable, particulièrement s'il est neuf. Cela se produit couramment avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat frappe le bol, éteignez le batteur sur socle. Consultez la section « Jeu entre le batteur et le bol », page 34.

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre batteur. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Si le batteur sur socle fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le batteur est-il branché?
- Le fusible du circuit relié au batteur sur socle est-il en état de marche? Si vous avez un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le batteur sur socle et attendez 10 à 15 secondes, puis remettez-le en fonction. Si le batteur ne fonctionne pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le rebrancher.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou un centre de réparation autorisé :

États-Unis/Puerto Rico :
1-800-541-6390,
Canada : 1 800 807 6777
Mexique : 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid de la page 23 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le batteur chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES DU BATTEUR SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE

REMARQUE : Cette photo illustre le batteur sur socle série Artisan®. Les caractéristiques de votre modèle de batteur peuvent différer légèrement.

ASSEMBLAGE DU BATTEUR SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Pour fixer le bol

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Faites basculer la culasse de moteur.
4. Placez le bol sur la plaque de serrage du bol.
5. Tournez doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Branchez sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Pour retirer le bol

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Faites basculer la culasse de moteur.
4. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour fixer le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Faites basculer la culasse de moteur.
4. Faites glisser le fouet sur l'arbre du batteur et enfoncez-le le plus loin possible en poussant vers le haut.
5. Accrochez le fouet sur l'ergot situé sur l'arbre. Pour ce faire, tournez le fouet à droite.
6. Branchez sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Pour enlever le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Faites basculer la culasse de moteur.
4. Poussez le fouet vers le haut, le plus loin possible, puis tournez-le vers la gauche.
5. Retirez le fouet de l'arbre.

Suite à la page suivante

ASSEMBLAGE DU BATTEUR SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE

Guide de réglage de la vitesse
Le levier de réglage de la vitesse doit toujours être au plus bas pour le démarrage, puis augmenté progressivement à la vitesse supérieure recherchée afin d'éviter les éclaboussures des ingrédients hors du bol. Reportez-vous à la page 35 pour consulter le Guide de réglage de la vitesse.

Pour verrouiller la culasse du moteur

1. Assurez-vous que la culasse du moteur est complètement abaissée.
2. Mettez le levier de verrouillage à la position LOCK (VERROUILLER).
3. Avant d'utiliser le batteur, vérifiez le verrouillage en essayant de soulever la culasse.

Pour déverrouiller la culasse du moteur

1. Mettez le levier de verrouillage à la position UNLOCK (DÉVERROUILLER).

REMARQUE : La culasse de moteur doit toujours être verrouillée lorsque vous utilisez le batteur.

Réglage de la vitesse

Lock (Déverrouiller) **Unlock** (Verrouiller)

UTILISATION DE L'ÉCRAN VERSEUR*

Pour fixer l'écran verseur

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Fixez le fouet plat, le crochet pétrisseur ou le fouet à fil et le bol (reportez-vous à la page 29).
4. De l'avant du batteur, faites glisser l'écran verseur sur le bol jusqu'à ce que l'écran soit centré. Le rebord inférieur de l'écran doit s'ajuster dans le bol.

Pour enlever l'écran verseur

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Soulevez l'avant de l'écran verseur du rebord du bol et tirez vers l'avant.
4. Enlevez l'accessoire et le bol.

Pour utiliser l'écran verseur

1. Pour de meilleurs résultats, tournez l'écran de manière à ce que la culasse de moteur couvre l'espace en « U » dans l'écran. La goulotte se trouve directement à droite de la prise d'accessoires quand vous vous trouvez face au batteur.
2. Versez les ingrédients dans le bol par la goulotte.

* Si l'écran verseur est inclus.

UTILISATION DES ACCESSOIRES KITCHENAID®

Batteur plat pour préparations standard à épaisses :

- gâteaux
- glaçages à la crème
- bonbons
- biscuits
- pâte à tarte
- biscotins
- pains éclairs
- pains de viande
- pommes de terre en purée

Fouet à fil pour les préparations dans lesquelles il faut incorporer de l'air :

- œufs
- blancs d'œufs
- crème épaisse
- glaçages bouillis
- gâteaux éponges
- gâteaux des anges
- mayonnaise
- certains bonbons

Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes à levure :

- pains
- petits pains mollets
- brioches
- petits pains au lait

DURÉE DE MÉLANGE

Le batteur sur socle KitchenAid® mélange plus rapidement et de manière plus homogène que la plupart des autres batteurs électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes traditionnelles ou ne provenant pas d'un emballage doit être modifiée pour éviter un fouettement excessif. Par exemple, dans le cas des gâteaux, la durée de fouettement peut être 2 fois plus courte que celle requise pour les autres batteurs.

UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instructions peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

REMARQUE : Ne raclez pas le bol lorsque le batteur sur socle fonctionne.

Le bol et le batteur sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans raclage fréquent. Habituellement, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange. Éteignez le batteur avant de racler les parois.

Le batteur sur socle peut se réchauffer durant l'utilisation. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus du batteur. Ceci est normal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le bol, le batteur plat blanc et le crochet pétrisseur blanc peuvent se laver dans un lave-vaisselle automatique. Ou, nettoyez-les bien dans de l'eau chaude savonneuse et rincez bien avant d'assécher. Le fouet à fil, le crochet pétrisseur bruni et le batteur plat bruni devraient être lavés à la main et asséchés immédiatement. Ne lavez pas le fouet à fil, le crochet pétrisseur bruni et le batteur plat bruni dans un lave-vaisselle. Ne rangez pas les batteurs sur la broche.

REMARQUE : Assurez-vous toujours de débrancher le batteur sur socle avant de le nettoyer. Essuyez le batteur sur socle à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants à usage domestique ou commercial. N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Essuyez fréquemment l'arbre du batteur pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.

JEU ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

Votre batteur sur socle est réglé en usine de manière à ce que le jeu entre le batteur plat et le fond du bol soit minimal. Si pour quelque raison que ce soit le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace entre le fouet et le fond du bol est trop important, le jeu peut être corrigé de la façon suivante :

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez le courant.
3. Faites basculer la culasse de moteur.
4. Tournez LÉGÈREMENT la vis (A) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche) pour monter le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (droite) pour le baisser.
5. Réglez le batteur plat de façon à dégager tout juste la surface du bol. Si vous réglez excessivement la vis, vous ne serez pas en mesure de verrouiller la culasse du moteur en position basse.

REMARQUE : Réglé adéquatement, le batteur plat ne heurtera pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat ou le fouet à fil est mal réglé et qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat peut disparaître ou les fils du batteur peuvent s'user.

GUIDE DE RÉGLAGE DE LA VITESSE

VITESSE	UTILISEZ POUR	DESCRIPTION
Stir	BRASSAGE	Pour brasser lentement, combiner, purer, lancer toutes les procédures de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à une pâte, ajouter des liquides à des ingrédients secs, et mélanger des préparations épaisses. Utilisez avec l'accessoire sorbetière.
2	MÉLANGE LENT	Pour mélanger lentement, purer et brasser rapidement. Utilisez cette vitesse pour mélanger les pâtes épaisses et les bonbons, commencer à réduire les pommes de terre et autres légumes en purée, incorporer les matières grasses dans la farine, mélanger les pâtes claires ou qui éclaboussent, et mélanger et pétrir la pâte à levure. Utilisez avec l'ouvre-boîte.
4	MÉLANGE, BATTAGE	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celle des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et les matières grasses et ajouter le sucre aux blancs d'œuf pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux. Utilisez avec les accessoires suivants : le hachoir, trancheuse/râpeuse à rotor, et presse fruits/légumes.
6	BATTAGE, CRÉMAGE	Pour un battage à vitesse moyenne élevée (crémage) ou le fouettage. Utilisez pour finir les mélanges à gâteaux, la pâte à beignets et autres pâtes. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux. Utilisez avec le presse-agrumes.
8	BATTAGE RAPIDE, FOUETTAGE	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, et les glaçages bouillis.
10	FOUETTAGE RAPIDE	Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs d'œufs. Utilisez avec la machine à pâtes et le moulin à grains. **REMARQUE :** La vitesse élevée ne sera pas maintenue dans le cas de charges importantes comme c'est le cas lorsque l'accessoire machine à pâtes ou le moulin à grains est utilisé. Ceci est normal.

REMARQUE : Le levier de réglage de la vitesse peut être réglé entre les vitesses indiquées dans le tableau ci-dessus pour obtenir les vitesses 3, 5, 7 et 9 si un réglage plus précis est nécessaire.

Utilisez la vitesse 2 pour préparer la pâte à levure - utiliser toute autre vitesse pourrait endommager le batteur.

CONSEILS DE MÉLANGE

Adaptez votre recette au batteur
Les directives de mélange pour les recettes figurant dans ce manuel peuvent vous guider dans l'adaptation de vos recettes favorites pour la préparation au batteur sur socle KitchenAid®. Cherchez des recettes similaires aux vôtres, puis adaptez-les pour suivre les méthodes mentionnées dans les recettes similaires de KitchenAid.

Par exemple, la méthode « mélange rapide » (quelquefois appelée méthode « versage ») convient parfaitement pour les gâteaux simples comme le gâteau jaune rapide et le gâteau blanc facile dont les recettes figurent dans le présent manuel. Cette méthode demande de travailler les aliments secs avec tous ou presque tous les ingrédients liquides en une étape.

Les gâteaux plus élaborés, comme les tourtes, doivent être préparés à l'aide de la méthode de mélange traditionnelle. Cette méthode vous permet de bien mélanger (crémer) le sucre et la matière grasse, le beurre ou la margarine, avant l'ajout d'autres ingrédients.

Pour tous les gâteaux, la durée de mélange peut différer parce que le batteur sur socle KitchenAid® travaille plus rapidement que les autres. En général, le mélange d'une pâte à gâteau avec le batteur sur socle KitchenAid® prendra deux fois moins de temps que la durée indiquée dans la plupart des recettes à gâteaux traditionnelle ou ne provenant pas d'un emballage.

Pour trouver la durée de mélange idéale, observez la pâte ou la préparation et mélangez seulement jusqu'à obtenir l'apparence recherchée décrite dans votre recette, par exemple une apparence « lisse et crémeuse ».

Pour sélectionner la vitesse de mélange idéale, utilisez le Guide de réglage de la vitesse à la page 35.

Ajout des ingrédients
Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et non directement dans la zone du fouet en mouvement. Vous pouvez utilisez l'écran verseur pour simplifier l'ajout des ingrédients.

REMARQUE : Si les ingrédients qui se trouvent dans le fond du bol ne sont pas bien mélangés, cela signifie que le fouet n'est pas suffisamment près du fond du bol. Consultez la section « Jeu entre le batteur et le bol » à la page 34.

Mélanges à gâteaux
Lorsque vous préparez des mélanges à gâteaux du commerce, utilisez la 2e vitesse comme basse vitesse, la 4e vitesse comme vitesse moyenne et la 6e vitesse comme vitesse élevée. Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez la pâte selon le temps indiqué sur l'emballage.

Ajout de noix, de raisins ou de fruits confits
Suivez chaque recette pour connaître les directives sur l'ajout de ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse d'agitation. La pâte doit être suffisamment épaisse pour que les fruits ou les noix ne tombent pas au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine afin qu'ils soient mieux répartis dans la pâte.

Mélanges liquides
Les mélanges renfermant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse seulement lorsque le mélange a épaissi.

BLANCS D'ŒUFS

Placez les blancs d'œufs à température ambiante dans un bol sec et propre. Fixez le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, tournez graduellement le levier à la vitesse désignée et fouettez jusqu'à obtenir l'effet désiré. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
1 blanc d'œuf	GRADUELLEMENT à 10
2+ blancs d'œufs et plus	GRADUELLEMENT à 8

Étapes de fouettage
Les blancs d'œufs sont fouettés rapidement grâce au batteur sur socle KitchenAid® Soyez très attentif pour éviter tout fouettage excessif. La liste suivante vous indique à quoi vous attendre.

Mousseux
Grosses bulles d'air inégales.

Commence à garder sa forme
Les bulles d'air sont petites et compactes; le produit est blanc.

Pic souple
Les pics tombent lorsque le fouet est enlevé.

Presque ferme
Des pics bien nets se forment lorsque le fouet est enlevé, mais les blancs d'œufs sont souples.

Ferme sans être sec
Des pics fermes et nets se forment lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une couleur et une brillance uniforme.

Ferme et sec
Des pics fermes et nets se forment lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une apparence tachetée et matte.

CRÈME FOUETTÉE

Versez la crème à fouetter froide dans un bol refroidi. Fixez le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, tournez graduellement le levier à la vitesse désignée et fouettez jusqu'à obtenir l'effet désiré. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
60 ml - 175 ml (¼ - ¾ tasse)	GRADUELLEMENT à 10
235 ml + (tasse et +)	GRADUELLEMENT à 8

Étapes de fouettage
Surveillez la crème de près durant le fouettage. Le batteur sur socle KitchenAid® fouette si rapidement que seules quelques secondes séparent les étapes de fouettage. Regardez si les caractéristiques suivantes sont présentes :

Commence à épaissir
La crème est épaisse et ressemble à une crème anglaise.

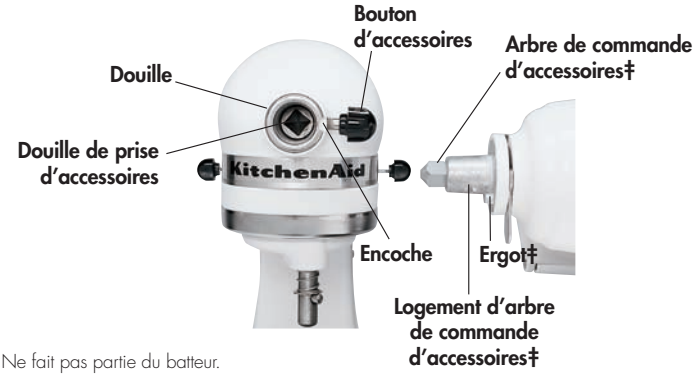
Garde sa forme
La crème forme des pics souples lorsque le fouet est enlevé. Dans le cas des desserts et des sauces, la crème peut être incorporée à d'autres ingrédients.

Ferme
La crème présente des pics fermes et nets lorsque le fouet à fil est enlevé. Utilisez la crème pour napper des gâteaux ou d'autres desserts, ou pour fourrer des choux à la crème.

ACCESSOIRES

Renseignements généraux

Les accessoires KitchenAid® sont conçus pour assurer une longue vie utile. L'arbre de commande d'accessoires et la douille de prise d'accessoires sont carrés afin d'éliminer toute possibilité de glissement durant la transmission de puissance à l'accessoire. Les logements de la prise d'accessoires et de l'arbre sont effilés afin d'assurer un ajustement serré même après une utilisation et une usure prolongées. Les accessoires KitchenAid® ne requièrent pas aucune unité de puissance supplémentaire pour les faire fonctionner; car l'unité est intégrée.



‡Ne fait pas partie du batteur.

DIRECTIVES GÉNÉRALES

Pour fixer

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur ou coupez le courant.
3. Desserrez le bouton d'accessoires en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et retirez le couvercle de prise d'accessoires ou faites-le basculer.
4. Insérez le logement d'arbre de commande d'accessoires dans la prise d'accessoires, en vous assurant que l'arbre de commande d'accessoires s'emboîte dans la douille carrée de la prise d'accessoires. Il peut être nécessaire de faire tourner l'accessoire d'avant en arrière. Si l'accessoire est bien placé, l'ergot situé sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord de la prise.
5. Serrez le bouton d'accessoires en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement assujetti au batteur.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

6. Branchez sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Pour enlever

1. Tournez le levier de réglage de la vitesse à la position OFF (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur ou coupez le courant.
3. Desserrez le bouton d'accessoires en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tournez légèrement l'accessoire d'avant en arrière au moment de le retirer.
4. Replacez le couvercle de la prise d'accessoires. Serrez le bouton d'accessoires en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su batidora con base. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar su batidora con base, complete y envíe por correo su tarjetade registro del producto incluida con la unidad.

Esta tarjeta nos permitirá comunicarnos con usted en el improbable caso de notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete la siguiente información para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

_____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Las instrucciones son las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la batidora con base en agua ni en otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
4. Desenchufe la batidora con base cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle las piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir los riesgos de lesiones a personas y/o de daños a la batidora, mantenga las manos, el cabello, la vestimenta, las espátulas y otros utensilios alejados de la batidora con base cuando ésta esté en funcionamiento.

Continúa en la página siguiente

6. No utilice la batidora con base con un cable o un enchufe dañado, luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Llame al Centro de satisfacción del cliente de KitchenAid al 1-800-541-6390 (1-800-807-6777 en Canada) para obtener más información.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. Quite el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador de la batidora con base antes de lavarla.
11. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 V.C.A.
Hertz: 60 Hz

La potencia en vatios para su batidora con base está impresa en una etiqueta debajo de la base de la batidora. También se menciona en la banda decorativa.

Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

GARANTÍA DE LA BATIDORA CON BASE KITCHENAID®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** el reemplazo de su batidora con base sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 45.	A. Las reparaciones cuando la batidora con base sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación de la batidora con base cuando haya sido utilizada fuera del país en donde fue comprada.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS Y EN EL DISTRITO DE COLUMBIA

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la batidora con base original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su batidora con base KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su batidora con base, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la batidora con base original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.).

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su batidora con base presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su batidora con base KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la batidora con base o mándela con envío por cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid Canada autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La batidora con base de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777.

O escríbanos a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA EN PUERTO RICO

Su batidora con base KitchenAid® tiene garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la batidora con base o mándela con envío asegurado de prepago a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. La batidora con base reparada se le entregará de forma prepogada y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA UNA VEZ QUE ÉSTA HAYA EXPIRADO – TODOS LOS LUGARES

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 47.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O comuníquese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

CÓMO OBTENER EL SERVICIO TÉCNICO EN OTROS LUGARES

Consulte a su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró la batidora con base para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

CÓMO REALIZAR UN PEDIDO DE ACCESORIOS Y REPUESTOS

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base en Canadá, llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora con base en México, llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea lo siguiente antes de llamar a su servicio técnico.

1. Es posible que la batidora con base se caliente durante su uso. Cuando la batidora funciona con cargas pesadas durante tiempos de mezclado prolongados, es posible que no pueda tocar de manera confortable la parte superior de la batidora. Esto es normal.
2. Es posible que la batidora con base emita un fuerte olor acre, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano choca con el bol, detenga la batidora con base. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el bol" en la página 54.

Conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Si su batidora con base falla o no funciona, verifique lo siguiente:

- ¿La batidora con base está enchufada?
- ¿El fusible del circuito de la batidora con base funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Apague la batidora con base durante 10 ó 15 segundos y luego enciéndala nuevamente. Si la batidora continúa sin funcionar, déjela enfriar durante 30 minutos antes de encenderla nuevamente.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, comuníquese con KitchenAid o con el Centro de servicio técnico autorizado:

EE.UU./Puerto Rico: 1-800-541-6390
Canadá: 1-800-807-6777
México: 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Para obtener más detalles, consulte la sección de Garantía KitchenAid y servicio técnico en la página 43. No devuelva la batidora a la tienda donde la compró, ellos no brindan el servicio técnico.

CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA CON BASE CON CABEZA RECLINABLE

NOTA: Esta foto muestra la batidora con base serie Artisan®. Es posible que las características de su modelo de batidora varíen ligeramente.

CÓMO ENSAMBLAR SU BATIDORA CON BASE CON CABEZA RECLINABLE

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

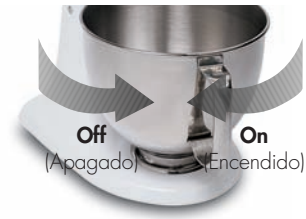
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



Para colocar el bol

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
4. Coloque el bol sobre la placa de sujeción.
5. Gire el bol suavemente hacia la derecha.
6. Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

Para quitar el bol

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
4. Gire el bol hacia la izquierda.

Para colocar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
4. Deslice el batidor sobre el eje del batidor y presione hacia arriba tanto como sea posible.
5. Gire el batidor hacia la derecha y engánchelo en la clavija del eje.
6. Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

Para quitar el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
4. Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda.
5. Saque el batidor del eje del batidor.

Continúa en la página siguiente

CÓMO ENSAMBLAR SU BATIDORA CON BASE CON CABEZA RECLINABLE

Para operar la perilla de control de la velocidad

La palanca de control de la velocidad siempre debe colocarse en la velocidad más baja para encenderse y luego, se debe mover gradualmente a la velocidad más alta deseada para evitar salpicaduras de los ingredientes fuera del bol. Consulte la página 55 para obtener más información sobre la Guía para el control de la velocidad.

Para trabar el cabezal con motor

1. Asegúrese de que el cabezal con motor esté completamente abajo.
2. Coloque la palanca de ajuste en LOCK (TRABAR).
3. Antes de mezclar, pruebe si está trabado intentando elevar el cabezal.

Para destrabar el cabezal con motor

1. Coloque la palanca de ajuste en UNLOCK (DESTRABAR).

NOTA: Cuando se utiliza la batidora, el cabezal con motor siempre debe mantenerse en la posición LOCK (TRABAR).

