

Cuisinart®

5-Speed Hand Mixer

HM-150C SERIES



Instruction &
Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Contents

Important Safeguards	2
Features and Benefits.....	3
Use, Care, and Maintenance	4
Quick Reference Guide	5
Warranty.....	6
Recipes	7

Important Safeguards

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

1. Read all instructions.
2. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
3. To protect against risk of electric shock, do not put the hand mixer motor housing or cord in water or other liquids. If hand mixer motor housing or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid.
4. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, and spatulas and other utensils away from beaters/whisk during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters or whisk from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Cuisinart® service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.

10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord come in contact with hot surfaces, including the stove.
12. The chef's whisk should be used without any other attachment; leave second attachment port empty.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use this appliance for other than intended use.

Save These Instructions For Household Use Only

Notice

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Features and Benefits

Strong and Comfortable to Use

- **Innovative Handle and Body Design:** Ergonomically designed body and handle for unparalleled comfort and control at any angle.
- **SmoothStart®:** When the mixer is turned on, the beaters/whisk start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.
- **Easy to Clean:** Smooth, sealed housing wipes clean easily. Mixing beaters, chef's whisk, and storage case are dishwasher safe.
- **Heel Rest:** Allows mixer to rest on countertop vertically.



Chef's Whisk

Parts

- **Lighted LED Speed Display:** Digital speed settings are easy to read.
- **5-Speed Control Dial:** Allows you to change speeds quickly while you are mixing.
- **Integrated Cord Wrap:** Saves space for easy storage.
- **Beater Release Button:** Conveniently located for easy ejection of mixing beaters or chef's whisk.
- **Mixing Beaters:** Extra-wide beaters allow for superior mixing with faster aeration. Designed without center post to prevent ingredients from clogging beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.
- **Chef's Whisk:** 1.75-inch-diameter whisk adds volume to whipped cream and creates stiff, fine-textured egg whites. Provides superior whipping and aerating, is easy to clean and is dishwasher safe.



Mixing Beaters

Use, Care, and Maintenance

To Turn Hand Mixer On/Off

Ensure the dial is all the way to the left and the mixer is off. Plug mixer into outlet. Scroll the dial to the right to the desired speed. Mixer will immediately begin with the SmoothStart® feature at any speed selected. To turn mixer off, scroll the dial all the way back to the left.

To Insert Beaters

1. Ensure unit is turned off and unplugged.
2. Insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.

To Insert Chef's Whisk

1. Ensure unit is turned off and unplugged.
2. Holding chef's whisk by its hub, insert it into either hole and push in until it clicks. **DO NOT HOLD OR PUSH WHISK FROM WIRE END AS IT MAY DAMAGE WIRES.**
3. To release attachment simply push the release button at handle front.

Cord Wrap

Slide the cord cover off the mixer to expose the cord storage area. Push cord in to wrap, making sure to insert plug in as well. Slide cord cover back to cover cord.



To Remove Attachments

Ensure the hand mixer is off by turning the dial to the left, and then unplug from wall outlet. Press the beater release button and remove the attachments from the mixer.

Cleaning

1. Wash all attachments after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.
3. To clean the hand mixer body, first remove back cover. Spot clean. Do not run body under water. Then slide the cord cover off the mixer, and wash separately by hand.

NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER WITH NONSTICK COOKWARE.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Hand Grips



Quick Reference Guide

Mixing Techniques

The hand mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

NOTE: Use the chef's whisk only for light whipping, as with heavy cream or egg whites. For all other mixing tasks, use the beaters.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Start creaming butter and sugar
- Start whipping cream
- Start whipping egg whites.
- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients

Speed 2

- Sift and aerate dry ingredients
- Mash potatoes/squash
- Mix heavy cookie doughs
- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Add eggs to doughs and batters
- Mix pudding ingredients
- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)

Speed 3

- Complete beating cake mixes and batters
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks
- Cream butter and sugar until light and fluffy

Speed 4

- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads

Speed 5

- Complete whipping cream
- Complete whipping egg whites/meringues

Mixing Tips

Measure ingredients before beginning the mixing process.

For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour, and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.

When needing softened butter, remove butter from refrigerator first and cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the warming process. Do not warm butter for baking in a microwave unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.

The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are at a similar room temperature. While the Cuisinart® 5-Speed Hand Mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.

For best results, use heavy cream, cold from the refrigerator, for whipped cream.

To separate eggs for any recipe, break one at a time into a small bowl, gently remove yolk, then transfer egg white to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into egg white, reserve that egg for another use. Just a drop of egg yolk will prevent the whites from whipping properly.

To achieve the highest volume of egg whites, the mixing bowl and chef's whisk attachment or beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. For best results, use a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.

Occasionally, ingredients may stick to the sides of the mixing bowl. When this occurs, turn mixer off and scrape the sides of the bowl with a rubber spatula.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return

the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:

1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:

consumer_Canada@conair.com

Model:

HM-150C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* Product date code can be found on the underside of the base of the product. The product date code is a 4 or 5 digit number.

Example, 23630 would designate year, month & day (2023, June 30th).

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at **1-800-472-7606**.

For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca.

Recipes

Gluten-Free Banana Muffins.....	7
Lemon-Thyme Shortbread.....	8
Edible Cookie Dough	8
Ginger Cookies	9
Pavlova with Blood Orange and Pomegranate	9
Chocolate Cream Pie.....	10
Yellow Buttermilk Sheet Cake with Fluffy Chocolate Frosting.....	11
Creamy Mashed Potatoes	11
Buffalo Chicken Dip.....	12
Pimento Cheese Spread	12

Gluten-Free Banana Muffins

Gluten-free all-purpose flour blends make gluten-free baking easy and convenient. There are a number of different brands on the market, so try a few and find your favorite.

Makes 12 muffins

Nonstick cooking spray

2 **cups gluten-free all-purpose flour**
½ **cup whole rolled oats (not quick cooking)**
½ **cup granulated sugar**
½ **cup packed light brown sugar**
½ **teaspoons baking powder**
¼ **teaspoon baking soda**
½ **teaspoon kosher salt**
½ **teaspoon xanthan gum (optional; use only if flour blend does not include it)**
½ **teaspoon ground cinnamon**
½ **cups mashed, very ripe bananas (about 3 medium bananas)**
½ **cup vegetable oil**
2 **large eggs, room temperature**
½ **teaspoon pure vanilla extract**

1. Preheat the oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, oats, sugars, baking powder, baking soda, salt, xanthan gum (if using), and cinnamon into a mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 until fully combined, about 30 seconds.
3. In a separate large mixing bowl, combine the bananas, oil, eggs, and vanilla extract on Speed 3 until smooth and creamy, 1 to 2 minutes. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until fully combined.
4. Divide evenly among the prepared muffin cups. Bake until the tops of the muffins spring back to the touch, about 16 to 18 minutes. Transfer pan to a wire rack. Enjoy muffins warm or at room temperature.

