Cuisinart[MD]

ESPRESSO BAR[MC]

Machine à expresso

SÉRIE EM-320C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS - CUISINART - 3 ANS



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.

Précautions importantes

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation en mettant la sécurité en premier – pour vous, notre client.

Nous vous rappelons d'être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et vous demandons de toujours observer des consignes de sécurité de base, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEUR.**
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
3. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
4. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
5. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
6. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
7. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
8. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position d'arrêt, puis retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
9. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou se mêler.
11. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
12. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de bris ou de dommages. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-726-0190.
15. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
16. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour le faire examiner, puis réparer et régler au besoin.
17. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.
18. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut créer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction.
20. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. La surface de l'élément chauffant restera chaude pendant un temps après l'emploi.
22. Les instructions d'entretien doivent avertir l'utilisateur que toute opération d'entretien doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
23. N'ôtez pas le couvercle durant le cycle d'infusion, car vous risqueriez de vous brûler.
24. **ATTENTION :** Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.
25. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche du cordon et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.
26. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.

Conservez les présentes instructions Pour usage domestique seulement

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



L'éclair à tête de dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

Instructions spéciales de sécurité

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir à eau. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir est vide.
3. Vérifiez que le porte-filtre est bien posé quand vous utilisez l'appareil.
4. Ne retirez jamais le porte-filtre en cours d'infusion puisque l'appareil est alors sous pression.
   MISE EN GARDE : Pour éviter les risques de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans une prise de courant et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

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 de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

Lorsque le café est infusé dans une tasse de voyage, il faut retirer la cuvette d'égouttage.

REMARQUE : Il est normal que de l'eau s'accumule dans la cuvette d'égouttage.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 4
En quête du parfait expresso 5
Caractéristiques et avantages 6
Tableau de commande 7
Accessoires 8
Filtre à eau au charbon 9
Mise en service de l'appareil 9
Programmation de l'appareil. 10
Guide pour un expresso parfait 11
Extraction à froid. 12
Émulsion du lait 12
Distribution d'eau chaude 13
Nettoyage et entretien 13
Garantie 15
Recettes 17

Instructions de déballage importantes

1.Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.

2.Retirez toute la documentation.

3.Couchez la boîte sur le dos et glissez le contenu hors de la boîte.

4.Mettez la boîte de côté et retirez la pièce en polymousse du dessus.

5.Retirez le porte-filtre et la boîte blanche marquée « Accessoires » de la pièce en polymousse.

6.Déballez le porte-filtre et mettez-le de côté.
REMARQUE : Le porte-filtre contient le filtre pour expresso double.

7. Ouvrez la boîte d'accessoires et videz-la.

REMARQUE : La boîte contient le pichet à mousser le lait, le presse-mouture, le filtre pour expresso simple et l'aiguille de nettoyage de la buse vapeur. Voyez tous les renseignements à ce sujet à la page 8.

8.Retirez l'appareil de la pièce de polymousse et sortez-le du sac en polyéthylène.

9.Placez l'appareil sur une surface plate et retirez tout le reste du matériel et du ruban d'emballage.

REMARQUE : Le filtre à eau au charbon et le porte-filtre se trouvent à l'intérieur du réservoir à eau.

10. Mettez les filtres et la cuillère à café dans le compartiment de rangement derrière la cuvette d'égouttage. Voyez tous les renseignements à ce sujet aux pages 6 et 8.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer votre machine à expresso un jour.

GARDEZ TOUS LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

En quête du parfait expresso

Il est généralement convenu qu'un bon expresso est le résultat des quatre éléments suivants :

Élément 1: L'eau

Lorsque vous faites un expresso, l'eau doit percoler au travers du café à la bonne vitesse. Il y a deux facteurs à considérer : le niveau de compression du café dans le filtre et le degré de finesse de la mouture. Si la percolation est trop lente, il y a surextraction des arômes de café, ce qui donne un café très foncé et amer présentant une crème tachetée et inégale à la surface. Si la percolation est trop rapide, il y a sous-extraction des arômes, ce qui donne un café dilué et fade présentant une crème claire et mince à la surface. (La « crème du café », c'est la mousse crémeuse de couleur noisette à la surface du café expresso. La formation de cette crème est une caractéristique d'un expresso réussi.)

Élément 2 : Le café

Quoique la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir une tasse de café digne d'un café-bar, vous devez utiliser des grains de café de la même qualité. Si vous choisissez de moudre vous-même vos grains de café, achetez des grains entiers et frais en une quantité suffisante pour deux semaines seulement afin d'en préserver la fraîcheur. Une fois que les grains ont été cassés, ils perdent rapidement leur arôme. S'il n'est pas pratique d'acheter vos grains en petite quantité, nous vous conseillons de séparer la quantité dans des récipients hermétiques que vous garderez dans un endroit frais et sec. Après un mois, les arômes se détériorent. Il ne faut pas réfrigérer ni congeler les grains de café.