Control de la velocidad

Lock (Trabar) **Unlock** (Destrabar)

CÓMO UTILIZAR SU VERTEDOR ANTISALPICADURAS*

Para colocar el vertedor antisalpicaduras

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Coloque el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de alambre y el bol (vea la página 49).
4. Desde el frente de la batidora, deslice el vertedor antisalpicaduras sobre el bol hasta que el protector quede centrado. El borde inferior del protector debe encajar dentro del bol.

Para quitar el vertedor antisalpicaduras

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Levante la parte delantera del protector de vertido, aléjela del borde del bol y jale hacia adelante.
4. Quite el accesorio y el bol.

Para utilizar el vertedor antisalpicaduras

1. Para obtener los mejores resultados, gire el protector para que el cabezal con motor cubra la abertura en forma de "u" en el protector. Si usted se coloca de frente a la batidora, el vertedor estará a la derecha del centro de conexión para accesorios.
2. Vierta los ingredientes en el bol a través del vertedor.

* Si se incluye el vertedor antisalpicaduras.

CÓMO UTILIZAR SUS ACCESORIOS KITCHENAID®

Batidor plano para mezclas de normales a espesas:

- pasteles
- glaseados con crema
- caramelos
- galletas dulces
- masa para tartas
- galletas
- panes rápidos
- pastel de carne
- puré de papas

Batidor de alambre para las mezclas que necesitan que se incorpore aire:

- huevos
- claras de huevo
- crema espesa
- merengue italiano o cocido
- pasteles esponjosos
- pasteles de ángel
- mayonesa
- algunos tipos de caramelos

Gancho amasador para mezclar y amasar masas con levadura:

- panes
- panecillos
- pastel de café
- bolos

TIEMPO DE MEZCLADO

Su batidora con base KitchenAid® mezclará más rápidamente y mejor que la mayoría de las otras batidoras con base eléctricas. Por lo tanto, el tiempo de mezclado de la mayoría de las recetas tradicionales y de las que no vienen en los paquetes debe adaptarse para evitar batir más de lo necesario. En los pasteles, por ejemplo, el tiempo de batido es posible que sea la mitad que si se utilizan otras batidoras con base.

CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA CON BASE CON CABEZA RECLINABLE

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

NOTA: No raspe el bol mientras la batidora con base está en funcionamiento.

El bol y el batidor están diseñados para mezclar exhaustivamente sin necesidad de raspar frecuentemente. El raspar el bol una o dos veces mientras se está mezclando es suficiente. Apague la batidora antes de raspar el bol.

Es posible que la batidora con base se caliente durante su uso. Cuando la batidora funciona con cargas pesadas durante tiempos de mezclado prolongados, es posible que no pueda tocar de manera confortable la parte superior de la batidor. Esto es normal.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El tazón, el batidor plano y el gancho para masa blanco pueden lavarse en una lavavajillas automática. También los puede lavar muy bien con agua jabonosa caliente y enjuagarlos perfectamente antes de secarlos. El batidor de alambre, el gancho para masa pulido y el batidor plano pulido debe lavarlos a mano y secarlos inmediatamente. No lave el batidor de alambre, el gancho de masa pulido y el batidor plano pulido en lavavajillas. No guarde los batidores colocados en el eje de la batidora.

NOTA: Siempre asegúrese de desenchufar la batidora con base antes de limpiarla. Limpie la batidora con base con un trapo suave y húmedo. No utilice limpiadores de uso doméstico ni comerciales. No la sumerja en agua. Limpie el eje del batidor frecuentemente y quite todo residuo que se hubiera acumulado.

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL

Su batidora con base se ajusta en la fábrica para que el batidor plano no toque el fondo del bol. Si por algún motivo el batidor plano choca con el fondo del bol o está muy lejos de éste, puede corregir el espacio fácilmente.

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la energía.
3. Incline el cabezal con motor hacia atrás.
4. Gire el tornillo (A) LEVEMENTE en sentido antihorario (hacia la izquierda) para elevar el batidor plano o en sentido horario (hacia la derecha) para bajar el batidor plano.
5. Ajuste para que el batidor plano no toque la superficie del bol. Si ajusta demasiado el tornillo, es posible que no pueda trabar el cabezal con motor cuando éste se baja.

NOTA: Cuando el batidor plano está debidamente ajustado, no golpea ni el fondo ni los laterales del bol. Si el batidor plano o el batidor de alambre se ajustan de manera que golpean el bol, el revestimiento del batidor puede desprenderse o los alambres del batidor pueden desgastarse.

GUÍA PARA EL CONTROL DE LA VELOCIDAD

VELOCIDAD	USO	DESCRIPCIÓN
Stir	REVOLVER	Para revolver lentamente, ligar, hacer puré, iniciar todos los procesos de mezcla. Utilice para añadir harina e ingredientes secos a las mezclas, añadir líquidos a ingredientes secos y ligar mezclas espesas. Utilice con el accesorio fabricador de helados.
2	MEZCLAR LENTAMENTE	Para mezclar lentamente, hacer puré, revolver más rápidamente. Utilice para hacer mezclas espesas y caramelos, para comenzar a hacer puré de papas o de otras verduras, para desmenuzar la materia grasa en la harina, para hacer mezclas poco espesas y líquidas que salpican fácilmente y para mezclar y amasar masas con levadura. Utilice con el accesorio abrelatas.
4	MEZCLAR, BATIR	Para hacer mezclas semiespesas como por ejemplo galletas dulces. Utilice para ligar azúcar y materia grasa y para añadir azúcar a las claras de huevo para hacer merengues. Velocidad media para mezclas para pasteles. Utilice con: molino de alimentos, rebandor/rallador de rotor, colador de frutas y vegetales.
6	BATIR, HACER CREMAS	Para batir a velocidad media rápida (para hacer cremas). Utilice para finalizar las mezclas para pasteles, donas y otras mezclas. Velocidad alta para mezclas para pasteles. Utilice con el accesorio exprimidor de cítricos.
8	BATIR O MEZCLAR, RÁPIDAMENTE	Para batir crema, claras de huevos y merengues italianos o cocidos.
10	MEZCLAR RÁPIDAMENTE	Para mezclar rápidamente pequeñas cantidades de crema o claras de huevos. Utilice con el accesorio fabricador de pastas y el molino de granos. **NOTA:** Es posible que la batidora no mantenga las velocidades rápidas con cargas pesadas, por ejemplo, cuando se utiliza el accesorio fabricador de pastas y el molino de granos. Esto es normal.

NOTA: La palanca de control de la velocidad puede ubicarse entre las velocidades que se mencionan en el cuadro anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 en caso que sea necesario un ajuste más sutil.

Use la Velocidad 2 cuando prepare masa con levadura - el uso de cualquier otra velocidad puede dañar la batidora.

CONSEJOS ÚTILES PARA MEZCLAR

Cómo convertir su receta para la batidora

Las instrucciones de mezclado para las recetas de este libro pueden guiarlo para convertir sus recetas favoritas y así poder prepararlas con su batidora con base KitchenAid®. Busque recetas similares a las suyas y luego, adapte sus recetas para utilizarlas con los procedimientos de las recetas de KitchenAid.

Por ejemplo, el método de "mezclado rápido" es ideal para pasteles simples como el pastel amarillo rápido y el pastel blanco fácil que se incluyen en este libro. Este método consiste en ligar los ingredientes secos con la mayoría o todos los ingredientes líquidos en un solo paso.

Los pasteles más elaborados (con crema y frutos) deben prepararse utilizando el método tradicional de mezclado para pasteles. Con este método, el azúcar y la materia grasa, la mantequilla o margarina se mezclan bien (adquieren una consistencia cremosa) antes de que se añadan otros ingredientes.

Es posible que los tiempos de batido cambien para todos los pasteles ya que su batidora con base KitchenAid® funciona más rápido que otras batidoras. En general, mezclar un pastel con la batidora con base KitchenAid® llevará aproximadamente la mitad del tiempo que se requiere para la mayoría de las recetas tradicionales y de las que no vienen en los paquetes.

Para determinar el tiempo de mezclado ideal, observe la mezcla o la masa y mezcle sólo hasta que adquiera el aspecto deseado que se describe en su receta, como por ejemplo "homogénea y cremosa".

Para seleccionar las mejores velocidades de mezclado, utilice la Guía para el control de la velocidad de la página 55.

Cómo añadir ingredientes

Siempre añada los ingredientes lo más cerca del lateral del bol como sea posible, no directamente en el batidor en movimiento. El protector de vertido puede utilizarse para añadir los ingredientes de manera más fácil.

NOTA: Si los ingredientes del fondo del bol no se mezclan bien es porque la distancia entre el batidor y el bol no es la adecuada. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el bol" en la página 54.

Mezclas para pasteles

Cuando prepara mezclas para pasteles que vienen en los paquetes, utilice la velocidad 2 para una velocidad baja, la velocidad 4 para una velocidad media y la velocidad 6 para una velocidad alta. Para obtener los mejores resultados, mezcle durante el tiempo especificado en las instrucciones del paquete.

Cómo añadir nueces, uvas pasas o frutas confitadas

Para las pautas sobre cómo añadir estos ingredientes, siga cada receta en particular. En general, los materiales sólidos deben incorporarse en los últimos segundos del mezclado a velocidad "revolver". La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para evitar que las frutas secas o confitadas se depositen en el fondo del molde durante el horneado. Las frutas pegajosas deben espolvorearse con harina para que se distribuyan mejor en la mezcla.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más lentas para evitar salpicaduras. Incremente la velocidad sólo después de que la mezcla se haya espesado.

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras a temperatura ambiente en un bol limpio y seco. Coloque el bol y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el punto deseado. Vea el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo	GRADUALMENTE hasta 10
2+ claras de huevo	GRADUALMENTE hasta 8

Puntos de batido
Con su batidora KitchenAid®, las claras de huevo se baten rápidamente. Por lo tanto, tenga cuidado para no batir más de lo necesario. Esta lista le indica qué esperar.

Espumoso
Burbujas de aire grandes y disparejas.

Comienza a tomar forma
Las burbujas de aire son sutiles y compactas. El producto es blanco.

Pico Suave
Las puntas de los picos caen cuando se quita el batidor de alambre.

Casi rígido
Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos, pero las claras están suaves

Rígido pero no seco
Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos y rígidos. Las claras tienen color y brillo uniformes.

Rígido y seco
Cuando se quita el batidor de alambre, se forman picos puntiagudos y rígidos. Aparentemente, las claras tienen pequeñas manchitas y son opacas.

CREMA BATIDA

Vierta crema batida fría en un bol frío. Coloque el bol y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente hasta la velocidad designada y bata hasta obtener el punto deseado. Vea el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
¼ - ¾ de taza (60 ml - 175 ml)	GRADUALMENTE hasta 10
1+ tazas (235 ml +)	GRADUALMENTE hasta 8

Puntos de batido
Observe la crema con atención mientras bate. Debido a que su batidora KitchenAid® bate tan rápido, sólo hay unos pocos segundos entre los puntos de batido. Busque estas características:

Comienza a espesarse
La crema es espesa y tiene la consistencia de la natilla.

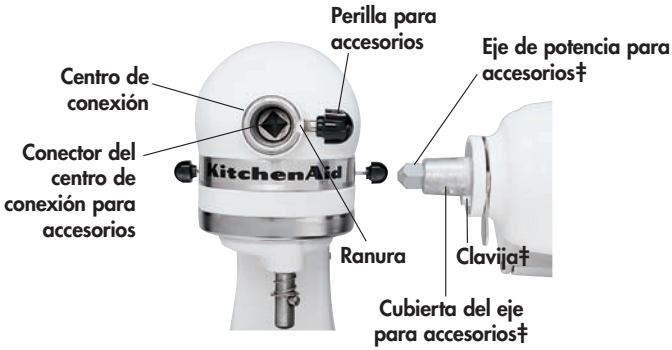
Conserva su forma
Cuando se quita el batidor, la crema forma picos suaves. Puede incorporarse a otros ingredientes cuando se hacen postres y salsas.

Rígido
Cuando se quita el batidor de alambre, la crema forma picos rígidos y puntiagudos. Utilice como cobertura para tortas y postres, como relleno

ACCESORIOS

Información general

Los accesorios KitchenAid® están diseñados para garantizar una larga vida útil. El eje de potencia y el conector del centro de conexión para accesorios son cuadrados para evitar que se resbalen durante la transmisión de energía al accesorio. La cubierta del eje y del centro de conexión es estrecha para garantizar un ajuste preciso, aun luego de un uso y desgaste prolongado. Los accesorios KitchenAid® no precisan una unidad de potencia adicional para funcionar ya que poseen una incorporada.



‡No son parte de la batidora.

INSTRUCCIONES GENERALES

Para conectar

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora o desconecte la energía.
3. Afloje la perilla para accesorios girándola a la izquierda y quite o levante la cubierta abisagrada del centro de conexión para accesorios.
4. Inserte la cubierta del eje para accesorios en el centro de conexión para accesorios asegurándose de que el eje de potencia para accesorios encaje en el conector del centro de conexión cuadrado. Es posible que sea necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio se encuentre en la posición adecuada, la clavija del accesorio encajará en la ranura que se encuentra sobre el borde del centro de conexión.
5. Ajuste la perilla para accesorios girándola en sentido horario hasta que el accesorio esté completamente afirmado en la batidora.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

6. Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

Para quitar

1. Haga girar la perilla de control de la velocidad hasta la posición OFF (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora o desconecte la energía.
3. Afloje la perilla para accesorios girándola a la izquierda. Gire el accesorio levemente hacia atrás y hacia adelante mientras que jala hacia afuera.
4. Vuelva a colocar la cubierta del centro de conexión para accesorios. Ajuste la perilla para accesorios girándola a la derecha.

MUSHROOM-ONION TARTLETS

YIELD: 24 TARTLETS

- **4 ounces light cream cheese**
- **3 tablespoons butter or margarine, divided**
- **¾ cup plus 1 teaspoon all-purpose flour**
- **8 ounces fresh mushrooms, coarsely chopped**
- **½ cup chopped green onions**
- **1 egg**
- **¼ teaspoon dried thyme leaves**
- **½ cup shredded Swiss cheese**

Place cream cheese and 2 tablespoons butter in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute. Stop and scrape bowl. Add ¾ cup flour. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute, or until well blended. Form mixture into ball. Wrap in waxed paper and chill 1 hour. Clean mixer bowl and beater.

Divide chilled dough into 24 pieces. Press each piece into miniature muffin cup (greased, if desired).

Meanwhile, melt remaining 1 tablespoon butter in 10-inch skillet over medium heat. Add mushrooms and onions. Cook and stir until tender. Remove from heat. Cool slightly.

Place egg, remaining 1 tablespoon flour, and thyme in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 6 and beat about 30 seconds. Stir in cheese and cooled mushroom mixture. Spoon into pastry-lined muffin cups. Bake at 375°F for 15 to 20 minutes, or until egg mixture is puffed and golden brown. Serve warm.

PER SERVING: (2 TARTLETS) ABOUT 98 CAL, 4 G PRO, 8 G CARB, 6 G FAT, 33 MG CHOL, 83 MG SOD

NUTTY CHEESEBALL

YIELD: 24 SERVINGS

- **1 cup shredded sharp Cheddar cheese**
- **1 cup shredded Swiss cheese**
- **1 package (8 ounces) light cream cheese**
- **2 tablespoons chopped fresh chives**
- **2 teaspoons Worcestershire sauce**
- **¼ teaspoon paprika**
- **½ teaspoon garlic powder**
- **¼ cup finely chopped pecans**

Place all ingredients except pecans in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute, or until well blended.

On waxed paper, shape mixture into a ball. Roll ball in chopped pecans. Wrap in waxed paper. Refrigerate until serving time. Serve with assorted crackers or raw vegetables.

PER SERVING: (2 TABLESPOONS) ABOUT 65 CAL, 4 G PRO, 1 G CARB, 5 G FAT, 13 MG CHOL, 109 MG SOD

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.™

MEATBALL HORS D'OEUVRES

YIELD: 30 MEATBALLS

- **1 pound ground beef**
- **2 egg yolks**
- **⅓ cup dry bread crumbs**
- **⅓ cup Parmesan cheese**
- **2 tablespoons chopped parsley**
- **¾ teaspoon garlic salt**
- **½ teaspoon oregano**
- **¼ teaspoon pepper**
- **2 tablespoons chopped stuffed olives**
- **¼ cup olive oil**
- **Tangy Barbecue Sauce (recipe follows)**

Place ground beef, egg yolks, bread crumbs, Parmesan cheese, parsley, garlic salt, oregano, pepper, and olives in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix for 1 minute.

Form mixture into 30 (1-inch) balls and fry in olive oil until well browned. Drain on paper towels. Warm Tangy Barbecue Sauce and pour over meatballs. Serve warm from chafing dish.

TANGY BARBECUE SAUCE

YIELD: 2 CUPS

- **1¼ cups brown sugar**
- **1 cup ketchup**
- **1 tablespoon dry mustard**
- **2 tablespoons Worcestershire sauce**
- **2 tablespoons vinegar**
- **1 cup strong coffee**
- **½ cup finely chopped onion**
- **1 teaspoon salt**
- **⅛ teaspoon pepper**

Combine all ingredients in a heavy saucepan. Mix well and cook over medium heat 10 minutes, stirring occasionally. Reduce heat and simmer 30 minutes. Cool sauce and store covered in refrigerator until needed.

PER SERVING: ABOUT 108 CAL, 4 G PRO, 12 G CARB, 5 G FAT, 25 MG CHOL, 240 MG SOD

BASIC EGG NOODLE PASTA

YIELD: 1¼ POUNDS DOUGH

4 large eggs (⅞ cup eggs)
1 tablespoon water
3½ cups sifted all-purpose flour

Place eggs, water, and flour in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix for 30 seconds.

Remove flat beater and attach dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes.

Hand knead dough for 30 seconds to 1 minute. Cover with dry towel and let rest 15 minutes before extruding through Pasta Maker.

PER SERVING: ABOUT 94 CAL, 4 G PRO, 17 G CARB, 1 G FAT, 42 MG CHOL, 14 MG SOD

TIP: To Cook Pasta, Add 1 tablespoon salt and 1 tablespoon oil to 6 quarts boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a slow boil until pasta is "al dente" or slightly firm to the bite. Pasta floats on top of the water as it cooks, so stir occasionally to keep pasta cooking evenly. When done cooking, drain in a colander.

For Spaghetti, Flat Noodles, and Macaroni, cook entire recipe as above.
For Lasagna, cook half the recipe at a time.

BASIC WHITE BREAD

YIELD: 32 SERVINGS (16 SLICES PER LOAF)

- ½ cup low-fat milk
- 3 tablespoons sugar
- 2 teaspoons salt
- 3 tablespoons butter or margarine
- 2 packages active dry yeast
- 1½ cups warm water (105°F to 115°F)
- 5 to 6 cups all-purpose flour

Place milk, sugar, salt, and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add lukewarm milk mixture and 4½ cups flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup at a time, and mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer, or until dough is smooth and elastic. Dough will be slightly sticky to the touch.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf, as directed on page 66, and place in greased 8½×4½×2½-inch loaf pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Bake at 400°F until golden brown, about 30 minutes. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

PER SERVING: ABOUT 95 CAL, 3 G PRO, 18 G CARB, 1 G FAT, 0 MG CHOL, 148 MG SOD

VARIATIONS

Cinnamon Bread: Prepare dough, divide, and roll out each half into a rectangle, as directed for **Basic White Bread** on page 64. Mix together ½ cup sugar and 2 teaspoons cinnamon in small bowl. Spread each rectangle with 1 tablespoon softened butter or margarine. Sprinkle with half of sugar mixture. Finish rolling and shaping loaves. Place in well-greased 8½×4½×2½-inch loaf pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk. If desired, brush tops with beaten egg white. Bake at 375°F for 40 to 45 minutes, or until golden brown. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Yield: *32 servings (16 slices per loaf)*

PER SERVING: ABOUT 111 CAL, 3 G PRO, 21 G CARB, 2 G FAT, 0 MG CHOL, 152 MG SOD

Sixty-Minute Rolls: Increase yeast to 3 packages and sugar to ¼ cup. Mix and knead dough as directed for **Basic White Bread** on page 64. Place in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 15 minutes. Turn dough onto lightly floured surface. Shape as desired (see following suggestions). Cover. Let rise in slightly warm oven (90°F) about 15 minutes. Bake at 425°F for 12 minutes, or until golden brown. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

Curlicues: Divide dough in half and roll each half to 12×9-inch rectangle. Cut 12 equal strips about 1 inch wide. Roll each strip tightly to form a coil, tucking ends underneath. Place on greased baking sheets about 2 inches apart.

Cloverleafs: Divide dough into 24 equal pieces. Form each piece into a ball and place in greased muffin pan. With scissors, cut each ball in half, then quarters.

Yield: *24 servings (1 roll per serving)*

PER SERVING: ABOUT 130 CAL, 4 G PRO, 25 G CARB, 2 G FAT, 0 MG CHOL, 198 MG SOD

BREAD MAKING TIPS

Making bread with a stand mixer is quite different than making bread by hand. Therefore, it will take some practice before you are completely comfortable with the new process. For your convenience, we offer these tips to help you become accustomed to breadmaking the KitchenAid way.