Lemon-Thyme Shortbread

While thyme may seem like an unlikely ingredient for a sweet cookie, you will quickly learn why these are so popular.

Makes about 3 dozen cookies

Cookie Dough:

1 1/4 cups unbleached all-purpose flour
1/2 teaspoon kosher salt
16 tablespoons (2 sticks; $1/2$ pound) European-style unsalted butter, cut into 8 pieces, room temperature
1/3 cup granulated sugar
1/3 cup confectioners' sugar, sifted
2 large egg yolks, room temperature
1 to 2 tablespoons fresh thyme leaves
2 tablespoons grated lemon zest

Lemon Icing:

1/2 cup confectioners' sugar, sifted
2 tablespoons heavy cream
2 teaspoons fresh lemon juice
Pinch fine sea salt

1. Put the flour and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds. Reserve.
2. Put the butter into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 3 until creamy, then add the sugars. Mix on Speeds 2 to 3 until light, then add the egg yolks, and beat until combined. Add the dry ingredients, and mix on Speed 2 until evenly combined. Add the thyme and lemon zest, and gently mix into dough.
3. Divide dough into two disks. Place each piece of dough between two separate pieces of parchment. Roll each out to $1/4$ -inch thickness. Transfer the dough to a baking sheet and cover tightly with plastic wrap. Refrigerate overnight.
4. Preheat the oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two rimmed baking sheets with parchment paper.
5. Take the dough out of the refrigerator. Use a $1\frac{1}{2}$ -inch round cutter to form small disks. Transfer to the prepared baking sheets. Chill for about 10 minutes. Repeat with remaining dough, reforming and rerolling the scraps as necessary.
6. Bake the chilled dough until just browned around the edges, about 12 minutes, rotating the pans if necessary. Cool the cookies completely.

7. While cookies are cooling, prepare the icing. Put the sugar, cream, lemon juice, and salt into a medium mixing bowl, and then mix on Speed 1 until very smooth and spreadable. If the icing seems too thick, add more cream, 1 teaspoon at a time. If it seems too thin, add more confectioners' sugar, 1 teaspoon at a time. Spread on top of the cooled cookies.

Edible Cookie Dough

Enjoy that dough guilt-free (well, egg-free!) with this edible cookie dough. Eat by the scoop, or even crumble into vanilla ice cream; there are so many possibilities.

Makes about $3\frac{1}{2}$ cups

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature
2/3 cup packed light brown sugar
1/3 cup granulated sugar
2 tablespoons milk (any fat variety or nondairy alternative)
1 tablespoon pure vanilla extract
1 1/3 cups unbleached all-purpose flour (you can substitute a gluten-free all-purpose flour blend)*
1/2 teaspoon kosher salt
1 cup semisweet chocolate chips

1. Put the butter and sugars into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 4 until very light and creamy, about 2 minutes. Stop to scrape down the bowl as needed.
2. While mixing on Speed 2, add the milk and vanilla extract. Add the flour and salt, and mix on Speed 2 until completely combined. Add the chips and mix on Speed 2.
3. Scoop the dough into desired-size pieces. While the dough can be eaten immediately, it is best chilled. Store in the refrigerator for up to 1 week or in the freezer for up to 1 month.

*It is important to pre-cook flour because it can contain harmful bacteria. It is simple to do in your own home oven. Spread the flour that you will be using on a rimmed baking pan. Put into a 350°F oven and cook for about 5 minutes, stirring halfway through. The flour needs to reach 160°F to be sure that it is safe to eat.

Ginger Cookies

Not your ordinary ginger cookie. We up the zing with chopped crystallized ginger in these chewy and spicy treats.

Makes about 2½ dozen cookies

2½	cups unbleached all-purpose flour
1	teaspoon baking soda
1	tablespoon ground ginger
1	teaspoon ground cinnamon
½	teaspoon ground allspice
¾	teaspoon kosher salt
¼	cup finely chopped crystallized ginger
12	tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
¼	cup molasses
¾	cup packed light brown sugar
¼	cup granulated sugar
1	large egg, room temperature
1	teaspoon pure vanilla extract
½	cup turbinado sugar, for rolling

1. Preheat the oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, baking soda, spices, and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Add the chopped ginger and mix on Speed 1 to coat; reserve.
3. Put the butter and molasses into a large mixing bowl. Mix, starting at Speed 2 and increasing to Speed 4, until smooth, about 2 minutes. Scrape down the bowl and then add the sugars. Mix on Speeds 2 to 4 until very light and the sugar has dissolved into the butter and molasses, about 2 minutes. Add the egg, mixing on Speeds 2 to 3, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined.
4. Put the turbinado sugar into a shallow bowl or baking pan.
5. Scoop the dough into golfball-size pieces. Roll in the turbinado sugar and then place on the prepared baking sheets. Gently flatten each piece of dough with the bottom of a clean glass.
6. Bake until just set at the edges, 12 to 15 minutes. Allow pans to cool between batches of cookies.

Pavlova with Blood Orange and Pomegranate

A showstopping dessert. This gorgeous creation needs to be eaten the day it is made, preferably a day that is not humid!

Makes 12 servings

Meringue:

4	large egg whites
	Pinch cream of tartar
	Pinch kosher salt
1	cup granulated sugar
2	tablespoons cornstarch, sifted
1	teaspoon white vinegar
¼	teaspoon pure vanilla extract
½	teaspoon grated citrus zest

Topping:

2	blood oranges, peeled and segmented
3	tablespoons pomegranate seeds (arils)
½	cup granulated sugar
½	cup water
1	cup blood orange juice (for a pink-red syrup, substitute with pomegranate juice; blood orange makes a dark orange-colored syrup)
¾	cup heavy cream
¼	cup sifted confectioners' sugar
1	teaspoon pure vanilla extract

Finely grated citrus zest, for garnish (optional)

1. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position. Line a cookie sheet with parchment paper. (If a cookie sheet is not available, a rimmed baking pan is OK, but be sure to invert it so you are using the bottom. This will make transferring the meringue easier once it has baked.)
2. Prepare the meringue. Put the egg whites, cream of tartar, and salt into a large mixing bowl (make sure it is spotlessly clean). Using the whisk, start mixing on Speed 1 and very gradually increase to Speed 3. Whip until the whites form soft peaks. With the mixer running, gradually add the granulated sugar. Increase to Speed 5 and whip until stiff peaks form, about 8 minutes. Add the cornstarch, vinegar, vanilla, and zest, and gently mix on Speed 2 to combine.
3. Transfer the meringue to the parchment-lined baking pan. Shape into an 8-inch circle and, using

