

***Choisissez parmi les quatre accessoires ci-dessous celui que vous souhaitez recevoir gratuitement;**



Râpe multifonction

(5KSMVSA avec prix de vente conseillé de 139€)



Hachoir à viande

(5KSMFGA avec prix de vente conseillé de 139€)



Sorbetière

(5KSMICM avec prix de vente conseillé de 169€)



Bol à pain

(5KSM2CB5BGS avec prix de vente conseillé de 179€)

Conditions:

- Promotion valable uniquement pour les achats effectués pendant la période de promotion (date du reçu ou de la facture).
- Action valable pour des achats en Belgique entre le 15/04/2024 et le 19/05/2024.
- Cette promotion n'est pas cumulable avec d'autres promotions sur le robot.
- Surfez sur www.kitchenaid.be/fr_BE/promo
Remplissez le formulaire d'inscription avant le 31 mai 2024. Vous recevrez un email de confirmation après l'approbation de votre inscription.
- Les demandes après cette date ne seront pas prises en compte. Tous les termes et conditions promotionnels peuvent également être trouvés sur ce site Internet mentionné ci-dessus. Veuillez tenir compte d'un délai de livraison possible d'environ 8 semaines.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le traitement de vos données personnelles et sur vos droits, veuillez lire notre Politique de protection des données personnelles à l'adresse suivante : https://www.kitchenaid.be/fr_BE/pages/politique-de-protection-des-donnees-a-caractere-personnel.

KitchenAid

CHOISISSEZ UN ACCESSOIRE GRATUIT*

À l'achat de l'un des modèles de robot pâtissier multifonction suivants de 4,8 L ou 6+ L ; 5KSM156 – 5KSM175PS – 5KSM180 – 5KSM185PS – 5KSM195 – 5KSM7580X – 5KSM7591X – 5KPM5 – 5KSM60SPX – 5KSM70SHX – 5KSM70PJX – 5KSM55SXX
(Jusqu'à épuisement des stocks)



**ACTION VALABLE DU 15 AVRIL
JUSQU'AU 19 MAI 2024**

Rejoignez-nous sur Facebook, Instagram, @KitchenAidBE

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE SUPRÊME

5

Étapes

55'

Durée

400 ml crème épaisse
400 ml lait entier
130 g sucre
1/2 cuillère à café sel
1 cuillère à café pâte de vanille
1 gousse de vanille
5 jaunes d'œufs

1. Ajoutez la crème, le lait, le sucre, la pâte de vanille et le sel dans une casserole. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les grains. Ajoutez-les dans la casserole. Coupez la gousse en deux et ajoutez-la également dans la casserole. Faites chauffer le mélange à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que le sucre fonde. Ne pas faire bouillir.

2. Mettez les jaunes d'œufs dans le bol du robot pâtissier multifonction équipé d'un batteur plat et battez à vitesse 4 pendant 2 minutes.

3. Alors que le robot pâtissier multifonction fonctionne, versez lentement 200 ml du mélange chaud sur les œufs. Transférez à nouveau le mélange à base d'œufs dans la casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir la texture épaisse d'une crème anglaise légère. Cette opération prendra environ 15 minutes. Ne pas faire bouillir.

4. Transférez la préparation pour crème glacée dans un récipient hermétique et laissez-la refroidir complètement. Placez-la au réfrigérateur et laissez-la refroidir toute une nuit. Retirez la gousse de vanille.

5. Fixez la sorbetière KitchenAid gelée sur le robot pâtissier multifonction. Réglez le robot sur la vitesse pour le mélange et versez le mélange de crème glacée à la vanille froid dans le bol de congélation pendant que le robot fonctionne. Laissez le robot remuer le mélange de crème glacée pendant 20 minutes jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'une crème glacée molle. Transférez la crème glacée dans un récipient et placez-la au congélateur pendant 4 heures ou jusqu'à obtenir une texture ferme.

PAIN AUX GRAINES DE CITROUILLE SANS LEVURE

3

Étapes

55'

Durée

360 g farine blanche
1 cuillère à soupe sucre
1,5 cuillère à café levure chimique
1 cuillère à café bicarbonate de soude
7 g sel
230 ml eau
65 ml huile d'olive
40 g graines de citrouille

1. Ajoutez la farine à pain blanche, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans le bol à pain. Ajoutez de l'eau et de l'huile d'olive. Fixez le crochet pétrisseur sur votre robot pâtissier multifonction KitchenAid et réglez-le sur la vitesse 1. Pétrissez pendant environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez les graines de citrouille et pétrissez pendant 30 secondes supplémentaires.

2. Retirez la pâte du bol et placez-la sur une surface farinée. Formez une boule.

3. Recouvrez l'intérieur du couvercle d'un rond de papier sulfurisé et déposez-y la pâte. Recouvrez la pâte avec le bol à pain et placez-la dans le four préchauffé à 230 °C. Laissez cuire 30 minutes. Retirez le bol à pain pour exposer le pain à la chaleur et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Retirez l'ensemble et placez-le sur une grille de refroidissement, puis laissez refroidir avant de couper le pain.