- Start with an easy recipe, such as Rapid Mix Cool Rise White Bread (page 68) until you are familiar with using the dough hook.
- ALWAYS use the dough hook to mix and knead yeast doughs.
- NEVER exceed Speed 2 when using the dough hook.
- NEVER use recipes calling for more than 8 cups all-purpose flour or 6 cups whole wheat flour when making dough with a 4½-quart mixer.
- NEVER use recipes calling for more than 10 cups all-purpose flour or 6 cups whole wheat flour when making dough with a 5-quart mixer.
- NEVER use recipes calling for more than 12 cups all-purpose flour or 8 cups whole wheat flour when making dough with a 6-quart mixer.
- Use a candy thermometer or other kitchen thermometer to ensure that liquids are at the temperature specified in the recipe. Liquids at higher temperatures can kill yeast, while liquids at lower temperatures will retard yeast growth.
- Warm all ingredients to room temperature to ensure a proper rise. If yeast is to be dissolved in the bowl, always warm the bowl first by rinsing with warm water.
- Allow bread to rise in a warm place, 80°F to 85°F, free from draft, unless specified otherwise in recipe.
- Here are some alternative rising methods: (1) Place the bowl of dough on a wire rack over a pan of warm water. (2) Place the bowl on the top rack of an unheated oven over a pan of hot water on the rack below. (3) Turn oven to 400°F for 1 minute, then turn it off; place the bowl on the center rack of the oven and close the door.
- Always cover the bowl with a towel to retain warmth and to protect it from drafts.

- Rising times may vary due to temperature and humidity in your kitchen. Dough has doubled in bulk when indentation marks remain after you press the dough lightly with your fingers.
- Most bread recipes give a range for the amount of flour to be used. Enough flour has been added to the dough when the dough clings to the hook and cleans the sides of bowl. If dough is sticky or humidity is high, slowly add more flour, about ½ cup at a time, NEVER exceeding the recommended flour capacity. Knead after each addition until flour is completely worked into dough. If too much flour is added, a dry loaf will result.
- Some types of dough, especially those made with whole-grain flours, may not form a ball on the hook. However, as long as the hook comes in contact with the dough, kneading will be accomplished.
- Some large recipes and soft doughs may occasionally climb over the collar of the hook. This usually indicates that the dough is sticky and more flour should be added. The sooner all the flour is added, the less likely the dough will climb the hook. For such recipes, try starting with all but the last cup of flour in the initial mixing process. Then add the remaining flour as quickly as possible.
- When done, yeast breads and rolls will be deep golden brown in color. Also, most loaves of bread will have pulled away from the sides of their loaf pans, and tops of done loaves will sound hollow when tapped. Freshly baked loaves and rolls should be turned onto racks immediately after removing from oven to prevent sogginess.

SHAPING A LOAF

Divide the dough in half. On a lightly floured surface, roll each half into a rectangle, approximately 9×14 inches. A rolling pin will smooth the dough and remove gas bubbles.

Starting at a short end, roll the dough tightly. Pinch to seal the seam.

Pinch the ends and turn them under. Place the dough, seam side down, in a loaf pan. Follow the directions in the recipe for rising and baking.

WHOLE GRAIN WHEAT BREAD

YIELD: 32 SERVINGS (16 SLICES PER LOAF)

- **⅓ cup plus 1 tablespoon brown sugar, divided**
- **2 cups warm water (105°F to 115°F)**
- **2 packages active dry yeast**
- **5 to 6 cups whole wheat flour**
- **¾ cup powdered milk**
- **2 teaspoons salt**
- **⅓ cup oil**

Dissolve 1 tablespoon brown sugar in warm water in small bowl. Add yeast and let mixture stand.

Place 4 cups flour, powdered milk, ⅓ cup brown sugar, and salt in mixer bowl. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds. Continuing on Speed 2, gradually add yeast mixture and oil to flour mixture and mix about 1½ minutes longer. Stop and scrape bowl, if necessary.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup at a time, and mix until dough clings to hook* and cleans sides of bowl, about 2 minutes. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf as directed on page 66. Place in greased 8½×4½×2½-inch loaf pans. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.

Bake at 400°F for 15 minutes. Reduce oven temperature to 350°F and bake 30 minutes longer. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

PER SERVING: ABOUT 112 CAL, 4 G PRO, 19 G CARB, 3 G FAT, 2 MG CHOL, 146 MG SOD

**Note: Dough may not form a ball on hook. However, as long as hook comes in contact with dough, kneading will be accomplished. Do not add more than the maximum amount of flour specified or a dry loaf will result.*

RAPID MIX COOL RISE WHITE BREAD

YIELD: 32 SERVINGS (16 SLICES PER LOAF)

- **6 to 7 cups all-purpose flour**
- **2 tablespoons sugar**
- **3½ teaspoons salt**
- **3 packages active dry yeast**
- **¼ cup butter or margarine, softened**
- **2 cups very warm water (120°F to 130°F)**

Place 5½ cups flour, sugar, salt, yeast, and butter in mixer bowl. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 20 seconds. Gradually add warm water and mix about 1½ minutes longer.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup at a time, and mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Cover dough with plastic wrap and a towel. Let rest 20 minutes.

Divide dough in half. Shape each half into a loaf as directed on page 66. Place in greased 8½×4½×2½-inch loaf pans. Brush each loaf with oil and cover loosely with plastic wrap. Refrigerate 2 to 12 hours.

When ready to bake, uncover dough carefully. Let stand at room temperature 10 minutes. Puncture any gas bubbles which may have formed. Bake at 400°F for 35 to 40 minutes. Remove from pans immediately and cool on wire racks.

PER SERVING: ABOUT 110 CAL, 3 G PRO, 21 G CARB, 2 G FAT, 0 MG CHOL, 251 MG SOD

General instructions for making and kneading yeast dough with the Rapid Mix method

"Rapid Mix" describes a bread baking method that calls for dry yeast to be mixed with other dry ingredients before liquid is added, rather than the traditional method of dissolving the yeast in warm liquid.

1. Place yeast and all other dry ingredients except 1 to 2 cups flour in mixer bowl.

2. Attach bowl and dough hook. Turn to Speed 2 and mix until dry ingredients are combined, about 15 seconds.

3. Continuing on Speed 2, gradually* add liquid ingredients to flour mixture and mix 1 to 2 minutes longer.

4. Continuing on Speed 2, add remaining flour ½ cup at a time, until dough forms. Mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes.

5. When dough clings to hook, knead on Speed 2 until dough is smooth and elastic, for 2 minutes.

6. Remove dough hook and bowl from the mixer, and then the dough from the hook and bowl. Follow recipe directions for rising, shaping, and baking.

***Note:** *If liquid ingredients are added too quickly in Step 3, they will form a pool around the dough hook and slow down the mixing process.*

TIP: The "Rapid Mix" method may be faster and easier for new bread bakers. It is slightly more temperature tolerant because the yeast is mixed with dry ingredients rather than with warm liquid.

CRUSTY PIZZA DOUGH

YIELD: 4 SERVINGS (¼ PIZZA PER SERVING)

- **1 package active dry yeast**
- **1 cup warm water (105°F to 115°F)**
- **½ teaspoon salt**
- **2 teaspoons olive oil**
- **2½ to 3½ cups all-purpose flour**
- **1 tablespoon cornmeal**

Dissolve yeast in warm water in warmed mixer bowl. Add salt, olive oil, and 2½ cups flour. Attach bowl and dough hook to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute.

Continuing on Speed 2, add remaining flour, ½ cup at a time, and mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes. Knead on Speed 2 about 2 minutes longer.

Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk. Punch dough down.

Brush 14-inch pizza pan with oil. Sprinkle with cornmeal. Press dough across bottom of pan, forming a collar around edge to hold toppings. Add toppings as desired. Bake at 450°F for 15 to 20 minutes.

PER SERVING: ABOUT 373 CAL, 11 G PRO, 74 G CARB, 3 G FAT, 0 MG CHOL, 271 MG SOD

POPOVERS

YIELD: 8 POPOVERS

- **2 eggs**
- **1 cup milk**
- **1 tablespoon butter or margarine, melted**
- **1 cup all-purpose flour**
- **¼ teaspoon salt**

Place eggs, milk, butter, flour, and salt in mixer bowl. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 4 and beat 15 seconds. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 4 and beat 15 seconds more.

Fill 8 heavily greased and floured custard cups half full with batter. Place cups on cookie sheet. Place cookie sheet in cold oven and set heat at 450°F. Bake for 15 minutes; reduce heat to 350°F and bake 20 to 25 minutes longer. Remove from oven and cut slit into side of each popover. Serve immediately.

PER SERVING: ABOUT 103 CAL, 4 G PRO, 13 G CARB, 3 G FAT, 59 MG CHOL, 115 MG SOD

BAKING POWDER BISCUITS

YIELD: 16 BISCUITS

- **2 cups all-purpose flour**
- **1 tablespoon baking powder**
- **½ teaspoon salt**
- **¼ cup butter**
- **3 tablespoons shortening**
- **About ¾ cup milk**

Preheat oven to 450°F. Grease baking sheet.

Sift flour, baking powder and salt into medium bowl. Using pastry blender or 2 knives, cut in butter and shortening until mixture resembles coarse crumbs. Stir in enough milk to make soft dough.

Turn out onto lightly floured surface. Knead dough lightly. Roll out ½-inch thick. Cut biscuit rounds with 2-inch cutter. Place on greased baking sheet.

Bake 8 to 10 minutes or until browned.

PER SERVING: 135 CAL, 3 G PRO, 17 G CARB, 6 G FAT, 1 MG CHOL, 183 MG SOD

EASY WHITE CAKE

YIELD: 12 TO 16 SERVINGS

- **2 cups all-purpose flour**
- **1½ cups sugar**
- **3 teaspoons baking powder**
- **½ teaspoon salt**
- **½ cup shortening**
- **1 cup low-fat milk**
- **1 teaspoon vanilla**
- **4 egg whites**

Combine dry ingredients in mixer bowl. Add shortening, milk, and vanilla. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute. Stop and scrape bowl. Add egg whites. Turn to Speed 6 and beat about 1 minute, or until smooth and fluffy.

Pour batter into two greased and floured 8- or 9-inch round baking pans. Bake at 350°F for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool 10 minutes. Remove from pans. Cool completely on wire rack. Frost if desired.

PER SERVING: ABOUT 267 CAL, 4 G PRO, 42 G CARB, 9 G FAT, 2 MG CHOL, 183 MG SOD

QUICK YELLOW CAKE

YIELD: 12 TO 16 SERVINGS

- **2¼ cups all-purpose flour**
- **1⅓ cups sugar**
- **3 teaspoons baking powder**
- **½ teaspoon salt**
- **½ cup shortening**
- **1 cup low-fat milk**
- **1 teaspoon vanilla**
- **2 eggs**

Combine dry ingredients in mixer bowl. Add shortening, milk, and vanilla. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute. Stop and scrape bowl. Add eggs. Continuing on Speed 2, mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 6 and beat about 1 minute.

Pour batter into two greased and floured 8- or 9-inch round baking pans. Bake at 350°F for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool 10 minutes. Remove from pans. Cool completely on wire rack. Frost if desired.

PER SERVING: ABOUT 272 CAL, 4 G PRO, 42 G CARB, 10 G FAT, 37 MG CHOL, 175 MG SOD

CHOCOLATE FROSTING

YIELD: 12 TO 16 SERVINGS (FROSTING FOR 2-LAYER OR 13×9×2-INCH CAKE)

- **1 cup butter, softened**
- **2 tablespoons light corn syrup**
- **4 cups powdered sugar**
- **2 squares (1 ounce each) unsweetened chocolate, melted**

Place butter in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 4 and beat about 1½ minutes, or until creamy. Stop and scrape bowl. Add corn syrup. Turn to Speed 2 and mix well. Stop and scrape bowl.

Turn to Stir Speed. Gradually add powdered sugar, mixing until blended. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 2. Slowly add melted chocolate and mix about 1½ minutes. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute.

PER SERVING: ABOUT 325 CAL, 1 G PRO, 44 G CARB, 18 G FAT, 41 MG CHOL, 160 MG SOD

CHOCOLATE CAKE

YIELD: 12 TO 16 SERVINGS

- **2 cups all-purpose flour**
- **1⅓ cups sugar**
- **1 teaspoon baking powder**
- **½ teaspoon baking soda**
- **½ teaspoon salt**
- **½ cup shortening**
- **1 cup low-fat milk**
- **1 teaspoon vanilla**
- **2 eggs**
- **2 squares (1 ounce each) unsweetened chocolate, melted**

Combine dry ingredients in mixer bowl. Add shortening, milk, and vanilla. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 1 minute. Stop and scrape bowl. Add eggs and chocolate. Continuing on Speed 2, mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 6 and beat about 1 minute.

Pour batter into two greased and floured 8- or 9-inch round baking pans. Bake at 350°F for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool 10 minutes. Remove from pans. Cool completely on wire rack. Frost if desired.

PER SERVING: ABOUT 285 CAL, 4 G PRO, 41 G CARB, 12 G FAT, 37 MG CHOL, 185 MG SOD

BUTTERCREAM FROSTING

YIELD: 12 TO 16 SERVINGS (FROSTING FOR 2-LAYER OR 13×9×2-INCH CAKE)

- **⅓ cup butter, softened**
- **¼ cup cream or evaporated milk**
- **1 teaspoon vanilla**
- **¼ teaspoon salt**
- **4 cups powdered sugar, divided**
- **Low-fat milk, if necessary**

Place butter in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute, or until creamy. Stop and scrape bowl. Add cream, vanilla, salt, and 1 cup powdered sugar. Turn to Stir Speed and mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 2 and mix about 1½ minutes, or until well blended. Stop and scrape bowl.

Turn to Stir Speed. Gradually add remaining 3 cups powdered sugar and mix until blended. Stop and scrape bowl, if necessary. Add milk, 1 teaspoon at a time, if necessary. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute, or until smooth.

PER SERVING: ABOUT 208 CAL, 0 G PRO, 40 G CARB, 6 G FAT, 16 MG CHOL, 99 MG SOD

KEY LIME PIE

YIELD: 1 PIE

- **2 cups sugar, divided**
- **¼ cup plus 2 tablespoons cornstarch**
- **¼ teaspoon salt**
- **½ cup fresh key lime juice**
- **½ cup cold water**
- **3 eggs, separated**
- **2 tablespoons butter**
- **1½ cups boiling water**
- **1 teaspoon grated fresh lime peel**
- **Green food coloring (optional)**
- **¼ teaspoon cream of tartar**
- **Pastry for 9-inch pie (see recipe on page 80)**

1. Combine 1½ cups sugar, cornstarch and salt in 2-quart saucepan. Add lime juice, water and egg yolks; blend well. Add butter and gradually add boiling water. Bring mixture to a boil over medium heat and cook 3 minutes, stirring constantly. Stir in lime peel and green food coloring, if desired. Remove from heat and cool 20 minutes.

2. Beat egg whites in bowl of electric stand mixer on high speed until frothy. Add cream of tartar and whip until soft peaks form. Continuing on high speed, gradually add remaining sugar, beating until stiff peaks form.

3. Pour cooled filling into pie shell. Lightly pile meringue on filling and spread to edges. Bake at 350°F for 15 minutes, or until lightly browned. Cool completely before serving.

PER SERVING: (⅛ PIE) ABOUT 398 CAL, 4 G PRO, 69 G CARB, 12 G FAT, 91 MG CHOL, 240 MG SOD

ALMOND DACQUOISE

YIELD: 1 (8-INCH) CAKE

- **6 ounces blanched almonds, ground**
- **1 cup powdered sugar**
- **1½ tablespoons cornstarch**
- **6 egg whites**
- **⅛ teaspoon salt**
- **¼ teaspoon cream of tartar**
- **3 tablespoons sugar**
- **1¼ teaspoons vanilla**
- **¼ teaspoon almond extract**
- **Chocolate Buttercream Filling (recipe follows)**

1. Combine almonds, powdered sugar and cornstarch; set aside.

2. Place egg whites in bowl of electric stand mixer. Turn to medium-high and whip until foamy. Add salt and cream of tartar and continue whipping until soft peaks form. Sprinkle in sugar, vanilla and almond extract, beating until stiff peaks form. Reduce to low and quickly add almond mixture, mixing just until blended.

3. Using a pastry bag fitted with large (½-inch) plain tip, pipe mixture onto greased and floured baking sheets to form 3 (8-inch) circles. Bake at 250°F for 35 to 45 minutes. Remove from baking sheets and cool on aluminum foil. Fill and frost with Chocolate Buttercream Filling.

CHOCOLATE BUTTERCREAM FILLING

- **2 egg yolks**
- **1 cup powdered sugar**
- **2 squares (1 ounce each) semisweet chocolate, melted**
- **¾ cup (1½ sticks) butter, softened**
- **½ teaspoon vanilla**

Place egg yolks in bowl of electric stand mixer. Turn to medium-high and whip 2 minutes. Stop and scrape bowl.

Reduce speed to medium and gradually add powdered sugar, chocolate, butter and vanilla; continue beating until fluffy, about 5 minutes.

PER SERVING: (⅛ CAKE) ABOUT 491 CAL, 9 G PRO, 45 G CARB, 33 G FAT, 102 MG CHOL, 272 MG SOD

KITCHENAID PIE PASTRY

YIELD: 8 SERVINGS (TWO 8- OR 9-INCH CRUSTS)

- **2¼ cups all-purpose flour**
- **¾ teaspoon salt**
- **½ cup shortening, well chilled**
- **2 tablespoons butter or margarine, well chilled**
- **5 to 6 tablespoons cold water**

Place flour and salt in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Stir Speed and mix about 15 seconds. Cut shortening and butter into pieces and add to flour mixture. Turn to Stir Speed and mix until shortening particles are size of small peas, 30 to 45 seconds.

Continuing on Stir Speed, add water, 1 tablespoon at a time, mixing until ingredients are moistened and dough begins to hold together. Divide dough in half. Pat each half into a smooth ball and flatten slightly. Wrap in plastic wrap. Chill in refrigerator 15 minutes.

Roll one half of dough to ⅛-inch thickness between sheets of waxed paper. Fold pastry into quarters. Ease into 8- or 9-inch pie plate and unfold, pressing firmly against bottom and sides.

For One-Crust Pie: Fold edge under. Crimp as desired. Add desired pie filling. Bake as directed.

For Two-Crust Pie: Trim pastry even with edge of pie plate. Using second half of dough, roll out another pastry crust. Add desired pie filling. Top with second pastry crust. Seal edge. Crimp as desired. Cut slits for steam to escape. Bake as directed.

For Baked Pastry Shell: Fold edge under. Crimp as desired. Prick sides and bottom with fork. Bake at 450°F for 8 to 10 minutes, or until lightly browned. Cool completely on wire rack and fill.

Alternate Method for Baked Pastry Shell: Fold edge under. Crimp as desired. Line shell with foil. Fill with pie weights or dried beans. Bake at 450°F for 10 to 12 minutes, or until edges are lightly browned. Remove pie weights and foil. Cool completely on wire rack and fill.

PER SERVING (ONE CRUST): ABOUT 134 CAL, 2 G PRO, 13 G CARB, 8 G FAT, 0 MG CHOL, 118 MG SOD

PER SERVING (TWO CRUSTS): ABOUT 267 CAL, 4 G PRO, 27 G CARB, 16 G FAT, 0 MG CHOL, 236 MG SOD

RUSTIC APPLE TART

YIELD: 8 SERVINGS

- **2½ pounds (about 6 large) tart green apples, peeled, thinly sliced**
- **2 tablespoons lemon juice**
- **¼ cup granulated sugar**
- **⅓ cup light brown sugar**
- **½ cup flour**
- **½ teaspoon cinnamon**
- **¼ cup (½ stick) butter, softened**
- **1 unbaked (9-inch) pie crust (see page 80)**

Toss together apples, lemon, and granulated sugar. Set aside

Place all remaining ingredients except pie crust in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix until crumbly. Set aside.

Roll out pastry into a 13-inch circle. Transfer to baking sheet (it's OK if pastry hangs over edge of baking sheet).

Gently mound apples in center of pastry, leaving a 2-inch border of dough on all sides. Sprinkle apples with cinnamon sugar mixture. Fold pastry up over filling, pleating as necessary to fit snugly around apples. Gently press dough to filling, reinforcing shape.

Bake at 400°F until pastry is golden brown and apples are tender, for about 30 minutes. Cool tart on baking sheet on wire rack 10 minutes; serve warm.

PER SERVING: ABOUT 452 CAL, 5 G PRO, 60 G CARB, 21 G FAT, 23 MG CHOL, 290 MG SOD

PEANUT BUTTER COOKIES

YIELD: 36 SERVINGS (1 COOKIE PER SERVING)

- ½ **cup peanut butter**
- ½ **cup butter or margarine, softened**
- ½ **cup granulated sugar**
- ½ **cup brown sugar**
- 1 **egg**
- ½ **teaspoon vanilla**
- ½ **teaspoon baking soda**
- ¼ **teaspoon salt**
- 1¼ **cups all-purpose flour**

Place peanut butter and butter in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 6 and beat until mixture is smooth, about 1 minute. Stop and scrape bowl. Add sugars, egg and vanilla. Turn to Speed 4 and beat about 1 minute. Stop and scrape bowl.