- a spatula or knife, scrape the sides upward, from the bottom of the meringue to the top, to create smooth edges along the sides of the meringue and little peaks at the top.
- Transfer to the oven and then immediately reduce the temperature to 200°F.
 - Bake for 1½ hours, until the edges and top are dry; the meringue should be very pale. At the end of baking time, turn off the oven, but leave the meringue in the oven until it has cooled completely, about 1 hour.
 - While the meringue is cooling, prepare the topping. Be sure that the oranges have no visible white pith on the segments. Reserve on a plate with the pomegranate seeds.
 - Prepare the orange syrup. Put the sugar and water into a heavy-bottomed saucepan. Cook over medium heat until the sugar has dissolved, then add the juice. Cook until the mixture thickens and coats the bottom of the pan, 20 to 25 minutes. Reserve and cool. **NOTE:** If the syrup seems too thick to use, you can thin it with hot water, adding a teaspoon at a time.
 - Once the meringue is fully cool, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about 1 minute, so that the cream has some body. Add the sugar and vanilla extract, and continue to whip to Speed 4 until cream forms soft peaks.
 - Assemble the pavlova. Put the meringue on a serving plate. Fill with the whipped cream and then, using a slotted spoon, top the whipped cream with the fruit. Drizzle the syrup around the plate. You may garnish with grated zest as well.
 - Serve immediately.

Chocolate Cream Pie

This crowd-pleasing pie is perfect for any holiday or special occasion.

Makes about 12 servings

Crust:

2½ cups chocolate cookie crumbs (from about 24 chocolate sandwich cookies)

5 tablespoons unsalted butter, melted

Filling:

¼ cup packed light brown sugar

¼ cup granulated sugar

- 3 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 2½ tablespoons cornstarch**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 3 cups half-and-half**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 4 ounces semisweet chocolate, chopped**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into small dice**
- Topping:**
- 2 cups heavy cream, well-chilled**
- ¼ cup plus 2 tablespoons granulated sugar**
- Chocolate curls, for garnish**
- Make the crust. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position.
 - Put the cookie crumbs and melted butter into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to fully combine. Transfer the crumb mixture to a 9-inch pie plate. Press evenly into the bottom and sides.
 - Bake for 10 to 15 minutes, until fully set. Cool completely while preparing the filling.
 - Put the sugars, cocoa powder, cornstarch, and salt into a large, wide saucepan (be sure not to use a nonstick coated pan as the beaters could damage the coating). Using the beaters, mix on Speed 1 to combine. While still mixing on Speed 1, gradually add the half-and-half and then the eggs, and continue to mix until completely smooth.
 - Place the pan over medium-low heat. Mix occasionally on Speeds 1 to 2 to prevent the mixture from sticking to the bottom of the pan (do not leave the pan unattended).
 - Cook the mixture, continuing to mix on Speed 1, until just about boiling and thickened, and then remove from the heat. Using a heatproof spatula or spoon, stir in the chopped chocolate and butter by hand until completely incorporated. Strain the filling through a fine-mesh strainer into a medium bowl, and then transfer the filling into the cooled crust. Cover the filling directly with waxed paper or plastic wrap to prevent a skin from forming. Transfer to the refrigerator, and chill until set.
 - After the filling is set, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about 1 minute so that the cream has some body. Add the sugar and continue to whip to Speed 4 until the cream forms medium-stiff peaks.
 - Top the pie evenly with the whipped cream. Garnish with chocolate curls prior to serving.

Yellow Buttermilk Sheet Cake with Fluffy Chocolate Frosting

The go-to cake recipe for all you yellow cake lovers out there. This goes well with just about any frosting, but we especially love it with our chocolate frosting for a classic combination.

Makes one 13x9-inch sheet cake (16 servings)

Cake:

Nonstick cooking spray

3 cups cake flour (not self-rising)

1 1/4 cups granulated sugar

1 tablespoon baking powder

3/4 teaspoon kosher salt

1 1/2 cups buttermilk, room temperature

2 large eggs, room temperature

2 large egg yolks, room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

1 cup vegetable oil

Chocolate Frosting:

4 cups confectioners' sugar, sifted

4 ounces unsweetened chocolate, melted and cooled

2 ounces semisweet chocolate, melted and cooled

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1/2-inch pieces, room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

1/4 teaspoon fine sea salt

10 to 12 tablespoons milk or cream

1. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position. Spray a 13x9-inch cake pan with nonstick cooking spray and line the bottom with parchment paper. Reserve.

2. Put the flour, sugar, baking powder, and salt into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Reserve.

3. Put the buttermilk, eggs, yolks, and vanilla extract into a medium bowl. Mix on Speed 3.

4. Reduce to Speed 2. Gradually add the oil to the wet ingredients, and mix until combined, then increase to Speeds 3 to 4 and mix until smooth, about 1 1/2 minutes.

5. Gradually add the liquid mixture to the dry ingredients, mixing on, mixing on Speed 2 until completely combined.

6. Pour the batter evenly into the prepared cake pan. Tap gently on the countertop to remove any bubbles, and then place in the oven. Bake until the center springs back to the touch and a cake tester comes out clean when inserted in the center, about 25 minutes.

7. Remove from the oven. Put the pan on a wire rack until cool to the touch, then transfer the cake to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

8. While cake is cooling, prepare the frosting. Put the sugar, chocolates, butter, and vanilla extract into a large mixing bowl. Using the whisk, mix on Speed 2 for 2 minutes. Add 10 tablespoons of the milk. Increase speed to 4 and beat until smooth and fluffy, scraping down the bowl as needed, about 4 minutes. If the frosting seems thick or stiff, add milk, 1 tablespoon at a time, until easily spreadable.

Creamy Mashed Potatoes

This recipe is a blank canvas. We keep it simple, but it can easily be changed with mix-ins or toppings, such as chopped chives or scallions, crispy bacon bits, or grated Cheddar.

Makes about 6 cups

2 1/2 pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces

1/2 cup whole milk, room temperature

3 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature

3/4 teaspoon kosher salt

1/2 teaspoon freshly ground black pepper

1/2 cup mascarpone cheese or crème fraîche, room temperature

1. Put the potatoes into a medium to large stockpot (be sure not to use a nonstick coated pan as the beaters could damage the coating); add cold water to cover by 2 inches. Set over medium-high heat. Bring to a boil, and then reduce to simmer until the potatoes are very soft, 10 to 15 minutes.