Turn to Stir Speed. Gradually add all remaining ingredients to sugar mixture and mix about 30 seconds. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds.

Roll dough into 1-inch balls. Place about 2 inches apart on ungreased baking sheets. Press flat with fork in a criss-cross pattern to ¼-inch thickness.

Bake at 375°F until golden brown, about 10 to 12 minutes. Remove from baking sheets immediately and cool on wire racks.

PER SERVING: 83 CAL, 2 G PRO, 10 G CARB, 4 G FAT, 6 MG CHOL, 81 MG SOD

CHOCOLATE CHIP COOKIES

YIELD: 54 SERVINGS (1 COOKIE PER SERVING)

- **1 cup granulated sugar**
- **1 cup brown sugar**
- **1 cup (2 sticks) butter or margarine, softened**
- **2 eggs**
- **1½ teaspoons vanilla**
- **1 teaspoon baking soda**
- **1 teaspoon salt**
- **3 cups all-purpose flour**
- **12 ounces semi-sweet chocolate chips**

Place sugars, butter, eggs, and vanilla in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 4 and beat about 30 seconds. Stop and scrape bowl.

Turn to Stir Speed. Gradually add baking soda, salt, and flour to sugar mixture and mix about 2 minutes. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Add chocolate chips. Turn to Stir Speed and mix about 15 seconds.

Drop rounded teaspoonfuls onto greased baking sheets, about 2 inches apart. Bake at 375°F for 10 to 12 minutes. Remove from baking sheets immediately and cool on wire racks.

PER SERVING: ABOUT 117 CAL, 1 G PRO, 17 G CARB, 5 G FAT, 8 MG CHOL, 106 MG SOD

VARIATIONS

Two cups raisins, coconut, or chopped walnuts may be substituted for chocolate chips.

FUDGE BROWNIES

YIELD: 36 SERVINGS (1 BROWNIE PER SERVING)

- **1 cup margarine or butter, softened, divided**
- **4 squares (1 ounce each) unsweetened chocolate**
- **2 cups sugar**
- **1 teaspoon vanilla**
- **3 eggs**
- **1 cup all-purpose flour**
- **½ teaspoon salt**
- **1 cup chopped walnuts or pecans**

Melt ½ cup margarine and chocolate in small saucepan over low heat; set aside to cool.

Place remaining ½ cup margarine, sugar, and vanilla in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds. Turn to Speed 6 and beat about 2 minutes. Turn to Speed 4. Add eggs, one at a time, beating about 15 seconds after each addition. Stop and scrape bowl.

Add cooled chocolate mixture. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds. Stop and scrape bowl. Add all remaining ingredients. Turn to Stir Speed and mix until well blended, about 30 seconds.

Pour into greased and floured 13×9×2-inch baking pan. Bake at 350°F for 45 minutes. Cool in pan on wire rack and cut.

PER SERVING: ABOUT 143 CAL, 2 G PRO, 16 G CARB, 9 G FAT, 18 MG CHOL, 93 MG SOD

CREAMY NO-COOK MINTS

YIELD: 7 DOZEN CANDIES

- **1 package (3 ounces) light cream cheese**
- **¼ teaspoon mint extract**
- **2 drops green food color (or color of choice)**
- **4¼ to 4½ cups powdered sugar**
- **Superfine sugar**

Place cream cheese, mint extract, and food color in mixer bowl. Attach bowl and flat beater to mixer. Turn to Speed 2 and mix about 30 seconds, or until smooth. Continuing on Speed 2, gradually add powdered sugar and mix about 1½ minutes, or until mixture becomes very stiff.

To make mints, dip individual flexible candy molds into superfine sugar. Press in mint mixture. Turn out onto waxed paper covered with superfine sugar. Repeat until all mixture is used. Or: Shape mixture into ¾-inch balls, using 1 teaspoonful for each ball. Roll in superfine sugar. Place on waxed paper covered with superfine sugar. Flatten slightly with thumb to form ¼-inch-thick patties. If desired, press back of fork lightly on patties to form ridges.

Store mints, tightly covered, in refrigerator. Mints also freeze well.

PER SERVING: (2 MINTS) ABOUT 54 CAL, 0 G PRO, 13 G CARB, 0 G FAT, 1 MG CHOL, 12 MG SOD

TARTELETTES AUX CHAMPIGNONS ET AUX OIGNONS

DONNE: 24 TARTELETTES

- **4 oz. de fromage à la crème léger**
- **3 c. à soupe de beurre ou margarine, divisé**
- **¾ tasse plus 1 c. à thé de farine tout-usage**
- **8 oz. de champignons frais, hachés gros**
- **½ tasse d'oignons verts hachés**
- **1 œuf**
- **¼ c. à thé de feuilles de thym séchées**
- **½ tasse de fromage suisse râpé**

Mettre le fromage à la crème et 2 c. à soupe de beurre dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 4 et battre pendant environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter ¾ tasse de farine. Régler à la vitesse 2 et battre environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Former une boule avec le mélange. Envelopper de papier ciré et laisser refroidir 1 heure. Nettoyer le bol du batteur et le fouet.

Diviser la pâte refroidie en 24 morceaux. Écraser chaque morceau dans un moule à muffins miniatures (graissé, si désiré).

Entre temps, faire fondre le reste du beurre (1 c. à soupe) dans une poêle de 10 po sur feu moyen. Ajouter les champignons et les oignons. Faire cuire en brassant jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Placer l'œuf, le reste de la farine (1 c. à soupe) et le thym dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 6 et battre pendant environ 30 secondes. Incorporer le fromage et le mélange de champignons refroidi. À la cuillère, déposer le mélange dans les moules à muffins garnis de pâte à tarte. Faire cuire au four à 375°F de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit gonflé et doré. Servir chaud.

PAR PORTION: (2 TARTELETTES) ENVIRON 98 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 8 G DE GLUCIDES, 6 G DE MATIÈRES GRASSES, 33 MG DE CHOLESTÉROL, 83 MG DE SODIUM

BOULE DE FROMAGE AUX NOIX

DONNE: 24 PORTIONS

- **1 tasse de fromage cheddar fort râpé**
- **1 tasse de fromage suisse râpé**
- **1 paquet (8 oz.) de fromage à la crème léger**
- **2 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée**
- **2 c. à thé de sauce Worcestershire**
- **¼ c. à thé de paprika**
- **½ c. à thé de poudre d'ail**
- **¼ tasse de noix de pacane finement hachées**

Mettre tous les ingrédients, sauf les noix de pacane, dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 4 et battre environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Sur du papier ciré, former une boule avec le mélange. Rouler la boule dans les noix de pacane hachées. Envelopper dans du papier ciré et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Servir avec un assortiment de craquelins ou de crudités.

PAR PORTION: (2 C. À SOUPE) ENVIRON 65 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 1 G DE GLUCIDES, 5 G DE MATIÈRES GRASSES, 13 MG DE CHOLESTÉROL, 109 MG DE SODIUM

BOULETTES DE VIANDE EN HORS D'ŒUVRE

DONNE: 30 BOULETTES DE VIANDE

- **1 lb. de bœuf haché**
- **2 jaunes d'œufs**
- **⅓ tasse de chapelure**
- **⅓ tasse de parmesan**
- **2 c. à soupe de persil haché**
- **¾ c. à thé de sel d'ail**
- **½ c. à thé d'origan**
- **¼ c. à thé de poivre**
- **2 c. à soupe d'olives farcies**
- **¼ tasse d'huile d'olive**
- **Sauce barbecue piquante (la recette suit)**

Mettre le bœuf haché, les jaunes d'œufs, la chapelure, le parmesan, le persil, le sel d'ail, l'origan, le poivre et les olives dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant 1 minute.

Façonner le mélange en 30 boulettes de 1 po et les frire dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient brunes. Égoutter sur des essuie-tout. Réchauffer la sauce barbecue piquante et la verser sur les boulettes de viande. Servir chaud dans un plat-réchaud.

SAUCE BARBECUE PIQUANTE

DONNE: 2 TASSES

- **1¼ tasse de cassonade**
- **1 tasse de ketchup**
- **1 c. à soupe de moutarde sèche**
- **2 c. à soupe de sauce Worcestershire**
- **2 c. à soupe de vinaigre**
- **1 tasse de café fort**
- **½ tasse d'oignon finement haché**
- **1 c. à thé de sel**
- **⅛ c. à thé de poivre**

Combiner tous les ingrédients dans une casserole à fond épais. Bien mélanger et faire cuire sur feu moyen pendant 10 minutes, en brassant de temps à autre. Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes. Laisser refroidir la sauce, la couvrir et la garder au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

PAR PORTION: ENVIRON 108 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 12 G DE GLUCIDES, 5 G DE MATIÈRES GRASSES, 25 MG DE CHOLESTÉROL, 240 MG DE SODIUM

NOUILLES AUX ŒUFS DE BASE

DONNE: 1¼ LB. DE PÂTES

4 gros œufs (⅞ tasse d'œufs)
1 c. à soupe d'eau
3½ tasses de farine tout-usage

Mettre les œufs, l'eau et la farine dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant 30 secondes.

Retirer le fouet plat et installer le crochet pétrisseur. Régler à la vitesse 2 et pétrir pendant 2 minutes.

Pétrir la pâte à la main de 30 secondes à 1 minute. Couvrir avec une serviette sèche et laisser reposer 15 minutes avant de passer à la machine à pâtes.

PAR PORTION: ENVIRON 94 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 17 G DE GLUCIDES, 1 G DE MATIÈRES GRASSES, 42 MG DE CHOLESTÉROL, 14 MG DE SODIUM

CONSEIL: Pour Faire Cuire les Pâtes, ajouter 1 c. à soupe de sel et 1 c. à soupe d'huile à 6 litres d'eau. Ajouter les pâtes graduellement et laisser bouillir légèrement jusqu'à ce qu'elles soient "al dente" ou encore fermes sous la dent. Comme les pâtes remontent à la surface en cuisant, remuer occasionnellement pour favoriser la cuisson uniforme. Après la cuisson, égoutter les pâtes à l'aide d'une passoire.

Pour les Spaghettis, les nouilles plates et les macaronis, faire cuire toute la recette tel qu'elle est indiquée ci-dessus.

Pour les Lasagnes, faire cuire la moitié de la recette à la fois.

PAIN BLANC DE BASE

DONNE: 32 PORTIONS (16 TRANCHES PAR PAIN)

- **½ tasse de lait à basse teneur en matière grasse**
- **3 c. à soupe de sucre**
- **2 c. à thé de sel**
- **3 c. à soupe de beurre ou margarine**
- **2 paquets de levure sèche active**
- **1½ tasse d'eau chaude (105°F à 115°F)**
- **5 à 6 tasses de farine tout-usage**

Mettre le lait, le sucre, le sel et le beurre dans une petite casserole. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde et que le sucre se dissolve. Laisser tiédir.

Dissoudre la levure dans l'eau chaude dans le bol de batteur réchauffé.

Ajouter le mélange de lait tiédi et 4½ tasses de farine. Fixer le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 1 minute.

Continuer à la vitesse 2, ajouter le reste de la farine, ½ tasse à la fois, et mélanger environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache des parois du bol. Pétrir à la vitesse 2 environ 2 minutes de plus ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte doit être légèrement collante au toucher.

Placer la pâte dans un bol graissé, en la tournant pour en graisser le dessus. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Enfoncer fermement le poing dans la pâte et la couper en deux. Former chaque moitié en un pain, selon les directives de la page 94 et placer dans des moules à pain graissés de 8½×4½×2½ po. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faire cuire à 400°F pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles.

PAR PORTION: ENVIRON 95 CALORIES, 3 G DE PROTÉINES, 18 G DE GLUCIDES, 1 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 148 MG DE SODIUM

VARIATIONS AU PAIN BLANC DE BASE

Pain à la Cannelle: Préparer la pâte, la diviser et aplatir chaque moitié au rouleau en formant un rectangle, selon les directives pour le **Pain Blanc de Base** à la page 92. Mélanger ½ tasse de sucre et 2 c. à thé de cannelle dans un petit bol. Étaler 1 c. à soupe de margarine ou beurre ramolli sur chaque rectangle. Saupoudrer de la moitié du mélange de sucre. Finir de rouler et former les pains. Mettre dans des moules à pain bien graissés de 8½×4½2×2½ po. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé. Si désiré, étaler au pinceau du blanc d'œuf battu sur le dessus. Faire cuire au four à 375°F pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles

Donne: *32 portions (16 tranches par pain)*

PAR PORTION: ENVIRON 111 CALORIES, 3 G DE PROTÉINES, 21 G DE GLUCIDES, 2 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 152 MG DE SODIUM

Petits Pains Prêts en Soixante Minutes: Utiliser 3 sachets de levure et ¼ tasse de sucre. Mélanger et pétrir la pâte selon les directives pour le **Pain Blanc de Base** à la page 92. Placer la pâte dans un bol graissé, en la tournant pour en graisser le dessus. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 15 minutes. Mettre la pâte sur une surface légèrement saupoudrée de farine. Façonner la pâte comme désiré (voir les suggestions qui suivent). Couvrir. Laissez lever dans un four légèrement chaud 90°F environ 15 minutes. Faire cuire à 425°F pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles.

Ornements: Séparer la pâte en deux et rouler chaque moitié en un rectangle de 12×9 po. Couper 12 bandes égales d'environ 1 pouce de large. Rouler chaque bande bien serré pour former une spirale en rentrant les extrémités dessous. Les déposer sur des plaques à pâtisserie graissées en les espaçant de 2 pouces.

Feuilles de trèfle: Couper la pâte en 24 morceaux égaux. Façonner chaque morceau en une boule et les placer dans un moule à muffins graissé. À l'aide de ciseaux, couper chaque boule en deux, puis en quatre.

Donne: *24 portions (1 trèfle par portion)*

PAR PORTION: ENVIRON 130 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 25 G DE GLUCIDES, 2 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 198 MG DE SODIUM

Conseils pour Faire du Pain

Faire du pain avec un batteur est très différent de faire du pain à la main. Par conséquent, il vous faudra de la pratique avant de bien vous familiariser avec la nouvelle méthode. Nous vous conseillons de commencer avec une recette simple, comme celle du pain blanc de base, pour vous habituer à la méthode de KitchenAid. Voici quelques conseils utiles:

Conseils pour mélanger et pétrir

- TOUJOURS utiliser le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à la levure.
- NE JAMAIS dépasser la vitesse 2 lorsque vous utiliser le crochet pétrisseur.
- NE JAMAIS faire des recettes demandant plus de 8 tasses de farine tout-usage ou 6 tasses de farine de blé entier lorsque vous faites une pâte avec le batteur à tête inclinable de 4½ litres.
- NE JAMAIS faire de recettes demandant plus de 9 tasses de farine tout-usage ou 6 tasses de farine de blé entier lorsque vous faites une pâte avec le batteur à tête inclinable de 5 litres.
- La plupart des recettes indiquent une variation pour la quantité de farine à utiliser. Lorsque la pâte colle au crochet et se détache des parois du bol, il y a assez de farine. Si la pâte est collante ou qu'il y a beaucoup d'humidité, ajouter graduellement de la farine (environ ½ tasse à la fois), mais ne JAMAIS dépasser la capacité de farine recommandée. Pétrir après chaque ajout jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée à la pâte. Si vous ajoutez trop de farine, le pain sera sec.
- Certaines sortes de pâtes, notamment celles faites avec de la farine de grains entiers, ne formeront peut-être pas de boule sur le crochet. Cependant, en autant que le crochet est en contact avec la pâte, elle sera pétrie.

- Certaines grosses recettes et les pâtes molles peuvent à l'occasion monter sur la tige du crochet. En général, c'est que la pâte est trop collante et vous devez ajouter davantage de farine. Le plus rapidement toute la farine sera ajoutée, le moins susceptible sera la pâte de grimper au haut du crochet. Pour de telles recettes, essayer de mettre toute la farine au début, à l'exception d'une tasse, puis ajouter le reste le plus rapidement possible.
- Utiliser un thermomètre à bonbons ou tout autre thermomètre de cuisine pour s'assurer que les liquides sont à la température demandée pour la recette. Les liquides à température plus élevée peuvent tuer la levure, tandis que les liquides à température plus basse retardent la croissance de la levure.
- Réchauffer tous les ingrédients à température ambiante pour que la pâte lève bien. Si la levure doit être dissoute dans le bol, toujours réchauffer le bol avant en le rinçant à l'eau chaude pour éviter que les liquides se refroidissent.

Conseils pour Façonner un Pain

1. Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, rouler chaque moitié en un rectangle d'environ 9×14 po. Un rouleau à pâtisserie lisse la pâte et fait sortir les bulles d'air.

2. En commençant à un bout, rouler la pâte serrée. Pincer pour souder les joints.

3. Pincer les bouts et les retourner. Placer la pâte dans un moule à pain, les joints en dessous. Suivre les directives de la recette pour la levée et la cuisson de la pâte.

Conseils pour Faire Lever et Cuire la Pâte

- Laisser lever le pain dans un endroit chaud, à une température entre 80°F et 85°F, à l'abri des courants d'air, à moins de directives contraires dans la recette.
- Toujours couvrir le bol d'une serviette pour retenir la chaleur et protéger la pâte des courants d'air. Si désiré, couvrir le bol de papier ciré avant d'y déposer la serviette.
- Voici d'autres méthodes pour faire lever la pâte: (1) Le bol contenant la pâte peut être placé sur une grille au-dessus d'une casserole d'eau chaude. (2) Le bol peut être placé sur la grille supérieure du four non chauffé; placer une casserole d'eau chaude sur la grille juste en dessous. (3) Allumer le four à 400°F pendant 1 minute puis l'éteindre; placer le bol sur la grille du milieu et fermer la porte du four.
- Le temps de levée de la recette peut varier selon la température et l'humidité de la cuisine. S'il reste une marque après avoir appuyé légèrement et rapidement du bout du doigt sur la pâte, elle a doublé de volume.
- Une fois cuits, les pains et petits pains à la levure seront bruns doré. En tapant sur le dessus du pain, vous devriez entendre un son creux et le pain devrait se démouler facilement.
- Renverser les pains et petits pain sur une grille immédiatement après la cuisson pour éviter qu'ils se ramollissent.

PAIN DE BLÉ ENTIER

DONNE: 32 PORTIONS (16 TRANCHES PAR PAIN)

- **⅓ tasse plus 1 c. à soupe de cassonade, divisée**
- **2 tasses d'eau chaude (105°F à 115°F)**
- **2 paquets de levure sèche active**
- **5 à 6 tasses de farine de blé entier**
- **¾ tasse de lait en poudre**
- **2 c. à thé de sel**
- **⅓ tasse d'huile**

Dissoudre 1 c. à soupe de cassonade dans l'eau chaude dans un petit bol. Ajouter la levure et laisser le mélange reposer.

Mettre 4 tasses de farine, le lait en poudre, ⅓ tasse de cassonade et le sel dans le bol du batteur. Fixer le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 15 secondes. Continuer à la vitesse 2, ajouter graduellement le mélange de levure et l'huile à la farine et battre environ 1½ minute de plus. Arrêter le batteur et racler le bol, au besoin.

Continuer à la vitesse 2, ajouter le reste de la farine, ½ tasse à la fois, et mélanger environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se décolle des parois du bol. Pétrir à la vitesse 2 environ 2 minutes de plus.

Placer la pâte dans un bol graissé, en la tournant pour en graisser le dessus. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume

Enfoncer fermement le poing dans la pâte et la couper en deux. Former chaque moitié en un pain, selon les directives de la page 94. Placer dans un moule graissé de 8½×4½×2½ po. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faire cuire au four à 400°F pendant 15 minutes. Réduire la température du four à 350°F et faire cuire 30 minutes de plus. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles.

PAR PORTION: ENVIRON 112 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 19 G DE GLUCIDES, 3 G DE MATIÈRES GRASSES, 2 MG DE CHOLESTÉROL, 146 MG DE SODIUM

**Remarque: Il se peut que la pâte ne forme pas de boule sur le crochet. Cependant, en autant que le crochet est en contact avec la pâte, elle sera pétrie. Ne pas ajouter plus que la quantité maximale de farine spécifi ée sinon le pain sera trop sec.*

PAIN BLANC À LEVÉE RAPIDE À FROID

DONNE: 32 PORTIONS (16 TRANCHES PAR PAIN)

- **6 à 7 tasses de farine tout-usage**
- **2 c. à sour de sucre**
- **3½ c. à thé de sel**
- **3 paquets de levure sèche active**
- **¼ tasse de beurre ou margarine, ramolli**
- **2 tasses d'eau très chaude (120°F à 130°F)**

Mettre 5½ tasses de farine, le sucre, le sel, la levure et le beurre dans le bol du batteur. Fixer le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 20 secondes. Ajouter graduellement l'eau chaude et mélanger pendant environ 1½ minute supplémentaire.

Toujours à la vitesse 2, ajouter le reste de la farine, ½ tasse à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache complètement des parois du bol, soit environ 2 minutes de plus. Pétrir à la vitesse 2 environ 2 minutes de plus.

Couvrir la pâte d'une pellicule de plastique et d'une serviette. Laisser reposer 20 minutes.

Séparer la pâte en deux. Façonner chaque moitié en pain selon les directives de la page 94. Déposer dans des moules à pain graissés de 8½×4½×2½ po. Au pincer, étaler de l'huile sur chaque pain et les couvrir sans serrer d'une pellicule de plastique. Réfrigérer de 2 à 12 heures.

Lorsque la pâte est prête pour la cuisson, la découvrir avec soin. Laisser reposer à température ambiante pendant 10 minutes. Piquer les bulles d'air qui ont pu se former. Faire cuire à 400°F de 35 à 40 minutes. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles.

PAR PORTION: ENVIRON 110 CALORIES, 3 G DE PROTÉINES, 21 G DE GLUCIDES, 2 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 251 MG DE SODIUM

Directives générales pour faire et pétrir de la pâte à la levure avec la méthode pour une levée rapide

Avec la méthode pour une levée rapide, la levure sèche est mélangée aux autres ingrédients secs avant que le liquide soit ajouté, contrairement à la méthode traditionnelle qui nécessite la dissolution de la levure dans un liquide chaud.

1. Mettre la levure et les autres ingrédients secs, sauf 1 à 2 tasses de farine, dans le bol du batteur.

2. Fixer le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Régler à la vitesse 2 et bien mélanger les ingrédients secs, soit environ 15 secondes.

3. Toujours à la vitesse 2, ajouter graduellement* les ingrédients liquides à la préparation de farine et mélanger 1 à 2 minutes supplémentaires.

4. À la vitesse 2, incorporer le reste de la farine, ½ tasse à la fois, jusqu'à ce que la pâte prenne forme. Mélanger jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache complètement des parois du bol, soit environ 2 minutes.

5. Lorsque la pâte colle au crochet, pétrir à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, environ 2 minutes.

6. Détacher le crochet pétrisseur et le bol du batteur, puis décoller la pâte du crochet et du bol. Suivre les directives de la recette pour faire lever, façonner et faire cuire le pain.

**Remarque: Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement à l'étape 3, ils s'accumuleront autour du crochet pétrisseur et ralentiront le pétrissage.*

CONSEIL: La méthode pour une levée rapide peut être plus facile et rapide pour ceux qui ont moins d'expérience à faire du pain. Comme la levure est mélangée aux ingrédients secs plutôt qu'à un liquide chaud, elle supporte mieux la température.

PÂTE À PIZZA CROUSTILLANTE

DONNE: 4 PORTIONS (¼ PIZZA PAR PORTION)

- **1 paquet de levure sèche active**
- **1 tasse d'eau chaude (105°F à 115°F)**
- **½ c. à thé de sel**
- **2 c. à thé d'huile d'olive**
- **2½ à 3½ tasses de farine tout-usage**
- **1 c. à soupe de semoule de maïs**

Dissoudre la levure dans l'eau chaude dans le bol réchauffé du batteur. Ajouter le sel, l'huile d'olive et 2½ tasses de farine. Fixer le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 1 minute.

Continuer à la vitesse 2, ajouter le reste de la farine, ½ tasse à la fois, et mélanger environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache complètement des parois du bol. Pétrir à la vitesse 2 environ 2 minutes de plus.

Mettre la pâte dans un bol graissé, en la tournant pour en graisser le dessus. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume. Enfoncer fermement le poing dans la pâte.

Au pinceau, étaler de l'huile dans une assiette à pizza de 14 po. Saupoudrer de semoule de maïs. Enfoncer la pâte dans le fond de l'assiette, en formant un col autour du bord pour retenir les garnitures. Ajouter les garnitures au goût. Faire cuire au four à 450°F de 15 à 20 minutes.

PAR PORTION : ENVIRON 373 CALORIES, 11 G DE PROTÉINES, 74 G DE GLUCIDES, 3 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 271 MG DE SODIUM

POPOVERS

DONNE: 8 POPOVERS

- **2 œufs**
- **1 tasse de lait**
- **1 c. à soupe de beurre ou margarine, fondu**
- **1 tasse de farine tout-usage**
- **¼ c. à thé de sel**

Mettre les œufs, le lait, le beurre, la farine et le sel dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet à fil au batteur. Régler à la vitesse 4 et battre 15 secondes. Arrêter et râcler le bol. Régler à la vitesse 4 et battre 15 secondes de plus.

Remplir à moitié 8 ramequins bien graissés et farinés de mélange. Déposer les ramequins sur une tôle à biscuits. Mettre la tôle à biscuits dans le four froid et régler la température à 450°F. Faire cuire pendant 15 minutes; réduire la chaleur à 350°F et laisser cuire de 20 à 25 minutes supplémentaires. Sortir du four et faire une fente sur le côté de chaque popover. Servir immédiatement.

PAR PORTION: ENVIRON 103 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 13 G DE GLUCIDES, 3 G DE MATIÈRES GRASSES, 59 MG DE CHOLESTÉROL, 115 MG DE SODIUM

BISCUITS À LEVURE CHIMIQUE

DONNE: 16 BISCUITS

- **2 tasses de farine tout-usage**
- **1 c. à soupe de levure chimique**
- **½ c. à thé de sel**
- **¼ tasse de beurre**
- **3 c. à soupe de shortening**
- **Environ ¾ tasse de lait**

Préchauffer le four à 450° F. Graisser une plaque de pâtisserie.

Tamiser la farine, la levure chimique et le sel dans le bol moyen. À l'aide mélangeur à pâtisserie ou de 2 couteaux, mélanger le beurre et le shortening jusqu'à l'obtention d'une préparation granuleuse. Ajouter en brassant juste assez de lait pour obtenir une pâte lisse.

Renverser la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir légèrement. Rouler jusqu'à ce que la pâte ait ½ pouce d'épaisseur. Couper en cercles de 2 pouces. Déposer sur la plaque de pâtisserie graissée.

Faire cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits aient bruni.

PAR PORTION: ENVIRON 135 CAL, 3 G DE PROTÉINES, 17 G DE GLUCIDES, 6 G DE MATIÈRES GRASSES, 1 MG DE CHOLESTÉROL, 183 MG DE SODIUM

GÂTEAU BLANC FACILE

DONNE: 12 À 16 PORTIONS

- **2 tasses de farine tout-usage**
- **1½ tasse de sucre**
- **3 c. à thé de levure chimique**
- **½ c. à thé de sel**
- **½ tasse de shortening**
- **1 tasse de lait à faible teneur en matières grasses**
- **1 c. à thé de vanille**
- **4 blancs d'œufs**

Combiner les ingrédients secs dans le bol du batteur. Ajouter le shortening, le lait et la vanille. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter les blancs d'œufs. Régler à la vitesse 6 et battre environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et velouté.

Verser la préparation dans deux moules ronds de 8 ou 9 pouces graissés et saupoudrés de farine. Faire cuire au four à 350°F de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler. Laisser complètement refroidir sur une grille. Recouvrir d'un glaçage au goût.

PAR PORTION: ENVIRON 267 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 42 G DE GLUCIDES, 9 G DE MATIÈRES GRASSES, 2 MG DE CHOLESTÉROL, 183 MG DE SODIUM

GÂTEAU JAUNE RAPIDE

DONNE: 12 À 16 PORTIONS

- **2¼ tasse de farine tout-usage**
- **1⅓ tasse de sucre**
- **3 c. à thé de levure chimique**
- **½ c. à thé de sel**
- **½ tasse de shortening**
- **1 tasse de lait à faible teneur en matières grasses**
- **1 c. à thé de vanille**
- **2 œufs**

Combiner les ingrédients secs dans le bol du batteur. Ajouter le shortening, le lait et la vanille. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter les œufs. Continuer à la vitesse 2, mélanger pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 6 et battre pendant environ 1 minute.

Verser la préparation dans deux moules ronds de 8 ou 9 po graissés et saupoudrés de farine. Faire cuire au four à 350°F de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler. Laisser complètement refroidir sur une grille. Recouvrir d'un glaçage au goût.

PAR PORTION: ENVIRON 272 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 42 G DE GLUCIDES, 10 G DE MATIÈRES GRASSES, 37 MG DE CHOLESTÉROL, 175 MG DE SODIUM

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

DONNE: 12 À 16 PORTIONS (GLAÇAGE POUR UN GÂTEAU À 2 ÉTAGES OU UN GÂTEAU DE 13×9×2 PO)

- **1 tasse de beurre, ramolli**
- **2 c. à soupe de sirop de maïs pâle**
- **4 tasses de sucre en poudre**
- **2 carrés (1 oz. chacun) de chocolat non sucré, fondu**

Mettre le beurre dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 4 et battre environ 1½ minute ou jusqu'à ce que le beurre soit crémeux. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter le sirop de maïs. Régler à la vitesse 2 et bien mélanger. Arrêter le batteur et racler le bol.

Régler à la vitesse pour mélanger. Ajouter graduellement le sucre en poudre en mélangeant bien. Régler à la vitesse 4 et battre environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 2. Ajouter lentement le chocolat fondu et mélanger pendant environ 1½ minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 4 et battre pendant environ 1 minute.

PAR PORTION: ENVIRON 325 CALORIES, 1 G DE PROTÉINES, 44 G DE GLUCIDES, 18 G DE MATIÈRES GRASSES, 41 MG DE CHOLESTÉROL, 160 MG DE SODIUM

GÂTEAU AU CHOCOLAT

DONNE: 12 À 16 PORTIONS

- **2 tasses de farine tout-usage**
- **1⅓ tasse de sucre**
- **1 c. à thé de levure chimique**
- **½ c. à thé de bicarbonate de sodium**
- **½ c. à thé de sel**
- **½ tasse de shortening**
- **1 tasse de lait à faible teneur en matières grasses**
- **1 c. à thé de vanille**
- **2 œufs**
- **2 carrés (1 oz. chacun) de chocolat non sucré, fondu**

Combiner les ingrédients secs dans le bol du batteur. Ajouter le shortening, le lait et la vanille. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter les œufs et le chocolat. Continuer à la vitesse 2, mélanger pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 6 et battre pendant environ 1 minute

Verser la préparation dans deux moules ronds de 8 ou 9 pouces graissés et saupoudrés de farine. Faire cuire au four à 350°F de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler. Laisser complètement refroidir sur une grille. Recouvrir d'un glaçage au goût.

PAR PORTION: ENVIRON 285 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 41 G DE GLUCIDES, 12 G DE MATIÈRES GRASSES, 37 MG DE CHOLESTÉROL, 185 MG DE SODIUM

GLAÇAGE À LA CRÈME AU BEURRE

DONNE: 12 À 16 PORTIONS (GLAÇAGE POUR UN GÂTEAU À DEUX ÉTAGES OU UN GÂTEAU DE 13× 9 × 2 PO)

- **⅓ tasse de beurre, ramolli**
- **¼ tasse de crème ou lait évaporé**
- **1 c. à thé de vanille**
- **¼ c. à thé de sel**
- **4 tasses de sucre à glacer, divisé**
- **Lait faible en gras, au besoin**

Placer le beurre dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 4 et battre environ 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter la crème, la vanille, le sel et 1 tasse de sucre à glacer. Régler à la vitesse de brassage et mélanger pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 1½ minute ou jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Arrêter le batteur et racler le bol.

Régler à la vitesse de brassage. Ajouter graduellement les 3 autres tasses de sucre à glacer et bien mélanger. Arrêter le batteur et racler le bol, au besoin. Ajouter le lait, 1 c. à thé à la fois, au besoin. Régler à la vitesse 4 et battre pendant environ 1 minute ou jusqu'à consistance lisse.

PAR PORTION: ENVIRON 208 CALORIES, 0 G DE PROTÉINES, 40 G DE GLUCIDES, 6 G DE MATIÈRES GRASSES, 16 MG DE CHOLESTÉROL, 99 MG DE SODIUM

TARTE À LA LIME

DONNE: 1 TARTE

- **2 tasses de sucre, divisé**
- **¼ tasse plus 2 c. à soupe d'amidon de maïs**
- **¼ c. à thé de sel**
- **½ tasse de jus de lime frais**
- **½ tasse d'eau froide**
- **3 œufs, séparés**
- **2 c. à soupe de beurre**
- **1½ tasse d'eau bouillante**
- **1 c. à thé de zeste de lime**
- **Colorant alimentaire vert (facultatif)**
- **¼ c. à thé de crème de tartre**
- **Croûte de tarte de 9 po**

1. Combiner 1½ tasse de sucre, l'amidon de maïs et le sel dans une casserole de 2 litres. Ajouter le jus de lime, l'eau et les jaunes d'œufs. Bien mélanger. Incorporer le beurre et verser graduellement l'eau bouillante. Porter à ébullition sur feu moyen et faire cuire 3 minutes en brassant constamment. En mélangeant, ajouter le zeste de lime et le colorant alimentaire vert. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 20 minutes.

2. Faire monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un malaxeur réglé à grande vitesse. Ajouter la crème de tartre et battre jusqu'à la formation de pointes souples. Toujours à grande vitesse, incorporer graduellement le reste du sucre et battre jusqu'à la formation de pointes fermes.

3. Verser la garniture refroidie sur la croûte de tarte. Recouvrir légèrement de meringue en l'étendant jusqu'au rebord. Faire cuire à 350°F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Bien refroidir avant de servir.

PAR PORTION: (⅛ TARTE) ENVIRON 398 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 69 G DE GLUCIDES, 12 G DE MATIÈRES GRASSES, 91 MG DE CHOLESTÉROL, 240 MG DE SODIUM

DACQUOISE AUX AMANDES

DONNE: 1 GÂTEAU (8 PO)

- **6 onces d'amandes blanchies, moulues**
- **1 tasse de sucre à glacer**
- **1½ c. à soupe d'amidon de maïs**
- **6 blancs d'œufs**
- **⅛ c. à thé de sel**
- **¼ c. à thé de crème de tartre**
- **3 c. à soupe de sucre**
- **1¼ c. à thé de vanille**
- **¼ c. à thé d'essence d'amande**
- **Crème au beurre au chocolat (recette ci-après)**

1. Combiner les amandes, le sucre à glacer et l'amidon de maïs. Mettre de côté.

2. Déposer les blancs d'œufs dans un bol. Fixer le bol et les fouets au batteur. Régler à la vitesse 6 et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le sel et la crème de tartre et continuer de fouetter jusqu'à la formation de pointes souples. Verser le sucre, la vanille et l'essence d'amande en battant jusqu'à la formation de pointes fermes. Réduire à la vitesse de brassage et incorporer rapidement le mélange d'amandes. Bien mélanger.

3. À l'aide d'une poche à décorer munie d'une grande douille ordinaire (½ po), dresser le mélange sur des plaques à pâtisserie graissées et farinées de manière à former 3 cercles de 8 po. Faire cuire à 250°F de 35 à 45 minutes. Retirer des plaques à pâtisserie et laisser refroidir sur du papier d'aluminium. Fourrer et glacer de crème au beurre au chocolat.

CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT

- **2 jaunes d'œufs**
- **1 tasse de sucre à glacer**
- **2 carrés (1 once chacun) de chocolat semi-sucré, fondus**
- **¾ tasse (1½ bâtonnet) de beurre ou margarine, ramolli**
- **½ c. à thé de vanille**

1. Déposer les jaunes d'œufs dans un bol. Fixer le bol et les fouets au batteur. Régler à la vitesse 6 et battre 2 minutes. Arrêter et racler le bol.

2. Régler à la vitesse 4 et ajouter graduellement le sucre à glacer, le chocolat, le beurre et la vanille. Continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, soit environ 5 minutes.

PAR PORTION: (⅛ GÂTEAU) ENVIRON 491 CALORIES, 9 G DE PROTÉINES, 45 G DE GLUCIDES, 33 G DE MATIÈRES GRASSES, 102 MG DE CHOLESTÉROL, 272 MG DE SODIUM

PÂTE À TARTE KITCHENAID

DONNE: 8 PORTIONS (DEUX CROÛTES DE 8 OU 9 PO)

- **2¼ tasses de farine tout-usage**
- **¾ c. à thé de sel**
- **½ tasse de shortening, bien froid**
- **2 c. à soupe de beurre ou margarine, bien froid**
- **5 à 6 c. à soupe d'eau froide**

Mettre la farine et le sel dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse d'agitation et mélanger 15 secondes. Couper le shortening et le beurre en morceaux et les ajouter au mélange de farine. Régler à la vitesse d'agitation et mélanger jusqu'à ce que les particules de shortening soient de la taille de petits pois, soit de 30 à 45 secondes. Continuer à la vitesse d'agitation, ajouter l'eau, 1 c. à soupe à la fois, en mélangeant jusqu'à ce que toutes les particules soient humidifiées et que la pâte commence à coller ensemble. Couper la pâte en deux. À la main, façonner chaque moitié en une boule lisse et l'aplatir légèrement. Envelopper d'une pellicule de plastique. Réfrigérer 15 minutes.

Rouler une moitié de pâte à une épaisseur de ⅛ po entre des feuilles de papier ciré. Plier la pâte en quatre. La glisser dans une assiette à tarte de 8 ou 9 po et la déplier, en appuyant fermement contre le fond et les parois.

Pour une tarte à une croûte: Replier le bord. Pincer la pâte si désiré. Ajouter la garniture de tarte choisie. Faire cuire selon les directives.

Pour une tarte à deux croûtes: Couper la pâte au ras du bord de l'assiette à tarte. Rouler la deuxième moitié de la pâte. Ajouter la garniture de tarte choisie. Recouvrir de la deuxième pâte à tarte. Sceller le bord. Pincer la pâte si désiré. Couper des fentes pour que la vapeur puisse s'échapper. Faire cuire selon les directives.

Pour un fond de pâtisserie cuit: Replier le bord. Pincer la pâte si désiré. Piquer les côtés et le fond à la fourchette. Faire cuire au four à 450°F de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser complètement refroidir sur une grille et garnir.

Autre méthode pour un fond de pâtisserie cuit: Replier le bord.Pincer la pâte si désiré. Garnir le fond de pâtisserie de papier d'aluminium. Remplir de poids à tarte ou d'haricots secs. Faire cuire au four à 450°F de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que tous les bords soient légèrement dorés. Retirer les poids à tarte et le papier d'aluminium. Laisser complètement refroidir sur une grille et garnir.

PAR PORTION (UNE CROÛTE): ENVIRON 134 CALORIES, 2 G DE PROTÉINES, 13 G DE GLUCIDES, 8 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 118 MG DE SODIUM

PAR PORTION (DEUX CROÛTES): ENVIRON 267 CALORIES, 4 G DE PROTÉINES, 27 G DE GLUCIDES, 16 G DE MATIÈRES GRASSES, 0 MG DE CHOLESTÉROL, 236 MG DE SODIUM

TARTE PAYSANNE AUX POMMES

DONNE: 8 PORTIONS

- **2½ lb. (environ 6 grosses) pommes vertes sures, pelées et en tranches minces**
- **2 c. à soupe de jus de citron**
- **¼ tasse de sucre granulé**
- **⅓ tasse de cassonade pâle**
- **½ tasse de farine**
- **½ c. à t hé de cannelle**
- **¼ tasse de beurre, fondu**
- **1 pâte à tarte non cuite (9 po) (voir page 108)**

Mélanger les pommes, le jus de citron et le sucre granulé. Mettre de côté.

Placer le reste des ingrédients, sauf la pâte à tarte, dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Mettre de côté.

Rouler la pâte en un cercle de 13 po. La déposer sur une plaque à pâtisserie (la pâte peut dépasser la plaque).

Déposer soigneusement les pommes au centre de la pâte en laissant une bordure de 2 po sur le pourtour. Saupoudrer du mélanger de cannelle et de sucre. Replier la pâte sur la garniture en la plissant au besoin pour bien couvrir les pommes. Appuyer légèrement sur la pâte pour lui donner sa forme.

Cuire au four à 400°F jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les pommes tendres, soit environ 30 minutes. Laisser refroidir la tarte pendant 10 minutes sur la plaque à pâtisserie déposée sur une grille. Servir chaud.

PAR PORTION: ENVIRON 452 CALORIES, 5 G DE PROTÉINES, 60 G DE GLUCIDES, 21 G DE MATIÈRES GRASSES, 23 MG DE CHOLESTÉROL, 290 MG DE SODIUM

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDE

DONNE: 36 PORTIONS (1 BISCUIT PAR PORTION)

- **½ tasse de beurre d'arachide**
- **½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli**
- **½ tasse de sucre granulé**
- **½ tasse de cassonade**
- **1 œuf**
- **½ c. à thé de vanille**
- **½ c. à thé de bicarbonate de sodium**
- **¼ c. à thé de sel**
- **1¼ tasse de farine tout-usage**

Déposer le beurre d'arachide et le beurre dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 6 et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter le sucre, la cassonade, l'œuf et la vanille. Régler à la vitesse 4 et battre pendant environ 1 minute. Arrêter le batteur et racler le bol.

Régler à la vitesse de brassage. Incorporer graduellement le reste des ingrédients au mélange de sucre et mélanger pendant environ 30 secondes. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 30 secondes.