2. Drain the potatoes and then return to the pot. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to mash to desired consistency, about 30 seconds. Add the remaining ingredients and mix on Speed 2 until fully incorporated.

3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Buffalo Chicken Dip

For the big game or the next holiday gathering, this dip is sure to please a hungry crowd. The hand mixer makes quick work of shredding cooked chicken. Use this trick for weekly meal prep; shredded chicken can be the foundation for countless meals.

Makes about 6 cups

- Nonstick cooking spray or olive oil**
- 1 whole roasted chicken, warm, about 3½ to 4 pounds**
- 16 ounces (2 standard packages) cream cheese, each package cut into 4 pieces, room temperature**
- 1 celery stalk, diced**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 6 to 8 tablespoons hot sauce***
- 1 cup crumbled blue cheese**

Cut veggies, bread pieces, or tortilla chips, for serving

1. Preheat the oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat the inside of a 1½-quart baking dish with cooking spray. Reserve.
2. Remove all meat from the roasted chicken, discarding the skin and bones. Put the chicken meat into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 2 to shred the chicken, about 30 seconds. Once shredded, add the cream cheese, celery, salt, pepper, and hot sauce. Continue to mix on Speed 2 until ingredients are well combined, about 1 minute.
3. Transfer the dip to the prepared baking dish and top with the crumbled blue cheese. Bake until hot and bubbling, about 40 minutes.
4. Serve hot with cut veggies, bread pieces, or tortilla chips.

*We developed this recipe to be on the milder side, so either adjust the hot sauce accordingly or serve with some hot sauce on the side, for those who like it extra spicy.

Pimento Cheese Spread

This recipe stays pretty close to the beloved Southern favorite. It can be spread on crackers or toasted bread, or used as a filling as a twist on a grilled cheese sandwich.

Makes about 2 cups

- 4 ounces cream cheese, cut into 1-inch pieces, room temperature**

- ¼ cup mayonnaise**

- 2 cups shredded sharp Cheddar**

- 1 jar (7 ounces) pimentos, drained**

- ½ teaspoon onion powder**

- ¼ teaspoon kosher salt**

Pinch freshly ground black pepper

- 2 dashes hot sauce**

1. Put the cream cheese into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 3 until softened, about 30 seconds. Add remaining ingredients and mix on Speed 2 to fully combine, about 20 seconds.

2. Serve immediately.

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
25CC956432

IB-18999-CAN



Batteur à main à 5 vitesses

SÉRIE HM-150C



Livret d'instructions et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps
de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité.....	2
Caractéristiques et avantages.....	3
Utilisation et entretien.....	4
Guide de consultation rapide	5
Garantie.....	6
Recettes	7

Consignes de sécurité

Quand on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Éteignez l'appareil (interrupteur à OFF) et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le batteur ni son cordon électrique dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas les mains dans le liquide pour l'en sortir avant de l'avoir débranché.
4. Afin d'éviter les accidents, exercez une surveillance étroite quand un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles, tels que les fouets, à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
6. Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
7. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de CuisinartMD le plus proche pour le faire examiner et réparer, au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à un endroit où le cordon ou le batteur pourrait venir en contact avec de l'eau pendant l'utilisation.
10. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre du rebord du plan de travail ou de la table où il risquerait d'être accroché et de faire tomber l'appareil, ce qui pourrait l'endommager ou causer des blessures.
11. Pour ne pas endommager le cordon électrique, ce qui pourrait constituer un risque d'incendie ou d'électrocution, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
12. Le fouet du chef doit être utilisé sans aucun autre accessoire.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Exercez une surveillance étroite lorsque n'importe quel appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Conservez les présentes instructions

Pour usage domestique seulement

Note sur la fiche

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

Caractéristiques et avantages

Robuste et confortable à utiliser

- **Conception novatrice** : La forme et la poignée du batteur sont étudiées pour vous procurer une maîtrise et un équilibre incomparables à tout angle.
- **Démarrage Smooth Start^{MD}** : Au démarrage, les fouets se mettent à tourner très lentement de manière à prévenir les éclaboussures.
- **Facile à nettoyer** : Le batteur est muni d'une base lisse scellée, qui se nettoie d'un simple coup de chiffon. Les fouets, le fouet en fil et le boîtier de rangement sont lavables au lave-vaisselle.
- **Talon d'appui** : Permet de déposer le batteur à la verticale sur le comptoir.

Pièces

- **Afficheur DEL de la vitesse** : Indications numériques faciles à lire.
- **Molette de réglage 5 vitesses** : Sert à agir sur la vitesse en cours d'utilisation.
- **Range-cordon intégré** : Facilite le rangement.
- **Éjecteur de fouets** : Bouton bien situé pour faciliter l'éjection des accessoires.
- **Fouets faciles à nettoyer** : Deux fouets extra-larges pour fouetter, aérer et mélanger les aliments facilement. Conçus sans tige centrale, ils ne peuvent pas être obstrués par les aliments. Faciles à nettoyer et lavables au lave-vaisselle
- **Fouet en fil** : Fouet professionnel de 1,75 po (4,4 cm) de diamètre qui procure une aération et un fouettage supérieurs. La crème fouettée est légère et aérée. Les blancs d'œuf montent en neige ferme et ont une texture fine. Facile à nettoyer et lavable au lave-vaisselle.



Fouet en fil



Poignée innovatrice

Fouets

Utilisation et entretien

Comment allumer et éteindre le batteur

Vérifier que la molette de réglage est complètement à gauche et que le batteur est éteint. Brancher le batteur dans une prise de courant. Tourner la molette vers la droite à la vitesse désirée : le batteur démarra immédiatement, mais en douceur grâce à la fonction SmoothStart^{MD}, à la vitesse sélectionnée. Pour éteindre le batteur, ramener la molette complètement à gauche.

Comment poser les fouets

1. Vérifier que l'appareil est éteint et débranché.
2. Insérer le fouet muni du collet dans le gros orifice et le pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Insérer le fouet sans collet dans le petit orifice et le pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Comment poser le fouet en fil

1. Vérifier que l'appareil est éteint et débranché.
2. En tenant le fouet en fil par son moyeu, l'insérer dans l'un ou l'autre des orifices et le pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche. **NE PAS TENIR LE FOUEUT PAR LES FILS NI LE POUSSER PAR LES FILS, CAR CELA RISQUERAIT DE LES ENDOMMAGER.**
3. Pour retirer les fouets ou le fouet en fil, appuyer sur le bouton éjecteur à l'avant de la poignée.

Range-cordon

Faire glisser le couvercle du range-cordon de manière à exposer celui-ci. Pousser le cordon, y compris la fiche, à l'intérieur. Reposer le couvercle en le glissant en position.