Rouler la pâte en boulettes de 1 pouce. Déposer les boulettes à 2 pouces l'une de l'autre sur des plaques à pâtisserie non graissées. Aplatir avec une fourchette de manière à obtenir un motif entrecroisé jusqu'à l'obtention d'un biscuit de ¼ pouce d'épaisseur.

Faire cuire à 375° F jusqu'à ce que les biscuits soient dorés, environ 10 à 12 minutes. Enlever immédiatement des plaques de pâtisserie et laisser refroidir sur des grilles.

PAR PORTION: ENVIRON 83 CAL, 2 G DE PROTÉINES, 10 G DE GLUCIDES, 4 G DE MATIÈRES GRASSES, 6 MG DE CHOLESTÉROL, 81 MG DE SODIUM

BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

DONNE: 54 PORTIONS (1 BISCUIT PAR PORTION)

- **1 tasse de sucre granulé**
- **1 tasse de cassonade**
- **1 tasse de beurre ou margarine, ramolli**
- **2 œufs**
- **1½ c. à t hé de vanille**
- **1 c. à thé de bicarbonate de sodium**
- **1 c. à thé de sel**
- **3 tasses de farine tout-usage**
- **12 oz de pépites de chocolat mi-sucré**

Mettre le sucre, la cassonade, le beurre, les œufs et la vanille dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler à la vitesse 4 et battre environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol.

Régler à la vitesse d'agitation (Stir). Ajouter graduellement le bicarbonate de sodium, le sel et la farine au mélange de sucre et mélanger pendant environ 2 minutes. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Incorporer les pépites de chocolat. Régler à la vitesse d'agitation (Stir) et mélanger pendant environ 15 secondes.

À l'aide d'une cuillère à thé, déposer sur des plaques à pâtisserie graissées en laissant environ 2 po entre chacun. Cuire au four à 375°F de 10 à 12 minutes. Retirer immédiatement des plaques à pâtisserie et laisser refroidir sur des grilles.

PAR PORTION: ENVIRON 117 CALORIES, 1 G DE PROTÉINES, 17 G DE GLUCIDES, 5 G DE MATIÈRES GRASSES, 8 MG DE CHOLESTÉROL, 106 MG DE SODIUM

VARIATIONS

Vous pouvez substituer deux tasses de raisins secs, de noix de coco ou de noix hachées aux pépites de chocolat.

CARRÉS AU CHOCOLAT FONDANT

DONNE: 36 PORTIONS (1 CARRÉ PAR PORTION)

- **1 tasse de margarine ou beurre, ramolli, divisé**
- **4 carrés (1 oz. chacun) de chocolat non sucré**
- **2 tasses de sucre**
- **1 c. à thé de vanille**
- **3 œufs**
- **1 tasse de farine tout-usage**
- **½ c. à thé de sel**
- **1 tasse de noix ou pacanes hachées**

Sur feu doux, faire fondre ensemble ½ tasse de margarine et le chocolat dans une petite casserole; laisser refroidir.

Mettre le reste de la margarine (½ tasse), le sucre et la vanille dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 30 secondes. Régler à la vitesse 6 et battre environ 2 minutes. Régler à la vitesse 4. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant pendant 15 secondes après chaque œuf. Arrêter le batteur et racler le bol.

Incorporer le mélange de chocolat refroidi. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 30 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Ajouter le reste des ingrédients. Régler à la vitesse d'agitation (Stir) et bien mélanger pendant environ 30 secondes.

Verser dans une plaque à pâtisserie de 13×9×2 po graissée et saupoudrée de farine. Faire cuire au four à 350°F pendant 45 minutes. Laisser refroidir dans la plaque déposée sur une grille, puis couper en carrés.

PAR PORTION: ENVIRON 143 CALORIES, 2 G DE PROTÉINES, 16 G DE GLUCIDES, 9 G DE MATIÈRES GRASSES, 18 MG DE CHOLESTÉROL, 93 MG DE SODIUM

MENTHES CRÉMEUSES SANS CUISSON

DONNE: 7 DOUZAINES DE MENTHES

- **1 paquet (3 oz.) de fromage à la crème léger**
- **¼ c. à thé d'essence de menthe**
- **2 gouttes de colorant alimentaire vert (ou d'une couleur au choix)**
- **4¼ à 4½ tasses de sucre en poudre Sucre superfin**

Mettre le fromage à la crème, l'essence et le colorant alimentaire dans le bol du batteur. Fixer le bol et le fouet plat au batteur. Régler à la vitesse 2 et mélanger environ 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Continuer à la vitesse 2, ajouter progressivement le sucre en poudre et mélanger environ 1½ minute ou jusqu'à ce que le mélange devienne très ferme.

Pour faire des menthes, plonger des moules à bonbon individuels flexibles dans du sucre superfin. En appuyant, remplir les moules de mélange de menthe. Retourner sur du papier ciré couvert de sucre superfin. Répéter la procédure jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé. OU: Façonner le mélange en boules de ¾ po en utilisant environ 1 c. à thé pour chaque boule. Rouler dans le sucre superfin. Placer sur du papier ciré couvert de sucre superfin. Aplatir légèrement du pouce pour former des galettes ¼ po d'épais. Si désiré, appuyer légèrement l'arrière d'une fourchette sur les galettes pour former des crêtes.

Ranger les menthes, bien couvertes, au réfrigérateur. Elles peuvent aussi être congelées.

PAR PORTION: (2 MENTHES) ENVIRON 54 CALORIES, 0 G DE PROTÉINES, 13 G DE GLUCIDES, 0 G DE MATIÈRES GRASSES, 1 MG DE CHOLESTÉROL, 12 MG DE SODIUM

TARTALETAS DE HONGO-CEBOLLA

RENDIMIENTO: 24 TARTALETAS

- **4 onzas de queso crema light**
- **3 cucharadas de mantequilla o margarina, divididas**
- **¾ taza más 1 cucharadita de harina para todo uso**
- **8 onzas de hongos frescos, picados en trozos grandes**
- **½ taza de cebolla verde picada**
- **1 huevo**
- **¼ cucharadita de hojas de tomillo secas**
- **½ taza de queso suizo rayado**

Coloque el queso crema y 2 cucharadas de mantequilla en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón. Agregue ¾ taza de harina. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que los ingredientes se mezclen bien. Forme una bola con la mezcla. Envuélvala en papel encerado y refrigérela durante 1 hora. Limpie el tazón para mezclar y la batidora.

Divida la masa refrigerada en 24 porciones. Presione cada porción dentro de un molde de muffin en miniatura (engrasado, si se desea).

Mientras tanto, derrita la cucharada de mantequilla restante en una sartén de 10 pulgadas sobre fuego medio. Agregue los hongos y las cebollas. Cocine y revuelva hasta que se suavice. Quite del calor. Deje que se enfríe un poco.

Coloque el huevo, la cucharada de harina restante, y el tomillo en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 6 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Agregue la mezcla de queso con hongos refrigerados mientras la revuelve. Colocar con una cuchara en los moldecitos de muffin con revestimiento de repostería. Hornee a 375°F de 15 a 20 minutos, o hasta que la mezcla de huevo se infle y se dore. Sirva caliente.

POR PORCIÓN: (2 TARTALETAS) APROXIMADAMENTE 98 CAL, 4 G PRO, 8 G CARB, 6 G GRASA, 33 MG COL, 83 MG SOD

BOLITAS DE QUESO CON NUECES

RENDIMIENTO: 24 PORCIONES

- **1 taza de queso fuerte Cheddar rayado**
- **1 taza de queso suizo rayado**
- **1 paquete (8 onzas) de queso crema light**
- **2 cucharadas de cebollines frescos picados**
- **2 cucharitas de salsa Worcestershire**
- **¼ cucharita de paprika**
- **½ cucharita de polvo de ajo**
- **¼ taza de nueces (pacanas) bien picadas**

Coloque todos los ingredientes, exceptuando las nueces, en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que los ingredientes se mezclen bien.

Sobre papel encerado, convierta la mezcla en una bola. Ruede la bola sobre las nueces picadas. Envuélvala en papel encerado. Refrigere hasta la hora de servir. Sirva con una variedad de galletas saladas o legumbres crudas.

POR PORCIÓN: (2 CUCHARADAS) APROXIMADAMENTE 65 CAL, 4 G PRO, 1 G CARB, 5 G GRASA, 13 MG COL, 109 MG SOD

BOCADILLOS DE ALBÓNDIGA

RENDIMIENTO: 30 ALBÓNDIGAS

- **1 libra de carne molida**
- **2 yemas de huevo**
- **⅓ taza de migajas de pan seco**
- **⅓ taza de queso parmesano**
- **2 cucharadas de perejil picado**
- **¾ cucharita de sal de ajo**
- **½ cucharita de orégano**
- **¼ cucharita de pimienta**
- **2 cucharadas de aceitunas rellenas picadas**
- **¼ taza de aceite de oliva**
- **Salsa de Barbacoa Espesa (se incluye la receta a continuación)**

Coloque la carne molida, las yemas de huevo, las migajas de pan, el queso parmesano, el perejil, la sal de ajo, el orégano, la pimienta y las aceitunas en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante 1 minuto.

Forme la mezcla en 30 bolitas de 1 pulgada y fríalas en aceite de oliva hasta que se doren bien. Escurra las bolitas en toallas de papel. Caliente la Salsa de Barbacoa Espesa y viértala sobre las albóndigas. Sírvalas calientes desde el hornillo de mesa.

SALSA DE BARBACOA ESPESA

RENDIMIENTO: 2 TAZAS

- **1¼ tazas de azúcar morena**
- **1 taza de ketchup**
- **1 cucharada de mostaza seca**
- **2 cucharadas de salsa Worcestershire**
- **2 cucharadas de vinagre**
- **1 taza de café fuerte**
- **½ taza de cebolla bien picada**
- **1 cucharita de sal**
- **⅛ cucharita de pimienta**

Combine todos los ingredientes en una cacerola pesada. Mézclelos bien y cocínelos a fuego medio durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Reduzca la temperatura y hierva a fuego lento durante 30 minutos. Enfríe la salsa y guárdela cubierta en el refrigerador hasta que la necesite.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 108 CAL, 4 G PRO, 12 G CARB, 5 G GRASA, 25 MG COL, 240 MG SOD

PASTA BÁSICA DE FIDEOS DE HUEVO

RENDIMIENTO: 1¼ LIBRAS DE MASA

4 huevos grandes (⅞ taza de huevos)
1 cucharada de agua
3½ tazas de harina tamizada para todo propósito

Coloque los huevos, el agua y la harina en el tazón para mezclar. Coloque el tazón y el batidor plano en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante 30 segundos.

Quite el batidor plano e instale el gancho para masa. Pase a la Velocidad 2 y amase durante 2 minutos.

Amase la masa a mano por un tiempo de 30 segundos a 1 minuto. Tápela con una toalla seca y deje que repose por 15 minutos antes de extrudirla a través de la Máquina de Pasta, antes de aplanarla en los Rodillos para Pasta, o antes de aplanarla y cortarla a mano.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 94 CAL, 4 G PRO, 17 G CARB, 1 G GRASA, 42 MG COL, 14 MG SOD

SUGERENCIA: Para Cocinar Pasta, agregue 1 cucharada de sal y 1 cucharada de aceite a 6 cuartos de agua hirviendo. Gradualmente, agregue pasta y siga cocinando a un punto de ebullición bajo hasta que la pasta quede "al dente" o ligeramente firme al morderla. La pasta flota hacia la superficie del agua a medida que se cocina, de modo que revuélvala de vez en cuando para hacer que se cocine uniformemente. Al terminar de cocinar la pasta, escúrrala en un colador.

Para Spaghetti, fideos planos y macarrón, cocine toda la receta tal como se describe arriba.

Para Lasaña, cocine la mitad de la receta a la vez.

PAN BLANCO BÁSICO

RENDIMIENTO: 32 PORCIONES (16 REBANADAS POR BARRA)

- **½ taza de leche baja en grasa**
- **3 cucharadas de azúcar**
- **2 cucharitas de sal**
- **3 cucharadas de mantequilla o margarina**
- **2 paquetes de levadura seca activa**
- **1½ tazas de agua caliente (105°F a 115°F)**
- **5 a 6 tazas de harina para todo propósito**

Coloque la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en una cacerola pequeña. Caliente a fuego bajo hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Enfríe hasta que la mezcla quede tibia.

Disuelva la levadura en agua caliente en el tazón para mezclar que haya sido enjuagado con agua caliente. Agregue la mezcla de leche tibia y 4½ tazas de harina. Instale el tazón y el gancho de masa en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

Continúe usando la Velocidad 2, agregue la harina restante, ½ taza a la vez, y mezcle hasta que la masa se adhiera al gancho y limpie los lados del tazón, por aproximadamente 2 minutos. Amase usando la Velocidad 2 por 2 minutos más, o hasta que la masa sea suave y elástica. La masa se sentirá un poco pegajosa al tocarla.

Coloque la masa en el tazón engrasado, volteándola para engrasar la parte superior. Tápela. Déjela crecer en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique el volumen.

Presione la masa con el puño y divídala a la mitad. Tome cada mitad y déle forma de barra, tal como se indica en la página 120, y colóquela en moldes para pan engrasados de 8½×4½×2½ pulgadas. Tápela. Deje que crezca en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora, o hasta que se duplique el volumen.

Hornee a 400°F hasta que se dore, durante aproximadamente 30 minutos. Retire el pan de los moldes inmediatamente y deje que se enfríen sobre una rejilla.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 95 CAL, 3 G PRO, 18 G CARB, 1 G GRASA, 0 MG COL, 148 MG SOD

VARIACIONES DE PAN BLANCO BÁSICO

Pan de Canela: Prepare la masa, divídala y ruede cada mitad hasta formar un rectángulo, tal como se indica para el **Pan Blanco Básico** en la página 118. Mezcle ½ taza de azúcar y 2 cucharitas de canela en un tazón pequeño. Unte cada rectángulo con 1 cucharada de mantequilla o margarina suavizada. Rocíe con la mitad de la mezcla de azúcar. Termine de rodar y de darle forma a las barras. Colóquelas en moldes para barras de pan bien engrasados de 8½×4½×2½ pulgadas. Tápelas. Deje que crezcan en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora o hasta que se duplique el volumen. Si lo desea, cepille las partes superiores con clara de huevo batida. Hornee a 375°F de 40 a 45 minutos, o hasta que se doren. Sáquelas de los moldes inmediatamente y deje que se enfríen sobre una rejilla.

Rendimiento: *32 porciones (16 rebanadas por barra)*

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 111 CAL, 3 G PRO, 21 G CARB, 2 G GRASA, 0 MG COL, 152 MG SOD

Panecillos en Sesenta Minutos: Aumente la levadura a 3 paquetes y el azúcar a ¼ taza. Mezcle y amase la masa tal como se indica para el **Pan Blanco Básico** en la página 118. Coloque la masa en el tazón engrasado, volteándola para engrasar la parte superior. Tápela. Deje que crezca en un lugar cálido y sin corrientes de aire, durante aproximadamente 15 minutos. Voltee la masa colocándola sobre una superficie con una capa delgada de harina. Déle la forma que desea (lea las siguientes sugerencias). Tápela.

Deje que crezca en un horno un poco caliente (90°F) por aproximadamente 15 minutos. Hornee a 425°F durante 12 minutos, o hasta que se dore. Quite el pan de los moldes inmediatamente y deje que se enfríe sobre una rejilla.

Floriturας: Divida la masa a la mitad y ruede cada mitad hasta formar un rectángulo de 12×9 pulgadas. Corte 12 tiras iguales de aproximadamente 1 pulgada de ancho. Ruede cada tira apretándola hasta formar un rollo, metiendo los extremos por debajo. Coloque las tiras en bandejas para hornear engrasadas con una separación de aproximadamente 2 pulgadas entre cada tira.

Hojas de Trébol: Divida la masa en 24 trozos iguales. Forme una bola con cada trozo y colóquela en la sartén para muffins engrasada. Con tijeras, corte cada bola a la mitad, y luego en cuartas partes.

Rendimiento: *24 porciones (1 pan por porción)*

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 130 CAL, 4 G PRO, 25 G CARB, 2 G GRASA, 0 MG COL, 198 MG SOD

SUGERENCIAS PARA HACER PAN

Hacer pan con una mezcladora con base es muy diferente de hacer pan a mano. Por lo tanto, es necesario practicar antes de poder sentirse completamente cómodo con el nuevo proceso. Para su conveniencia, ofrecemos estas sugerencias para ayudarle a acostumbrarse a hacer pan a la manera de KitchenAid.

- Comience con una receta fácil, como por ejemplo Pan Blanco Básico (página 118), hasta que esté familiarizado con el uso del gancho de masa.
- SIEMPRE use el gancho de masa para mezclar y amasar masas de levadura.
- NUNCA exceda la Velocidad 2 al usar el gancho de masa.
- NUNCA use recetas que requieran más de 8 tazas de harina para todo propósito o 6 tazas de harina de trigo integral al hacer masa con una mezcladora de 4½ cuartos.
- NUNCA use recetas que requieran más de 10 tazas de harina para todo propósito o 6 tazas de harina de trigo integral al hacer masa con una mezcladora de 5 cuartos.
- NUNCA use recetas que requieran más de 12 tazas de harina para todo propósito u 8 tazas de harina de trigo integral al hacer masa con una mezcladora de 6 cuartos.
- Use un termómetro para dulces u otro termómetro de cocina para asegurarse de que los líquidos estén a la temperatura especificada en la receta. Los líquidos a una temperatura mayor podrían matar la levadura, mientras que los líquidosa temperaturas menores retardarán el crecimiento de la levadura.
- Caliente todos los ingredientes hasta alcanzar la temperatura ambiente para garantizar el levantamiento apropiado de la masa. Si se debe disolver la levadura en el tazón, siempre caliente primero el tazón enjuagándolo con agua no muy caliente.

- Deje que el pan se levante en un lugar cálido, 80°F a 85°F, sin corrientes de aire, a menos que la receta especifique lo contrario.
- Estos son algunos métodos de levantamiento alternativos que puede usar: (1) Coloque el tazón de masa encima de un anaquel de alambre sobre una sartén con agua no muy caliente. (2) Coloque el tazón sobre el anaquel superior de un horno frío sobre una sartén de agua caliente encima del anaquel inferior. (3) Encienda el horno a 400°F por 1 minuto, y luego apáguelo; coloque el tazón en el anaquel de en medio del horno y cierre la puerta.
- Cubra siempre el tazón con una toalla para retener el calor y proteger la masa contra las corrientes de aire.
- Los tiempos de levantamiento podrían variar debido a la temperatura y a la humedad de su cocina. El volumen de la masa se ha duplicado cuando las marcas de indentación permanecen después de presionar la masa ligeramente con los dedos.
- La mayoría de las recetas para pan dan un rango para la cantidad de harina que se debe usar. Se ha agregado suficiente harina a la masa cuando la masa se adhiere al gancho y limpia los lados del tazón. Si la masa es pegajosa o la humedad es alta, agregue lentamente más harina, aproximadamente ½ taza a la vez, pero NUNCA exceda la capacidad de harina recomendada. Amase después de cada adición hasta que la harina se haya impregnado completamente en la masa. Si se agrega demasiada harina, esto resultará en una barra de pan seca.
- Es posible que algunos tipos de masa, especialmente aquellos hechos con harinas de grano integral, no formen una bola en el gancho. Sin embargo, se podrá amasar siempre y cuando el gancho entre en contacto con la masa.
- Es posible que de vez en cuando algunas recetas grandes y masas suaves trepen sobre el collar del gancho. Normalmente, esto indica que la masa es pegajosa y que se debe agregar más harina. Mientras más pronto se agregue toda la harina, la probabilidad de que la masa trepe el gancho será menor. Para estas recetas, trate de comenzar con todas las tazas de harina en el proceso de mezclado inicial menos la última taza. Luego agregue la harina restante lo más rápidamente posible.
- Al terminar, los panes con yema tendrán un color café dorado oscuro. Además, la mayoría de las barras de pan se habrán separado de los costados de sus moldes, y la parte superior de estas barras emitirá un sonido hueco al darle golpecillos. Las barras y los bollos de pan recién horneados deben ser colocados en anaqueles inmediatamente después de sacarlos del horno para evitar que se humedezcan.

MANERA DE FORMAR UNA BARRA DE PAN

1. Divida la masa a la mitad. Sobre una superficie con una capa delgada de harina, enrolle cada mitad hasta formar un rectángulo de aproximadamente 9×14 pulgadas. Use un rodillo para hacer que la masa sea uniforme y eliminar las burbujas de gas.

2. Comenzando en el extremo corto, ruede la masa dejándola apretada. Punce la masa para sellar la juntura.

3. Punce los extremos y voltéela. Coloque el lado con la juntura hacia abajo, en un molde para barras de pan. Siga las instrucciones en la receta para levantar y hornear.

PAN DE TRIGO CON GRANO INTEGRAL

RENDIMIENTO: 32 PORCIONES (16 REBANADAS POR BARRA)

- **⅓ taza más 1 cucharada de azúcar morena, dividido**
- **2 tazas de agua caliente (105°F a 115°F)**
- **2 paquetes de levadura seca activa**
- **5 a 6 tazas de harina de trigo integral**
- **¾ taza de leche en polvo**
- **2 cucharitas de sal**
- **⅓ taza de aceite**

Disuelva 1 cucharada de azúcar morena en agua caliente en un tazón pequeño. Agregue la levadura y deje que la mezcla se asiente.

Coloque 4 tazas de harina, leche en polvo, ⅓ taza de azúcar morena, y sal en el tazón para mezclar. Instale el tazón y el gancho de masa en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 15 segundos. Continuando en la Velocidad 2, agregue gradualmente la mezcla de levadura y aceite a la mezcla de harina y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos más. Pare y raspe el tazón, en caso de ser necesario.

Continuando en la Velocidad 2, agregue la harina restante, ½ taza a la vez, y mezcle hasta que la masa se adhiera al gancho* y limpie los lados del tazón, aproximadamente 2 minutos. Amase en la Velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Coloque la masa en el tazón engrasado, volteando para engrasar la parte superior. Tápela. Deje que se levante en un lugar cálido sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora, o hasta que se duplique su volumen.

Presione la masa con el puño y divídala a la mitad. Tome cada mitad y déle forma de barra, tal como se indica en la página 120. Colóquela en una sartén para pan engrasada de 8½×4½×2½ pulgadas. Tápela. Deje que se levante en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora, o hasta que se duplique el volumen.

Hornee a 400°F por 15 minutos. Reduzca la temperatura del horno a 350°F y hornee 30 minutos más. Quite inmediatamente el pan de los moldes y deje que se enfríe en anaqueles de alambre.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 112 CAL, 4 G PRO, 19 G CARB, 3 G GRASA, 2 MG COL, 146 MG SOD

**Nota: Es posible que la masa no forme una bola en el gancho. Sin embargo, se podrá amasar siempre y cuando el gancho entre en contacto con la masa. No agregue más de la cantidad máxima de harina especificada o esto resultará en una barra seca.*

PAN BLANCO DE MEZCLA RÁPIDA Y LEVANTAMIENTO EN FRÍO

RENDIMIENTO: 32 PORCIONES (16 REBANADAS POR BARRA)

- **6 a 7 tazas de harina para todo propósito**
- **2 cucharadas de azúcar**
- **3½ cucharitas de sal**
- **3 paquetes de levadura seca activa**
- **¼ taza de mantequilla o margarina, suavizada**
- **2 tazas de agua muy caliente (120°F a 130°F)**

Coloque 5½ tazas de harina, azúcar, sal, levadura y mantequilla en el tazón para mezclar. Instale el tazón y el gancho de masa en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 20 segundos. Gradualmente, agregue agua caliente y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos más.

Continuando en la Velocidad 2, agregue la harina restante, ½ taza a la vez, y mezcle hasta que la masa se adhiera al gancho y limpie los lados del tazón, aproximadamente 2 minutos. Amase en la Velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Cubra la masa con una envoltura plástica y una toalla. Deje que repose durante 20 minutos.

Divida la masa a la mitad. Con cada mitad, forme una barra tal como se describe en la página 120. Colóquelas en moldes para barras de pan de 8½×4½×2½ pulgadas. Cepille cada barra con aceite y cúbrala con una envoltura de plástico, dejando floja la envoltura. Refrigere las barras de 2 a 12 horas.

Cuando esté listo para hornear, retire la envoltura de la masa cuidadosamente. Deje que permanezca a temperatura ambiente durante 10 minutos más. Perfore las burbujas de gas que se hayan formado. Hornee a 400°F de 35 a 40 minutos. Saque inmediatamente los panes de los moldes y deje que se enfríen en anaqueles de alambre.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 110 CAL, 3 G PRO, 21 G CARB, 2 G GRASA, 0 MG COL, 251 MG SOD

Instrucciones Generales para Preparar y Amasar Masa de Levadura con el Método de Mezclado Rápido

El término "Mezclado Rápido" describe un método para hornear pan que requiere mezclar levadura seca con otros ingredientes secos antes de agregar líquido, en vez del método tradicional de disolver la levadura en un líquido caliente.

1. Coloque la levadura y todos los demás ingredientes secos exceptuando 1 a 2 tazas de harina en un tazón para mezclar.

2. Instale el tazón y el gancho de masa. Pase a la Velocidad 2 y mezcle hasta combinar los ingredientes secos, durante aproximadamente 15 segundos.

3. Continuando en la Velocidad 2, agregue gradualmente* los ingredientes líquidos a la mezcla de harina y mezcle por 1 a 2 minutos adicionales.

4. Continuando en la Velocidad 2, agregue la harina restante ½ taza a la vez, hasta que se forme la masa. Mezcle hasta que la masa se adhiera al gancho y limpie los lados del tazón, aproximadamente 2 minutos.

5. Cuando la masa se adhiera al gancho, amase en la Velocidad 2 hasta que la masa quede suave y elástica, durante 2 minutos.

6. Retire el gancho de masa y el tazón de la mezcladora, y luego retire la masa del gancho y del tazón. Siga las instrucciones en la receta para levantar, formar, y hornear.

***Nota:** *Si los ingredientes líquidos son agregados muy rápidamente en el Paso 3, estos formarán un charco alrededor del gancho de masa y retardarán el proceso de mezclado.*

SUGERENCIA: El método de Mezcla Rápida podría ser más rápido y fácil para las personas sin mucha experiencia para hacer pan. Dicho método tolera las temperaturas un poco más porque la levadura es mezclada con los ingredientes secos en vez de mezclarla con el líquido caliente.

MASA PARA PIZZA CRUJIENTE

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES (¼ PIZZA POR PORCIÓN)

- **1 paquete de levadura seca activa**
- **1 taza de agua caliente (105°F a 115°F)**
- **½ cucharita de sal**
- **2 cucharitas de aceite de oliva**
- **2½ a 3½ tazas de harina para todo propósito**
- **1 cucharada de harina de maíz**

Disuelva la levadura en agua caliente en un tazón para mezclar calentado. Agregue sal, aceite de oliva, y 2½ tazas de harina. Instale el tazón y el gancho de masa en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

Continuando en la Velocidad 2, agregue la harina restante, ½ taza a la vez, y mezcle hasta que la masa se adhiera al gancho y limpie los lados del tazón, aproximadamente 2 minutos. Amase en la Velocidad 2 aproximadamente 2 minutos más.

Coloque la masa en el tazón engrasado, volteando para engrasar la parte superior. Tápela. Deje que se levante en un lugar cálido sin corrientes de aire durante aproximadamente 1 hora, o hasta que se duplique su volumen. Presione la masa con el puño hacia abajo.

Cepille una sartén de 14 pulgadas para pizza con aceite. Rocíe con harina de maíz. Presione la masa a través de la parte inferior del molde, formando un collar alrededor del borde para los productos en la superficie. Agregue productos en la superficie según lo desee. Hornee a 450°F de 15 a 20 minutos.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 373 CAL, 11 G PRO, 74 G CARB, 3 G GRASA, 0 MG COL, 271 MG SOD

POPOVERS

RENDIMIENTO: 8 POPOVERS

- **2 huevos**
- **1 taza de leche**
- **1 cucharada de mantequilla o margarina, derretida**
- **1 taza de harina para todo propósito**
- **¼ cucharita de sal**

Coloque los huevos, la leche, la mantequilla, la harina y la sal en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora de alambre en la mezcladora. Pase a la Velocidad 4 y bata durante 15 segundos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 4 y bata durante 15 segundos más.

Engrase y enharine 8 moldes para natillas y llénelos hasta la mitad con la mezcla. Coloque los moldes en la bandeja para hornear galletas. Coloque la hoja de galletas en un horno frío y ajuste la temperatura a 450°F. Hornee durante 15 minutos; reduzca la temperatura a 350°F y hornee de 20 a 25 minutos más. Saque la hoja del horno y haga un corte de ranura en el lado de cada popover. Sirva inmediatamente.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 103 CAL, 4 G PRO, 13 G CARB, 3 G GRASA, 59 MG COL, 115 MG SOD

BISCUITS DE POLVO PARA HORNEAR

RENDIMIENTO: DA 16 BISCUITS

- **2 tazas de harina para todo propósito**
- **1 cucharada de polvo para hornear ½ cucharita de sal**
- **¼ taza de mantequilla**
- **3 cucharadas de manteca**
- **Aproximadamente ¾ de taza de leche**

Precaliente el horno a 450°F. Engrase el molde para hornear.

Vierta la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano, Usando una mezcladora de repostería o 2 cuchillos, corte la mantequilla y la manteca hasta que la mezcla tenga el aspecto de migajas gruesas. Vierta suficiente leche para que la masa quede suave.

Voltee la mezcla colocándola sobre una superficie con una capa delgada de harina. Amase la mezcla ligeramente. Ruede cada trozo hasta dejarlo con un espesor de ½ pulg. Corte los trozos de biscuit con un cortador de 2 pulgadas. Colóquelos en el molde para hornear engrasado.

Hornéelos de 8 a 10 minutos o hasta que se doren.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 135 CAL, 3 G PRO, 17 G CARB, 6 G GRASA, 1 MG COL, 183 MG SOD

PASTEL BLANCO SENCILLO

RENDIMIENTO: 12 A 16 PORCIONES

- **2 tazas de harina para todo propósito**
- **1½ tazas de azúcar**
- **3 cucharitas de polvo para hornear**
- **½ cucharita de sal**
- **½ taza de manteca**
- **1 taza de leche baja en grasa**
- **1 cucharita de vainilla**
- **4 claras de huevo**

Combine los ingredientes secos en el tazón para mezclar. Agregue manteca, leche, y vainilla. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón. Agregue las claras de huevo. Pase a la Velocidad 6 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que la mezcla esté suave y esponjosa.

Vierta la mezcla en dos moldes para hornear redondos de 8 o 9 pulgadas engrasados y con harina. Hornee a 350°F de 30 a 35 minutos, o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio al retirarlo. Deje que se enfríe durante 10 minutos. Retire los pasteles de los moldes. Deje que se enfríen completamente en una rejilla. Decórelos/báñelos con glaseado si así lo desea.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 267 CAL, 4 G PRO, 42 G CARB, 9 G GRASA, 2 MG COL, 183 MG SOD

PASTEL AMARILLO RÁPIDO

RENDIMIENTO: 12 A 16 PORCIONES

- **2¼ tazas de harina para todo propósito**
- **1⅓ tazas de azúcar**
- **3 cucharitas de polvo para hornear**
- **½ cucharita de sal**
- **½ cucharita de sal**
- **½ taza de manteca**
- **1 taza de leche baja en grasa**
- **1 cucharita de vainilla**
- **2 huevos**

Combine los ingredientes secos en el tazón para mezclar. Agregue manteca, leche, y vainilla. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón. Agregue los huevos. Continuando en la Velocidad 2, mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 6 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

Vierta la mezcla en dos moldes para hornear redondos de 8 o 9 pulgadas engrasadas y con harina. Hornee a 350°F por 30 a 35 minutos, o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio al retirarlo. Deje que se enfríe durante 10 minutos. Retire los pasteles de los moldes. Deje que se enfríen completamente en una rejilla. Decórelos/báñelos con glaseado si así lo desea.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 272 CAL, 4 G PRO, 42 G CARB, 10 G GRASA, 37 MG COL, 175 MG SOD

GLASEADO DE CHOCOLATE

RENDIMIENTO: 12 A 16 PORCIONES (GLASEADO PARA PASTEL DE 2 CAPAS O DE 13×9×2 PULGADAS)

- **1 taza de mantequilla suavizada**
- **2 cucharadas de jarabe de maíz light**
- **4 tazas de azúcar en polvo**
- **2 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate sin endulzar y derretido**

Coloque la mantequilla en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos, o hasta que la masa esté cremosa. Pare y raspe el tazón. Agregue el jarabe de maíz. Pase a la Velocidad 2 y mezcle bien. Pare y raspe el tazón.

Pase a la Velocidad para Revolver (Stir Speed). Gradualmente, agregue azúcar en polvo, mezclando hasta que se combine totalmente. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 2. Agregue lentamente el chocolate derretido y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 325 CAL, 1 G PRO, 44 G CARB, 18 G GRASA, 41 MG COL, 160 MG SOD

PASTEL DE CHOCOLATE

RENDIMIENTO: 12 A 16 PORCIONES

- **2 tazas de harina para todo propósito**
- **1⅓ tazas de azúcar**
- **1 cucharita de polvo para hornear**
- **½ cucharita de bicarbonato de sodio**
- **½ cucharita de sal**
- **½ taza de manteca**
- **1 taza de leche baja en grasa**
- **1 cucharita de vainilla**
- **2 huevos**
- **2 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate sin endulzar y derretido**

Combine los ingredientes secos en el tazón para mezclar. Agregue manteca, leche, y vainilla. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón. Agregue los huevos y el chocolate. Continuando en la Velocidad 2, mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 6 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto.

Vierta la mezcla en dos moldes para hornear redondos de 8 o 9 pulgadas engrasadas y con harina. Hornee a 350°F de 30 a 35 minutos, o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio al retirarlo. Deje que se enfríe durante 10 minutos. Retire los pasteles de los moldes. Deje que se enfríen completamente en el anaquel de alambre. Decórelos/báñelos con glaseado si así lo desea.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 285 CAL, 4 G PRO, 41 G CARB, 12 G GRASA, 37 MG COL, 185 MG SOD

GLASEADO DE BUTTERCREAM

RENDIMIENTO: 12 A 16 PORCIONES (GLASEADO PARA PASTEL DE 2 CAPAS O DE 13×9×2 PULGADAS)

- **⅓ taza de mantequilla suavizada**
- **¼ taza de crema o leche evaporada**
- **1 cucharita de vainilla**
- **¼ cucharita de sal**
- **4 tazas de azúcar pulverizada, dividida**
- **Leche con poca grasa (low-fat), si es necesario**

Coloque la mantequilla en el tazón para mezclar. Coloque el tazón y el batidor plano en la mezcladora. Pase a la Velocidad 4 y bata durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que la mezcla quede cremosa. Pare y raspe el tazón. Agregue crema, vainilla, sal, y 1 taza de azúcar pulverizada. Pase a la Velocidad de Mezclado (Stir Speed) y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos, o hasta que la masa esté bien mezclada. Pare y raspe el tazón.

Pase a la Velocidad de Mezclado. Gradualmente, agregue las 3 tazas de azúcar pulverizada y mezcle bien. Pare y raspe el tazón, en caso de ser necesario. Agregue la leche, 1 cucharita a la vez, en caso de ser necesario. Pase a la Velocidad 4 y bata durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que la mezcla quede uniforme.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 208 CAL, 0 G PRO, 40 G CARB, 6 G GRASA, 16 MG COL, 99 MG SOD

PASTEL DE LIMA DE LOS CAYOS

RENDIMIENTO: 1 PASTEL

- **2 tazas de azúcar, divididas**
- **¼ taza más 2 cucharadas de maizena**
- **¼ cucharita de sal**
- **½ taza de jugo de lima fresco**
- **½ taza de agua fría**
- **3 huevos, separados**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **1½ tazas de agua hirviendo**
- **1 cucharita de cáscara rallada de lima fresca**
- **Colorante verde para comida (opcional)**
- **¼ cucharita de crémor tártaro**
- **Costra para pastel de 9 pulgadas**

1. Combine 1½ taza de azúcar, la maizena y la sal en una cacerola de 2 cuartos. Agregue el jugo de lima, el agua y las yemas de huevo; mezcle bien los ingredientes. Agregue mantequilla y agregue gradualmente agua hirviendo. Haga que la mezcla hierva a fuego moderado y cocine por 3 minutos, revolviendo constantemente. Vierta la cáscara de lima y el colorante verde para comida mientras revuelve. Retire la mezcla del fuego y deje que se enfríe por 20 minutos.

2. Bata las claras de los huevos con la mezcladora eléctrica a velocidad alta hasta que queden espumosas. Agregue crémor tártaro y bata hasta que se formen piquitos suaves. Continuando a velocidad alta, agregue gradualmente el azúcar restante, batiendo hasta que se formen piquitos duros.

3. Vierta el relleno enfriado en la costra del pastel. Apile levemente merengue en el relleno y úntelo hasta los bordes. Hornee a 350°F durante 15 minutos, o hasta que se dore un poco. Permita que se enfríe por completo antes de servirlo.

POR PORCIÓN: (⅛ PASTEL) APROXIMADAMENTE 398 CAL, 4 G PRO, 69 G CARB, 12 G GRASA, 91 MG COL, 240 MG SOD

DACQUOISE DE ALMENDRA

RENDIMIENTO: 1 PASTEL (8 PULGADAS)

- **6 onzas de almendras blanqueadas y molidas**
- **1 taza de azúcar glasé**
- **1½ cucharadas de maizena**
- **6 claras de huevo**
- **⅛ cucharita de sal**
- **¼ cucharita de crémor tártaro**
- **3 cucharadas de azúcar**
- **1¼ cucharitas de vainilla**
- **¼ cucharita de extracto de almendra**
- **Relleno de Chocolate Buttercream (receta a continuación)**

1. Combine las almendras, el azúcar glasé y la maizena; coloque la mezcla a un lado.

2. Coloque las claras de huevo en un tazón. Instale el tazón y el batidor de alambre en la mezcladora. Ajuste en la Velocidad 6 y bata hasta que la mezcla quede espumosa. Agregue la sal y el crémor tártaro y siga batiendo hasta que se formen piquitos suaves. Espolvoree el azúcar, la vainilla, y el extracto de almendra, batiendo hasta que se formen piquitos duros. Reduzca a la Velocidad de Mezclado y agregue rápidamente la mezcla de almendra, mezclando sólo hasta combinar los ingredientes.

3. Usando una bolsa de pastelería con una punta regular grande (½ pulgada), transfiera la mezcla a moldes para hornear engrasados y con capa de harina para formar 3 círculos (8 pulgadas). Hornee a 250°F durante 35 a 45 minutos. Retire de los moldes y deje que se enfríen en papel de aluminio. Rellene y glasee con Relleno de Chocolate Buttercream.

RELLENO DE CHOCOLATE BUTTERCREAM

- **2 yemas de huevo**
- **1 taza de azúcar glasé**
- **2 cuadritos (1 onza cada uno) de chocolate semidulce, derretido**
- **¾ taza (1½ barras) de mantequilla o margarina, suavizada**
- **½ cucharita de vainilla**

1. Coloque las yemas de huevo en el tazón. Instale el tazón y el batidor de alambre en la mezcladora. Ajuste a la Velocidad 6 y bata por 2 minutos. Pare y raspe el tazón.

2. Cambie a la Velocidad 4 y agregue gradualmente el azúcar glasé, el chocolate, la mantequilla y la vainilla; siga batiendo hasta que la masa quede esponjosa, durante aproximadamente 5 minutos.

POR PORCIÓN: (⅛ PASTEL) APROXIMADAMENTE 491 CAL, 9 G PRO, 45 G CARB, 33 G GRASA, 102 MG COL, 272 MG SOD

REPOSTERÍA DE PASTEL KITCHENAID

RENDIMIENTO: 8 PORCIONES (DOS COSTRAS DE 8 O 9 PULGADAS)

- **2¼ tazas de harina para todo propósito**
- **¾ cucharadita de sal**
- **½ taza de manteca, bien fría**
- **2 cucharadas de mantequilla o margarina, bien fría**
- **5 a 6 cucharadas de agua helada**

Coloque la harina y la sal en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad para Revolver y mezcle durante aproximadamente 15 segundos. Corte la manteca y la mantequilla en trozos y agregue los trozos a la mezcla de harina. Pase a la Velocidad para Revolver y mezcle hasta que las partículas de manteca sean del tamaño de guisantes pequeños, de 30 a 45 segundos.

Continuando con la Velocidad para Revolver, agregue agua, 1 cucharada a la vez, mezclando hasta que los ingredientes se humedezcan y la masa comience a adquirir una textura consistente. Divida la masa a la mitad. Dé palmaditas a cada mitad hasta convertirla en una bola uniforme y aplánela un poco. Envuélvala en envoltura plástica. Enfríela en el refrigerador por 15 minutos.

Ruede una mitad de la masa hasta que haya un espesor de ⅛ pulg entre las hojas de papel encerado. Doble la repostería en cuartos. Colóquela en un plato para pastel de 8 o 9 pulgadas y desdoble, presionando firmemente contra la parte inferior y los lados.

Para Pastel de Una Costra: Doble el borde por debajo. Ondule según lo desee. Agregue el relleno para pastel deseado. Hornee siguiendo las instrucciones.

Para Pastel de Dos Costras: Recorte la repostería hasta emparejarla con el borde del plato para pastel. Usando la segunda mitad de la masa, ruede otra costra para repostería. Agregue el relleno para pastel deseado. Coloque encima la segunda costra para repostería. Selle el borde. Ondule según lo desee. Corte ranuras para que escape el vapor. Hornee siguiendo las instrucciones.

Para Base de Repostería Horneada: Doble el borde por debajo. Ondule según lo desee. Punce los lados y la parte inferior con un tenedor. Hornee a 450°F de 8 a 10 minutos, o hasta que se dore un poco. Deje que se enfríe completamente sobre una rejilla y rellene.