Retrait des accessoires

Vérifier que la molette de réglage du batteur est complètement à gauche et débrancher le batteur. Appuyer sur le bouton éjecteur et retirer le fouet.

Nettoyage

1. Laver tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
2. **NE JAMAIS METTRE LE BATTEUR DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.**
Essuyer le batteur avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs afin de ne pas rayer le fini.
3. Pour nettoyer le bâti du batteur, retirer le couvercle arrière. Essuyer les taches. Ne pas passer le bâti sous l'eau. Enlever le couvercle du range-cordon en le glissant et le laver séparément à la main.

REMARQUE : NE PAS UTILISER LE BATTEUR DANS DES CASSEROLES ANTIADHÉSIVES.

Entretien

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service après-vente autorisé.

Prises en main



Guide de consultation rapide

Techniques de mélange

Commencez toujours le mélange à la vitesse la plus basse.

REMARQUE : Le fouet du chef est réservé aux fouettages légers, comme de la crème épaisse ou des blancs d'œuf. Pour tous les autres mélanges, utilisez les fouets standard.

Vitesse 1

- Amorcer le mélange des ingrédients de manière générale
- Mélanger des ingrédients secs
- Commencer à mettre en crème du beurre avec du sucre
- Commencer à fouetter de la crème
- Commencer à battre des blancs d'œufs
- Ajouter la farine aux préparations liquides ou des liquides aux ingrédients secs

Vitesse 2

- Tamiser et aérer des ingrédients secs
- Piler des pommes de terre ou de la courge
- Mélanger de la pâte à biscuits DENSE
- Ajouter noix, grains ou fruits déshydratés aux fermes ou liquides
- Incorporer des œufs aux pâtes fermes ou liquides
- Incorporer des œufs aux pâtes fermes ou liquides
- Mélanger les ingrédients des poudings
- Couper du beurre froid dans des ingrédients secs (pour la pâte à tarte, les pâtisseries, etc.)

Vitesse 3

- Finir de mélanger les préparations et les pâtes à gâteau
- Finir de battre du glaçage crémeux
- Fouetter des pommes de terre ou de la courge
- Battre des œufs entiers ou des jaunes d'œufs
- Mettre en crème du beurre avec du sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse

Vitesse 4

- Battre le beurre ou le fromage à la crème en une consistance légère et mousseuse pour des

trempettes et tartinades

Vitesse 5

- Finir de fouetter de la crème
- Finir de fouetter des blancs d'œufs ou des meringues

Conseils pour les mélanges

Mesurez tous les ingrédients avant de commencer le mélange.

Pour de meilleurs résultats, ne mesurez pas la farine directement du sac. Mettez-en dans un récipient ou un bol, remplissez-en une tasse ou une pelle, puis égarez-la avec le dos d'un couteau ou d'une spatule. Si vous prenez la farine directement d'un récipient, remuez-la avant de la prélever.

Sortez le beurre et coupez-le en dés de 1/2 po (1,25 cm) avant de mesurer le reste des ingrédients de la recette pour qu'il ait le temps de ramollir. Ne le faites pas ramollir au four à micro-ondes à moins que la recette ne l'indique, car le beurre peut fondre et le beurre fondu modifiera les résultats.

Pour bien réussir les gâteaux au fromage, préparez-les avec des œufs et du fromage à la crème qui sont à la même température ambiante. Bien que le batteur à main à 5 vitesses Cuisinart^{MD} puisse battre le fromage à la crème froid sans difficulté, il faut éviter de trop battre le fromage pour ne pas y ajouter trop d'air, car cela fait fendiller le gâteau.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites de la crème fouettée, utilisez de la crème épaisse et froide, sortant tout droit du réfrigérateur.

Lorsque vous devez séparer des œufs pour une recette, cassez-les un à la fois dans un petit bol, séparez délicatement le jaune, puis transférez le blanc dans un bol parfaitement propre. Si un jaune crève et se mêle au blanc, réservez cet œuf pour un autre usage, car une seule goutte de jaune empêchera le blanc de monter.

Pour obtenir des blancs d'œuf aériens, utilisez un bol en verre ou en métal (le plastique n'est pas recommandé) et des fouets parfaitement propres, car la moindre trace de gras ou d'huile empêchera les blancs de monter. Lavez parfaitement le bol et les accessoires avant de commencer.

Il peut arriver que des ingrédients adhèrent aux parois du bol. Lorsque cela se produit, arrêtez le batteur et raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule de caoutchouc.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit # 1

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

DGB-3700C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

*Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Recettes

Muffins aux bananes sans gluten.....	7
Sablés au citron et au thym	8
Pâte à biscuits crue comestible	8
Biscuits au gingembre.....	9
Pavlova avec orange sanguine et grenade	9
Tarte à la crème au chocolat.....	10
Gâteau jaune au babeurre avec glaçage mousseux au chocolat.....	11
Purée de pommes de terre crèmeuse	12
Trempeau au poulet Buffalo.....	12
Tartinade au fromage et aux piments.....	13

Muffins aux bananes

sans gluten

La farine tout usage sans gluten facilite beaucoup la préparation de pâtisseries sans gluten. Les marques s'étant multipliées ces dernières années, goûtez-en quelques-unes pour découvrir celle que vous préférez.

Donne 12 muffins

Enduit végétal de cuisson

2 t. (500 ml) de farine tout usage sans gluten

½ t. (125 ml) de flocons d'avoine roulés (pas à cuisson rapide)

½ t. (80 ml) de sucre granulé

½ t. (80 ml) de cassonade dorée, tassée

½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) de gomme xanthane (seulement s'il n'y en a pas dans la farine sans gluten)

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

1½ t. (375 ml) de bananes très mûres, écrasées (environ 3 bananes moyennes)

½ t. (125 ml) d'huile végétale

2 gros œufs, à température ambiante

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1. Préchauffer le four à 375 °F (180 °C), grille au milieu. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit à cuisson; réserver.
2. Mettre la farine, l'avoine, le sucre, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la gomme xanthane (si on l'utilise) et la cannelle dans un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni des fouets, battre aux vitesses 1 à 2 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que bien mélangés; réserver.
3. Dans un autre grand bol à mélanger, combiner le reste des ingrédients en battant à vitesse 3 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance lisse et crémeuse. En battant à vitesse 2, ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que bien combinés.
4. Répartir la pâte dans les cavités du moule à muffins préparé. Cuire 16 à 18 minutes dans le four préchauffé. Les muffins sont cuits lorsque le dessus reprend sa forme au toucher. Transférer le moule sur une grille. Servir chaud ou à température ambiante.