Método Alterno para Base de Repostería Horneada: Doble el borde por debajo. Ondule según lo desee. Cubra la base con papel de aluminio. Rellene con pesas para pastel o frijoles secos. Hornee a 450°F de 10 a 12 minutos, o hasta que los bordes se doren un poco. Retire las pesas para pastel y el aluminio. Deje que se enfríe completamente en una rejilla y rellene.

POR PORCIÓN (UNA COSTRA): APROXIMADAMENTE 134 CAL, 2 G PRO, 13 G CARB, 8 G GRASA, 0 MG COL, 118 MG SOD

POR PORCIÓN (DOS COSTRAS): APROXIMADAMENTE 267 CAL, 4 G PRO, 27 G CARB, 16 G GRASA, 0 MG COL, 236 MG SOD

TARTA DE MANZANA RÚSTICA

RENDIMIENTO: 8 PORCIONES

- **2½ libras de manzanas verdes para tarta (aproximadamente 6 manzanas grandes), peladas y en rebanadas delgadas**
- **2 cucharadas de jugo de limón**
- **¼ taza de azúcar granulada**
- **⅓ taza de azúcar morena light**
- **½ taza de harina**
- **½ cucharita de canela**
- **¼ taza de mantequilla suavizada**
- **1 costra de pastel sin hornear de 9 pulgadas (consulte la página 134)**

Combine las manzanas, el limón y el azúcar granulada. Coloque la mezcla a un lado.

Coloque todos los ingredientes restantes exceptuando la costra de pastel en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle hasta que la mezcla quede migajosa. Coloque la mezcla a un lado.

Ruede la repostería hasta formar un círculo de 13 pulgadas. Transfiera a una hoja para hornear (no importa si la repostería cuelga sobre el borde de la hoja para hornear).

Coloque cuidadosamente las manzanas en el centro de la repostería, dejando un borde de masa de 2 pulgadas en todos los lados. Rocíe las manzanas con la mezcla de azúcar y canela. Doble la repostería sobre el relleno, doblando según sea necesario para envolver bien alrededor de las manzanas. Presione cuidadosamente la masa contra el relleno, reforzando la forma.

Hornee a 400°F hasta que la repostería se dore y las manzanas se suavicen, durante aproximadamente 30 minutos. Enfríe la tarta en la bandeja para hornear sobre una rejilla durante 10 minutos; sírvala caliente.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 452 CAL, 5 G PRO, 60 G CARB, 21 G GRASA, 23 MG COL, 290 MG SOD

GALLETAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ

RENDIMIENTO: DA 36 PORCIONES (1 GALLETA POR PORCIÓN)

- **½ taza de mantequilla de maní**
- **½ taza de mantequilla regular o margarina, suavizada**
- **½ taza de azúcar granulada**
- **½ taza de azúcar morena**
- **1 huevo**
- **½ cucharita de vainilla**
- **½ cucharita de bicarbonato de sodio**
- **¼ cucharita de sal**
- **1¼ tazas de harina para todo propósito**

Coloque la mantequilla de maní y la mantequilla regular en el tazón para mezclar. Coloque el tazón y el batidor plano en la mezcladora. Pase a la Velocidad 6 y bata durante aproximadamente 1 minuto hasta que la mezcla quede uniforme. Pare y raspe el tazón. Agregue el azúcar, el huevo y la vainilla. Pase a la Velocidad 4 y mezcle durante aproximadamente 1 minuto. Pare y raspe el tazón.

Pase a la Velocidad para Revolver (Stir Speed). Gradualmente, agregue todos los ingredientes restantes a la mezcla de azúcar y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos.

Ruede la masa hasta formar bolitas de 1 pulgada. Coloque las bolitas con una separación de 2 pulgadas sobre moldes para hornear sin engrasar. Presiónelas con un tenedor hasta aplanarlas usando un patrón entrecruzado hasta dejarlas con un espesor de ¼ pulg.

Hornéelas a 375°F hasta que se doren, durante aproximadamente de 10 a 12 minutos. Quite inmediatamente las galletas de los moldes para hornear y deje que se enfríen en anaqueles de alambre.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 83 CAL, 2 G PRO, 10 G CARB, 4 G GRASA, 6 MG COL, 81 MG SOD

GALLETAS CHOCOLATE CHIP

RENDIMIENTO: 54 PORCIONES (1 GALLETA POR PORCIÓN)

- **1 taza de azúcar granulada**
- **1 taza de azúcar morena**
- **1 taza de mantequilla o margarina, suavizada**
- **2 huevos**
- **1½ cucharitas de vainilla**
- **1 cucharita de bicarbonato de sodio**
- **1 cucharita de sal**
- **3 tazas de harina para todo propósito**
- **12 onzas de pepitas (chips) de chocolate semidulce**

Coloque los azúcares, la mantequilla, los huevos y la vainilla en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Pase a la Velocidad 4 y bata durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón.

Pase a la Velocidad para Revolver (Stir Speed). Gradualmente, agregue el bicarbonato de sodio, la sal, y la harina a la mezcla de azúcar y mezcle durante aproximadamente 2 minutos. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Agregue las pepitas de chocolate. Pase a la Velocidad para Revolver (Stir Speed) 2 y mezcle durante aproximadamente 15 segundos.

Vierta cucharitas redondeadas sobre las bandejas para hornear engrasadas con una separación de aproximadamente 2 pulgadas entre cada galleta. Hornee a 375°F de 10 a 12 minutos. Quite las galletas de las bandejas para hornear inmediatamente y deje que se enfríen sobre una rejilla.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 117 CAL, 1 G PRO, 17 G CARB, 5 G GRASA, 8 MG COL, 106 MG SOD

VARIACIONES

Se pueden reemplazar las pepitas de chocolate con dos tazas de pasas, coco o nuez picada.

FUDGE BROWNIES (MORENITOS)

RENDIMIENTO: 36 PORCIONES (1 BROWNIE POR PORCIÓN)

- **1 taza de margarina o mantequilla, suavizada y dividida**
- **4 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate sin endulzar**
- **2 tazas de azúcar**
- **1 cucharita de vainilla**
- **3 huevos**
- **1 taza de harina para todo propósito**
- **½ cucharita de sal**
- **1 taza de nueces picadas, puede usar pacanas o nuez de Castilla**

Derrita ½ taza de margarina y el chocolate en una sartén pequeña a fuego bajo; coloque la sartén a un lado para que se enfríe.

Coloque la ½ taza de margarina restante, el azúcar, y la vainilla en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pase a la Velocidad 6 y mezcle durante aproximadamente 2 minutos. Pase a la Velocidad 4. Agregue los huevos, uno a la vez, mezclando durante aproximadamente 15 segundos después de agregar cada uno. Pare y raspe el tazón.

Agregue la mezcla de chocolate enfriada. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos. Pare y raspe el tazón. Agregue todos los ingredientes restantes. Pase a la Velocidad para Revolver (Stir Speed) y mezcle bien durante aproximadamente 30 segundos.

Vierta la mezcla en un molde para hornear de 13×9×2 pulgadas engrasado y con harina. Hornee a 350°F por 45 minutos. Enfríela en el molde sobre una rejilla y córtela.

POR PORCIÓN: APROXIMADAMENTE 143 CAL, 2 G PRO, 16 G CARB, 9 G GRASA, 18 MG COL, 93 MG SOD

MENTAS CREMOSAS SIN COCINAR

RENDIMIENTO: 7 DOCENAS DE DULCES

- **1 paquete (3 onzas) de queso crema light**
- **¼ cucharita de extracto de menta**
- **2 gotas de color verde para comida (o el color que prefiera)**
- **4¼ a 4½ tazas de azúcar en polvo**
- **Azúcar superfina**

Coloque el queso crema, el extracto de menta y el color de para comida en el tazón para mezclar. Instale el tazón y la batidora plana en la mezcladora. Pase a la Velocidad 2 y mezcle durante aproximadamente 30 segundos, o hasta que se suavice la mezcla. Continuando en la Velocidad 2, agregue gradualmente azúcar en polvo y mezcle durante aproximadamente 1½ minutos, o hasta que la mezcla se endurezca bastante.

Para hacer las mentas, sumerja moldes para dulce flexibles individualmente en el azúcar superfina. Agregue la mezcla de menta presionándola. Viértala sobre papel encerado cubierto con azúcar superfina. Repita este proceso hasta usar toda la mezcla. O: Use la mezcla para formar bolas de ¾ pulg., usando 1 cucharita para cada bola. Ruede las bolas en el azúcar superfina. Colóquelas en papel encerado cubierto con azúcar superfina. Aplane las bolas ligeramente con el pulgar para formar tortitas con un espesor de ¼ pulg. Si lo desea, presione la parte trasera de un tenedor ligeramente sobre las tortitas para formar muescas.

Cubra herméticamente las mentas y almacénelas en el refrigerador. Las mentas también pueden ser congeladas.

POR PORCIÓN: (2 MENTAS) APROXIMADAMENTE 54 CAL, 0 G PRO, 13 G CARB, 0 G GRASA, 1 MG COL, 12 MG SOD

STAND MIXER ATTACHMENTS SOLD SEPARATELY
FOR MORE INFORMATION CALL 800-541-6390 • WWW.KITCHENAID.COM

ICE CREAM MAKER

Model: KICA

The Ice Cream Maker attachment produces a variety of frozen desserts as well as fresh, pure, soft-consistency ice cream. When stored for 2 to 4 hours in an airtight container in the freezer, soft-consistency ice cream will ripen into hard ice cream. Makes up to 2 quarts of frozen desserts in 20 to 30 minutes.

RAVIOLI MAKER

Model: KRAV

Whether you prefer meat, cheese or spinach, our specially designed rollers will pinch and seal in your favorite fillings for perfect homemade pasta every time.

Includes: *Wide roller to create 3 rows of ravioli, filling scoop, cleaning brush*

PASTA ROLLER AND CUTTER SET

Model: KPRA

Making fresh, restaurant-quality pasta has never been easier. Make perfect, even sheets of pasta in a snap. And unlike with hand-cranked rollers, you have both hands free to guide the dough through the machine. Turn out tons of tortellini or piles of pierogi in minutes, or use the cutter blades to make homemade fettuccini or spaghetti.

Includes: *Roller attachment, fettuccini cutter, spaghetti cutter*

GRAIN MILL

Model: GMA

Maximize the nutritional content and customize the textures of the grains in your diet by grinding them fresh at home. Mill your own flour or cornmeal and avoid the additives in commercial products. Perfect for preparing ingredients for whole wheat or multi-grain bread. Adjusts from coarse to fine grind.

ACCESSOIRES POUR BATTEUR SUR SOCLE VENDUS SÉPARÉMENT
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, COMPOSEZ LE 800-541-6390
WWW.KITCHENAID.COM

SORBETIÈRE

Modèle : KICA

La sorbetière sert à la préparation d'une variété de desserts congelés ainsi que de la crème glacée fraîche, pure et de consistance molle. Pour obtenir une crème glacée dure, mettez-la au congélateur dans un contenant hermétique pendant 2 à 4 heures. Donne jusqu'à 2 litres de dessert congelé en 20 à 30 minutes.

MACHINE À RAVIOLIS

Modèle : KRAV

Que vous préfériez les raviolis à la viande, au fromage ou aux épinards, nos rouleaux de conception spéciale pinceront la pâte de manière à sceller la garniture à l'intérieur pour vous donner chaque fois de délicieuses pâtes maison.

Comprend: *large rouleau pour la confection de 3 rangées de raviolis, cuillère à garniture, brosse à nettoyer*

ENSEMBLE DE ROULEAU ET COUTEAU À PÂTES

Modèle : KPRA

La confection de pâtes fraîches dignes d'un restaurant n'aura jamais été aussi facile. Donne des feuilles de pâtes parfaites et égales en un rien de temps. Et contrairement aux rouleaux activés à la main, vous avez les mains libres pour guider la pâte dans la machine. Vous pourrez ainsi faire des tonnes de tortellinis ou des piles de pérogies en quelques minutes ou encore, utiliser les couteaux pour confectionner des fettuccinis ou des spaghettis maison.

Comprend: *rouleau, couteau à fettuccinis, couteau à spaghettis*

MOULIN À GRAINS

Modèle : GMA

Maximisez l'apport nutritif et choisissez la texture des grains de votre régime en les moulant à la maison. Pour éviter les additifs des produits commerciaux, moulez votre propre farine ou semoule de maïs. Parfait pour la préparation des ingrédients du pain de blé entier ou multi-grains. Réglage pour moulage fin ou gros.

LOS ACCESORIOS DE LA MEZCLADORA DE MESA SE VENDEN POR SEPARADO
PARA MÁS INFORMACIÓN, LLAME AL 800-541-6390 • WWW.KITCHENAID.COM

MÁQUINA DE HELADOS

Modelo: KICA

El accesorio para la Máquina de Helados produce una variedad de postres congelados así como helados frescos, puros y con consistencia suave. Al almacenarlo de 2 a 4 horas en un envase a prueba de aire en el congelador, el helado con consistencia suave se convertirá en helado con consistencia dura. Hace un máximo de 2 cuartos de galón de postres congelados en un período de 20 a 30 minutos.

MÁQUINA DE RAVIOLI

Modelo: KRAV

Ya sea que usted prefiera carne, queso o espinaca, nuestros rodillos con diseño especial perforarán y sellarán sus rellenos favoritos para preparar pasta perfecta hecha en casa en cualquier momento.

Incluye: *Rodillo ancho para crear 3 filas de ravioli, cuchara para rellenar, cepillo de limpieza*

JUEGO DE RODILLO DE PASTA Y CORTADOR

Modelo: KPRA

Hacer pasta fresca como la que se come en los restaurantes jamás ha sido más fácil. Haga hojas perfectas y uniformes de pasta en poco tiempo. Y, a diferencia de los rodillos de mano, usted tendrá ambas manos libres para guiar la masa a través de la máquina. Haga toneladas de tortellini o pilas de pierogi en cuestión de minutos, o use las cuchillas del cortador para hacer fettuccini o spaghetti en su propia casa.

Incluye: *Accesorio de rodillo, cortador de fettuccini, cortador de spaghetti*

MOLINO DE GRANOS

Modelo: GMA

Maximice el contenido nutricional y personalice las texturas de los granos en su dieta moliéndolos frescos en casa. Muela su propia harina de trigo o de maíz y evite los aditivos usados en los productos comerciales. Perfecto para preparar ingredientes para pan de trigo integral o de granos múltiples. Tiene ajustes para moler que incluyen desde fino a grueso.wheat or multi-grain bread. Adjusts from coarse to fine grind.

ENGLISH

Almond Dacquoise 79
Baking Powder Biscuits 72
Basic Egg Noodle Pasta 63
Basic White Bread 64
Buttercream Frosting 76
Chocolate Cake 76
Chocolate Chip Cookies 83
Chocolate Frosting 75
Creamy No-Cook Mints 86
Crusty Pizza Dough 70
Easy White Cake 73
Fudge Brownies 84
Key Lime Pie 78
KitchenAid Pie Pastry 80
Meatball Hors D'Oeuvres 62
Mushroom-Onion Tartlets 60
Nutty Cheeseball 61
Peanut Butter Cookies 82
Popovers 71
Quick Yellow Cake 74
Rapid Mix Cool Rise White Bread 68
Rustic Apple Tart 81
Tangy Barbecue Sauce 62
Whole Grain Wheat Bread 67

ESPAÑOL

Biscuits de Polvo para Hornear 126
Bocadillos de Albóndiga 116
Bolitas de Queso con Nueces 115
Dacquoise de Almendra 133
Fudge Brownies (Morenitos) 138
Galletas Chocolate Chip 137
Galletas de Mantequilla de Maní 136
Glaseado de Buttercream 131
Glaseado de Chocolate 129
Masa Para Pizza Crujiente 124
Mentas Cremosas Sin Cocinar 139
Pan Blanco Básico 118
Pan Blanco de Mezcla Rápida y Levantamiento en Frio 122
Pan de Trigo con Grano Integral 121
Pasta Básica de Fideos de Huevo 117
Pastel Amarillo Rápido 128
Pastel Blanco Sencillo 127
Pastel de Chocolate 130
Pastel de Lima de los Cayos 132
Popovers 125
Repostería de Pastel KitchenAid 134
Tarta de Manzana Rústica 135
Tartaletas de Hongo-Cebolla 114

FRANÇAIS

Biscuits à Levure Chimique 100
Biscuits au Beurre d' Arachide 110
Biscuits aux Pèpites de Chocolat 111
Boule de Fromage aux Noix 89
Boulettes de Viande en Hors D'Œuvre ... 90
Carrés au Chocolat Fondant 112
Dacquoise aux Amandes 107
Gâteau au Chocolat 104
Gâteau Blanc Facile 101
Gâteau Jaune Rapide 102
Glaçage à la Crème au Beurre 105
Glaçage au Chocolat 103
Menthes Crémeuses Sans Cuisson 113
Nouilles aux Œufs de Base 91
Pain Blanc à Levée Rapide à Froid 96
Pain Blanc de Base 92
Pain de Blé Entier 95
Pâte à Pizza Croustillante 98
Pâte à Tarte KitchenAid 108
Popovers 99
Tarte à la Lime 106
Tarte Paysanne aux Pommes 109
Tartelettes aux Champignons et aux Oignons 88

METRIC CONVERSION CHART

VOLUME MEASUREMENTS (DRY)

⅛ teaspoon = 0.5 mL
¼ teaspoon = 1 mL
½ teaspoon = 2 mL
¾ teaspoon = 4 mL
1 teaspoon = 5 mL
1 tablespoon = 15 mL
2 tablespoons = 30 mL
¼ cup = 60 mL
⅓ cup = 75 mL
½ cup = 125 mL
⅔ cup = 150 mL
¾ cup = 175 mL
1 cup = 250 mL
2 cups = 1 pint = 500 mL
3 cups = 750 mL
4 cups = 1 quart = 1 L

VOLUME MEASUREMENTS (FLUID)

1 fluid ounce (2 tablespoons) = 30 mL
4 fluid ounces (½ cup) = 125 mL
8 fluid ounces (1 cup) = 250 mL
12 fluid ounces (1½ cups) = 375 mL
16 fluid ounces (2 cups) = 500 mL

WEIGHTS (mass)

½ ounce = 15 g
1 ounce = 30 g
3 ounces = 90 g
4 ounces = 120 g
8 ounces = 225 g
10 ounces = 285 g
12 ounces = 360 g
16 ounces = 1 pound = 450 g

DIMENSIONS

1/16 inch = 2 mm
⅛ inch = 3 mm
¼ inch = 6 mm
½ inch = 1.5 cm
¾ inch = 2 cm
1 inch = 2.5 cm

OVEN TEMPERATURES

250°F = 120°C
275°F = 140°C
300°F = 150°C
325°F = 160°C
350°F = 180°C
375°F = 190°C
400°F = 200°C
425°F = 220°C
450°F = 230°C

BAKING PAN SIZES

Utensil	Size in Inches/ Quarts	Metric Volume	Size in Centimeters
Baking or Cake Pan (square or rectangular)	8×8×2	2 L	20×20×5
	9×9×2	2.5 L	23×23×5
	12×8×2	3 L	30×20×5
	13×9×2	3.5 L	33×23×5
Loaf Pan	8×4×3	1.5 L	20×10×7
	9×5×3	2 L	23×13×7
Round Layer Cake Pan	8×1½	1.2 L	20×4
	9×1½	1.5 L	23×4
Pie Plate	8×1¼	750 mL	20×3
	9×1¼	1 L	23×3
Baking Dish or Casserole	1 quart	1 L	—
	1½ quart	1.5 L	—
	2 quart	2 L	—

© 2009 Publications International, Ltd.

KitchenAid, For The Way It's Made and the shape of the stand mixers are Trademarks of KitchenAid, U.S.A. All other trademarks are owned by their respective companies. This publication and the photographs contained therein © 2009 by Publications International, Ltd. Recipes and text on the inside front cover and pages 1-99, 101-109, 111-125, 127-135 and 137-142 © 2009 by KitchenAid. All rights reserved. This publication may not be reproduced or quoted in whole or in part by any means whatsoever without written permission from Louis Weber, CEO, Publications International, Ltd., 7373 North Cicero Avenue, Lincolnwood, IL 60712. Permission is never granted for commercial purposes.

Printed in China.

All recipes that contain specific brand names are copyrighted by those companies and/or associations, unless otherwise specified.

Photographs on pages 10-14, 18, 28-32, 34, 38, 48-52, 54, 58, 64, 69, 72, 77, 82 and 140-142 © 2009 KitchenAid, U.S.A. All rights reserved.

Photographs on pages 60-63, 67-68, 70-71, 74-75, 78-81, and 83-87 © 2009 Publications International, Ltd. All rights reserved.

Some of the products listed in this publication may be in limited distribution.

Photography: Stephen Hamilton Photographics, Inc.

Photographer: Tate Hunt

Photographer's Assistant: Raymond Barrera

Prop Stylist: Thomas G. Hamilton

Food Stylist: Kathy Joy

Traduction assurée par I Two, Inc.

Servicios de traducción proporcionados por I Two, Inc.

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered trademark/TM Trademark/
the shape of the mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

9709785 rev.E

© 2009. All rights reserved. Printed in China. (PIL030110)