Sablés au citron et au thym

Le thym est un ingrédient plutôt inattendu dans un biscuit sucré. Mais essayez cette recette et vous comprendrez vite pourquoi ces biscuits sont si populaires.

Donne environ 3 douzaines de biscuits

Pâte à biscuits :

1 1/4 t. (430 ml) de farine tout usage non blanchie

1/2 c. à thé (2 ml) de sel cascher

16 c. à soupe (240 ml ou 2 bâtonnets) de beurre non salé de style européen, coupé en 8 dés, à température ambiante

1 1/3 t. (80 ml) de sucre granulé

1 1/3 t. (80 ml) de sucre à glacer, tamisé

2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante

1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de feuilles de thym frais

2 c. à soupe (30 ml) de zeste de citron râpé

Glacage au citron :

1 1/2 t. (125 ml) de sucre à glacer, tamisé

2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse

2 c. à thé (10 ml) de jus de citron frais

1 pincée de sel de mer fin

1. Mettre la farine et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 1 pendant 30 secondes environ; réserver.

2. Mettre le beurre dans un grand bol à mélanger. Défaire en crème en battant aux vitesses 2 à 3. Ajouter les sucre. Battre aux vitesses 2 à 3 jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les jaunes d'œufs et battre seulement jusqu'à ce que combinés. Ajouter les ingrédients secs et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement mélangés. Ajouter le thym et le zeste de citron et battre délicatement pour incorporer.

3. Diviser la pâte en deux rondelles. Mettre chacune entre deux feuilles de parchemin et les abaisser à une épaisseur de 1/4 po (0,6 cm). Transférer sur une plaque de cuisson, recouvrir d'une pellicule plastique bien serré et réfrigérer jusqu'au lendemain.

4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas du four et l'autre au milieu. Tapisser deux plaques de cuisson à rebords de papier parchemin.

5. Sortir la pâte du réfrigérateur. Découper en petites rondelles à l'aide d'un découpoir rond de 1 1/2 po

(3,7 cm). Transférer sur les plaques de cuisson préparées et réfrigérer pendant 10 minutes.

Répéter avec le reste de la pâte, en combinant les retailles de pâte et en l'abaissant de nouveau, au besoin.

6. Mettre à cuire pendant 12 minutes environ, jusqu'à ce que les biscuits soient juste dorés sur les bords, en permutant les plaques au besoin. Laisser refroidir parfaitement.

7. Pendant que les biscuits refroidissent, préparer le glacage. Mettre tous les ingrédients dans un bol à mélanger de taille moyenne et battre à vitesse 1 jusqu'à consistance très lisse. Si le glacage semble trop épais pour être facilement étalé, ajouter de la crème, 1 c. à thé (5 ml) à la fois; s'il semble trop clair, ajouter du sucre à glacer, 1 c. à thé (5 ml) à la fois. Étaler sur les biscuits refroidis.

Pâte à biscuits crue comestible

Cette pâte à biscuits comestible crue (sans œufs) se savoure pratiquement sans culpabilité. Mangez-la telle quelle ou émiettée sur de la crème glacée à la vanille ou de toute autre façon à votre goût.

Donne 3 1/2 tasses (875 ml)

8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en quatre dés, à température ambiante

2/3 t. (160 ml) de cassonade dorée, tassée

1/3 t. (80 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) de lait (écrémé ou non, ou n'importe quelle boisson végétale)

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

1 1/3 t. (330 ml) de farine tout usage non blanchie (ou un mélange de farine tout usage sans gluten)*

1/2 c. à thé (2 ml) de sel cascher

1 t. (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré

1. Mettre le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni des fouets, battre aux vitesses 2 à 4 pendant 2 minutes environ, jusqu'à consistance très légère et crémeuse. Racler le fond et les parois du bol au besoin.

2. En battant à vitesse 2, ajouter le lait et la vanille. Toujours en battant à vitesse 2, ajouter la farine et le sel; mélanger jusqu'à ce que parfaitement combinés. Ajouter les grains de chocolat et mélanger à vitesse 2.

3. Prélever la pâte en morceaux de la taille désirée. La pâte peut être consommée immédiatement,

mais elle est meilleure froide. Elle se conservera jusqu'à une semaine au réfrigérateur ou un mois au congélateur.

* Il est important de précuire la farine, car elle peut contenir des bactéries nocives. C'est facile. Il suffit d'étaler la farine de la recette dans une plaque à rebords. Cuire au four à 350 °F (176 °C), pendant 5 minutes environ en la remuant à mi-cuisson. La farine doit atteindre une température de 160 °F (71 °C) pour assurer qu'elle peut être mangée sans danger.

Biscuits au gingembre

Un biscuit épice et moelleux que le gingembre cristallisé rend un peu plus piquant.

Donne environ 2½ douzaines de biscuits

2¼ t. (560 ml) de farine tout usage non blanchie

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

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre moulu

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moule

½ c. à thé (2 ml) de piment de la Jamaïque moulu

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher

¼ t. (60 ml) de gingembre cristallisé, finement haché

12 c. à soupe (180 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante

¼ t. (60 ml) de mélasse

¾ t. (180 ml) de cassonade dorée, tassée

¼ t. (60 ml) de sucre granulé

1 gros œuf, à température ambiante

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

½ t. (80 ml) de sucre turbinado, pour rouler

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), une grille au bas et l'autre au haut du four. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

2. Mettre la farine, le bicarbonate de soude, les épices et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 1 pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que parfaitement combinés. Ajouter le gingembre cristallisé et incorporer à vitesse 1; réserver.

3. Mettre le beurre et la mélasse dans un grand bol à mélanger. Mélanger pendant 2 minutes environ en commençant à vitesse 2 et en passant

graduellement à vitesse 4, jusqu'à consistance homogène. Racler les parois du bol. Ajouter le sucre et la cassonade et battre aux vitesses 2 à 4, pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce que le sucre semble entièrement dissout. En battant aux vitesses 2 à 3, ajouter l'œuf, puis la vanille. Ajouter les ingrédients secs et mélanger à vitesse 2, seulement jusqu'à ce que la préparation soit tout juste combinée.

4. Mettre le sucre turbinado dans un bol ou un plat de cuisson peu profond.

5. Prélever la pâte à biscuits et la former en boules de la taille d'une balle de golf. Rouler les boules dans le sucre turbinado et les déposer sur les plaques à biscuits préparées. Aplatir légèrement chaque boule avec le fond d'un verre propre.

6. Cuire 12 à 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les biscuits soient juste pris sur les bords. Laisser les plaques refroidir entre chaque fournée.

Pavlova avec orange sanguine et grenade

Un dessert élégant, qui en met plein la vue. Cette création sublime doit être mangée le jour-même de sa préparation (et de préférence, ce ne sera pas une journée humide!)

Donne 12 portions

Meringue :

4 gros blancs d'œuf

1 pincée de sel cascher

1 pincée de crème de tartre

1 t. (250 ml) de sucre granulé

2 c. à thé (10 ml) d'amidon de maïs, tamisé

1 c. à thé (5 ml) de vinaigre blanc

¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur

½ c. à thé (2 ml) de zeste d'agrumes râpé

Garniture :

2 oranges sanguines, pelées, en quartiers

3 c. à soupe (45 ml) de graines de grenade

½ t. (125 ml) de sucre granulé

½ t. (125 ml) d'eau

1 t. (250 ml) de jus d'orange sanguine (l'orange sanguine donne un sirop orangé foncé; si l'on préfère un sucre plus rosé, on peut y substituer du jus de grenade)

- ¾ t. (180 ml) de crème épaisse**
¼ t. (60 ml) de sucre à glacer
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
Zeste d'agrume frais râpé, comme garniture (facultatif)
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin. (À défaut d'une plaque à biscuits, on peut utiliser une plaque à pâtisserie; si elle est munie de rebords, l'utiliser à l'envers; cela facilitera le transfert de la meringue, une fois cuite.)
 2. Préparer la meringue. Mettre les blancs d'oeuf, la crème de tartre et le sel dans un grand bol à mélanger parfaitement propre. Avec le batteur muni du fouet à fil, mélanger en commençant à vitesse 1 et en passant graduellement à vitesse 3, jusqu'à la formation de pics mous. Tout en continuant à battre, ajouter graduellement le sucre granulé. Passer à la vitesse 5 et battre pendant 8 minutes environ, jusqu'à la formation de pics fermes. Ajouter le reste des ingrédients de la meringue et battre délicatement à vitesse 2 pour combiner.
 3. Transférer la meringue sur la plaque à biscuits préparée. Former en un disque de 8 po (20 cm) et, à l'aide d'une spatule ou d'un couteau, ramener les bords vers le milieu (du bas de la meringue au haut) pour créer des bords lisses sur le pourtour et de petites pointes sur le dessus.
 4. Enfourner et baisser immédiatement la température du four à 200 °F (96 °C).
 5. Cuire pendant 1½ heure, jusqu'à ce que les bords et le dessus soient secs; la couleur sera encore très pâle. À l'expiration du délai, éteindre le four et y laisser la meringue environ 1 h jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement refroidie.
 6. Pendant que la meringue a bien refroidi, préparer la garniture. S'assurer que les oranges sont bien divisées en segments et qu'il n'y a aucun blanc sur les segments; réserver sur une assiette avec les graines de grenade.
 7. Préparer le sirop d'orange. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond lourd. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis ajouter le jus. Cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la préparation ait épaisse; réserver et laisser refroidir. REMARQUE : Si le sirop semble trop épais, on peut l'éclaircir en y ajoutant de l'eau chaude, 1 c. à thé (5 ml) à la fois.
 8. Quand la meringue est parfaitement froide, préparer la crème fouettée. Mettre la crème dans

un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni du fouet en fil, battre pendant 1 minute environ en commençant à vitesse 1 et en passant graduellement à vitesse 3, jusqu'à ce que la crème commence à se tenir. Ajouter le sucre et la vanille et continuer de battre à vitesse 4 jusqu'à la formation de pics moyennement mous.

9. Assembler la pavlova. Transférer la meringue cuite sur un plat de service. Garnir de crème fouettée puis, à l'aide d'une cuillère fendue, garnir des fruits. Verser le sirop en un filet autour du plat si on le désire. Garnir de zeste d'agrumes si le désire.
10. Servir immédiatement.

Tarte à la crème au chocolat

Une tarte qui plait à tous, en toute occasion!

Donne environ 12 portions

Croûte :

2½ t. (625 ml) de miettes de biscuit au chocolat (approximativement 24 biscuits sandwich au chocolat)

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

Garniture :

¼ t. (60 ml) de cassonade dorée, tassée

¼ t. (60 ml) de sucre granulé

3 c. à soupe (45 ml) de poudre de cacao non sucré

2½ c. à soupe (37 ml) d'amidon de maïs

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

3 t. (750 ml) de crème à café

3 gros œufs, légèrement battus

4 oz (120 g) de chocolat mi-sucré, haché

3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en petits dés

Garniture du dessus :

2 t. (500 ml) de crème épaisse, bien froide

¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

Copeaux de chocolat, pour garnir

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), grille au milieu.

2. Préparer la croûte. Mettre les miettes de biscuits et le beurre fondu dans un bol à mélanger de taille moyenne. Avec le batteur muni des fouets, battre aux vitesses 1 à 2 jusqu'à ce que

- parfaitement combinés. Transférer dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Presser uniformément sur le fond et les parois.
- Cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la croûte soit bien prise. Laisser refroidir parfaitement.
 - Préparer la garniture. Mettre le sucre, la cassonade, la poudre de cacao, l'amidon de maïs et le sel dans une casserole de grand diamètre (éviter les casseroles avec un revêtement antiadhésif qui pourrait être endommagé par les fouets). Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 1 pour combiner. Tout en continuant de battre à vitesse 1, ajouter graduellement la crème à café, puis les œufs et battre jusqu'à consistance parfaitement lisse.
 - Cuire à feu mi-doux, en battant occasionnellement aux vitesses 1 à 2 pour empêcher la préparation de coller au fond de la casserole. Ne pas laisser cuire sans surveillance.
 - Chauffer la préparation en battant à vitesse 1 jusqu'à ce qu'elle soit sur le point de bouillir; elle deviendra très épaisse; retirer du feu. Ajouter le chocolat haché et le beurre et incorporer parfaitement avec une spatule résistant à la chaleur ou une cuillère. Passer la préparation dans un tamis fin au-dessus d'un bol de taille moyenne et la transférer dans la croûte refroidie. Recouvrir la garniture d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique pour empêcher la formation d'une peau. Faire prendre au réfrigérateur.
 - Au moment de servir, préparer la crème fouettée. Verser la crème dans un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni du fouet en fil, battre environ 1 minute en commençant à vitesse 1 et en passant graduellement à vitesse 3, jusqu'à ce que la crème commence à se tenir. Ajouter le sucre et continuer de battre à vitesse 4, jusqu'à la formation de pics moyennement fermes.
 - Étaler uniformément sur la tarte et garnir de copeaux de chocolat juste avant de servir.

Gâteau jaune au babeurre avec glaçage au chocolat mousseux

La recette de choix pour tous les amateurs de gâteau jaune! Pratiquement toutes les garnitures et tous les glaçages lui conviennent. Nous l'aimons particulièrement avec notre glaçage au chocolat – une combinaison classique.

Donne un gâteau rectangulaire de 9 x 13 po (23 x 33 cm), 16 portions

Gâteau :

Enduit végétal de cuisson

- 3 t. (750 ml) de farine à gâteau sans levure chimique
 - 1 ½ t. (430 ml) de sucre granulé
 - 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
 - ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
 - 1 ½ t. (375 ml) de babeurre, à température ambiante
 - 2 gros œufs, à température ambiante
 - 2 gros jaunes d'œufs, à température ambiante
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
 - 1 t. (250 ml) d'huile végétale
- Glaçage au chocolat :**
- 4 t. (1 L) de sucre à glacer, tamisé
 - 4 oz (120 g) de chocolat non sucré, fondu et refroidi
 - 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, fondu et refroidi
 - 8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé, coupé en dés de ½ po (1,25 cm), à température ambiante
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
 - ¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer fin
 - 10 à 12 c. à soupe (150 à 180 ml) de lait ou de crème

- Préchauffer le four à 350 °F (175 °C), grille au milieu. Vaporiser un moule à gâteau de 9 x 13 po (23 x 33 cm) d'enduit de cuisson et tapisser de papier parchemin; réserver.
- Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 1 pendant au moins 30 secondes pour combiner parfaitement; réserver.
- Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le babeurre et la vanille dans un bol de taille moyenne. Battre à vitesse 3 pour combiner.
- Réduire à vitesse 2 et tout en continuant de battre, ajouter graduellement l'huile, battre jusqu'à ce que combinée, puis passer aux vitesses 3 à 4 et battre pendant 1 ½ minute environ, jusqu'à consistance parfaitement homogène.
- Ajouter graduellement le mélange liquide et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement combinés.
- Verser la pâte dans le moule préparé et l'étaler uniformément. Tapoter le moule délicatement sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air. Enfourner et cuire pendant 25 minutes environ. Le gâteau est cuit quand il reprend sa forme au toucher et qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressorte propre.
- Sortir du four. Laisser refroidir dans le moule sur une grille jusqu'à ce que tiède au toucher.

Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille avant de recouvrir de glaçage.

8. Pendant que le gâteau refroidit, préparer le glaçage. Mettre le sucre, les chocolats, le beurre et la vanille dans un grand bol à mélanger. À l'aide du fouet en fil, battre à vitesse 2 pendant 2 minutes. Ajouter 10 c. à soupe (150 ml) de lait. Augmenter la vitesse à 4 et battre jusqu'à consistance lisse et mousseuse, environ 4 minutes, en raclant le bol au besoin. Si le glaçage semble épais ou ferme, ajouter du lait, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce qu'il ait une consistance facile à étaler.

Purée de pommes de terre crémeuse

Cette recette simple est savoureuse telle quelle. Mais vous pouvez la personnaliser en y ajoutant des garnitures variées, telles que crème sure, ciboulette ou oignon vert émincé, bacon émietté ou fromage râpé.

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

2½ lb (1,1 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en dés de 1 po (2,5 cm)

½ t. (125 ml) de lait entier, à température ambiante

3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

½ t. (125 ml) de fromage mascarpone ou de crème fraîche, à température ambiante

1. Mettre les pommes de terre dans une marmite de taille moyenne ou grande (éviter les marmites avec un revêtement antiadhésif qui pourrait être endommagé par les fouets). Ajouter de l'eau froide jusqu'à les recouvrir de 2 pouces (5 cm) d'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que très molles.

2. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la marmite. Avec le batteur muni des fouets, battre aux vitesses 1 à 2 pendant 30 secondes environ pour piler. Ajouter le reste des ingrédients et battre à vitesse 2 jusqu'à ce que parfaitement combinés.

3. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Trempeau au poulet Buffalo

Cette trempeau est sûre de satisfaire l'appétit des invités réunis pour le prochain grand match sportif ou dîner de fête. Le batteur déchiquette le poulet cuit en un tournemain et le poulet déchiqueté peut être la base de nombreux repas. Fort pratique pour les repas de semaine!

Donne environ 6 tasses (1,5 L)

Enduit végétal de cuisson

1 poulet entier rôti d'environ 3½ lb (1,6 kg), chaud

2 paquets de fromage à la crème de 8 oz (225 g), coupés chacun en quatre morceaux, à température ambiante

1 branche de céleri, coupée en petits dés

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

6 à 8 c. à soupe (90 à 120 ml) de sauce piquante*

1 t. (250 ml) de fromage bleu, émietté

Crudités, morceaux de pain ou croustilles de tortilla, pour servir

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), grille au milieu. Vaporiser un plat de cuisson de 1½ pinte (1,4 L) d'un peu d'enduit végétal de cuisson; réserver.

2. Désosser le poulet (jeter les os et la peau). Mettre la viande dans un grand bol à mélanger. Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 2 pendant 30 secondes environ pour déchiqueter. Ajouter le fromage à la crème, puis le céleri en dés avec le sel, le poivre et la sauce piquante. Battre à vitesse 2 pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que bien combinés.

3. Transférer dans le plat préparé et garnir du bleu émietté. Cuire au four pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que la trempeau soit chaude et bouillonnante.

4. Servir avec des crudités, du pain ou des croustilles de tortilla.

*Cette trempeau est juste un petit peu piquante. Pour ceux qui aiment les aliments très piquants, on peut y ajouter plus de sauce piquante ou la servir accompagnée de sauce piquante.

Tartinade au fromage et aux piments

Cette tartinade ressemble beaucoup à la recette originale très populaire du Sud. Elle peut être servie sur des craquelins ou du pain grillé ou même comme garniture de sandwich au fromage fondant.

Donne environ 2 tasses (500 ml)

4 oz (120 g) de fromage à la crème, coupé en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante

¼ t. (60 ml) de mayonnaise

2 t. (500 ml) de cheddar fort, râpé en filaments

1 pot de 7 oz (200 g) de piments, égouttés

½ c. à thé (2 ml) de poudre d'oignon

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

1 pincée de poivre noir frais moulu

2 larmes de sauce piquante

1. Mettre le fromage à la crème dans un bol à mélanger de taille moyenne. Avec le batteur muni des fouets, battre à vitesse 3 pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce que ramolli. Ajouter le reste des ingrédients et battre à vitesse 2 pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que parfaitement combinés.
2. Servir immédiatement.

©2025 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Centre d'appel des consommateurs :

Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

25CC95432

IB-18999-CAN