Élément 3 : La mouture

La mouture est un élément essentiel pour une extraction appropriée des arômes. Si vous utilisez du café prémoulu, prenez soin d'acheter une mouture spécialement conçue pour les machines à expresso. Si la mouture est trop fine, l'eau percolera au travers trop lentement; il en résultera une surextraction des arômes et une crème tachetée et inégale. Si la mouture est trop grossière, l'eau percolera au travers trop rapidement; il en résultera une sous-extraction des arômes et une crème mince à la surface.

Élément 4 : La compression de la mouture

La compression de la mouture est une étape cruciale du processus de préparation du café. Comprimez la mouture en appuyant dessus avec le presse-mouture en exerçant une pression moyenne. Ajoutez du café au besoin et comprimez-le de nouveau pour avoir la bonne quantité. Évitez de trop remplir le filtre. Si la mouture est comprimée insuffisamment, l'eau percolera trop rapidement et les arômes ne seront pas pleinement extraits; si au contraire, elle est trop comprimée, l'eau percolera trop lentement et les arômes seront surextraits; il est possible aussi que le filtre déborde.

Caractéristiques et avantages

1. **Trappe d'accès au réservoir à eau**
2. **Réservoir à eau de 48 oz amovible**
   Se pose par l'avant; un hublot indicateur de niveau facilite le remplissage.
3. **Porte-filtre à eau au charbon et filtre à eau au charbon**
4. **Tableau de commande**
   Voir l'illustration détaillée à la page suivante.
5. **Chauffe-tasses**
   Sert à réchauffer les tasses à expresso.
6. **Porte-filtre sans fond**
   Porte-filtre sans fond en acier inoxydable de 54 mm.
7. **Buse vapeur et eau chaude**
   Sert à faire chauffer le lait à la vapeur qui entre dans la préparation des cappuccinos ou des lattés ainsi qu'à distribuer de l'eau chaude.
8. **Tête d'infusion**
   Reçoit le porte-filtre qui peut être placé en deux positions (verrouillé et déverrouillé), ce qui facilite le nettoyage.
9. **Tablette rabattable**
   Reçoit les tasses de plus petit volume.
10. **Cuvette d'égouttage amovible**
    Facilite le remplissage des tasses de voyage allant jusqu'à 20 oz en plus de simplifier le nettoyage.
11. **Compartiment de rangement**
    Plateau intégré qui loge les accessoires entre les utilisations; voir les précisions à la page suivante.
12. **Grille d'égouttage amovible**
13. **Pompe de 20 bars (non montrée)**
    Pression de 20 bars pour une extraction équilibrée.

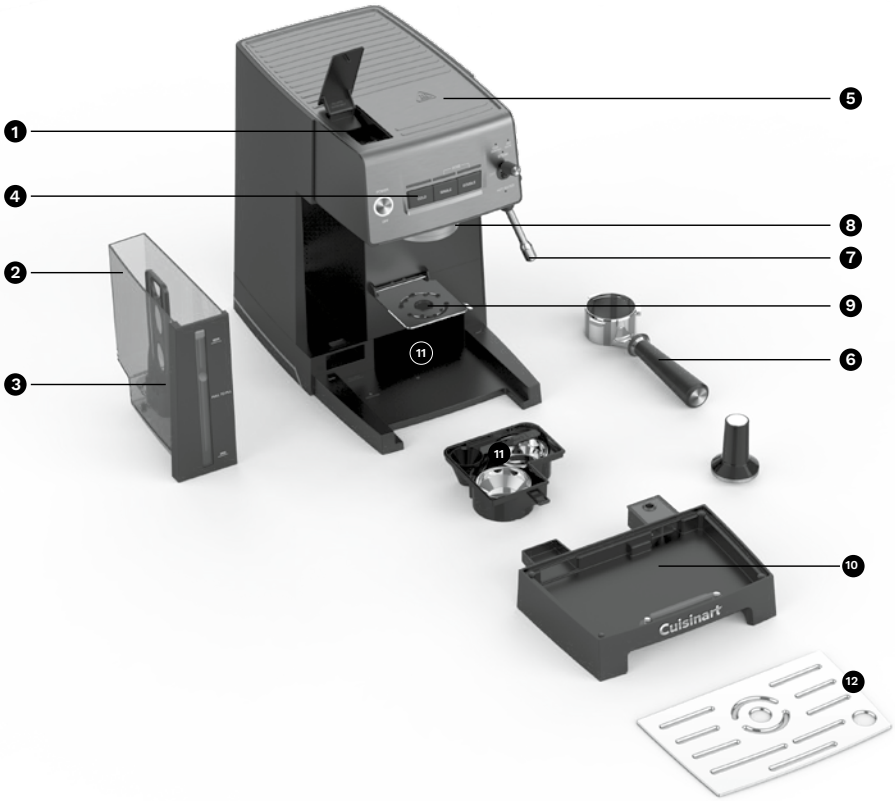
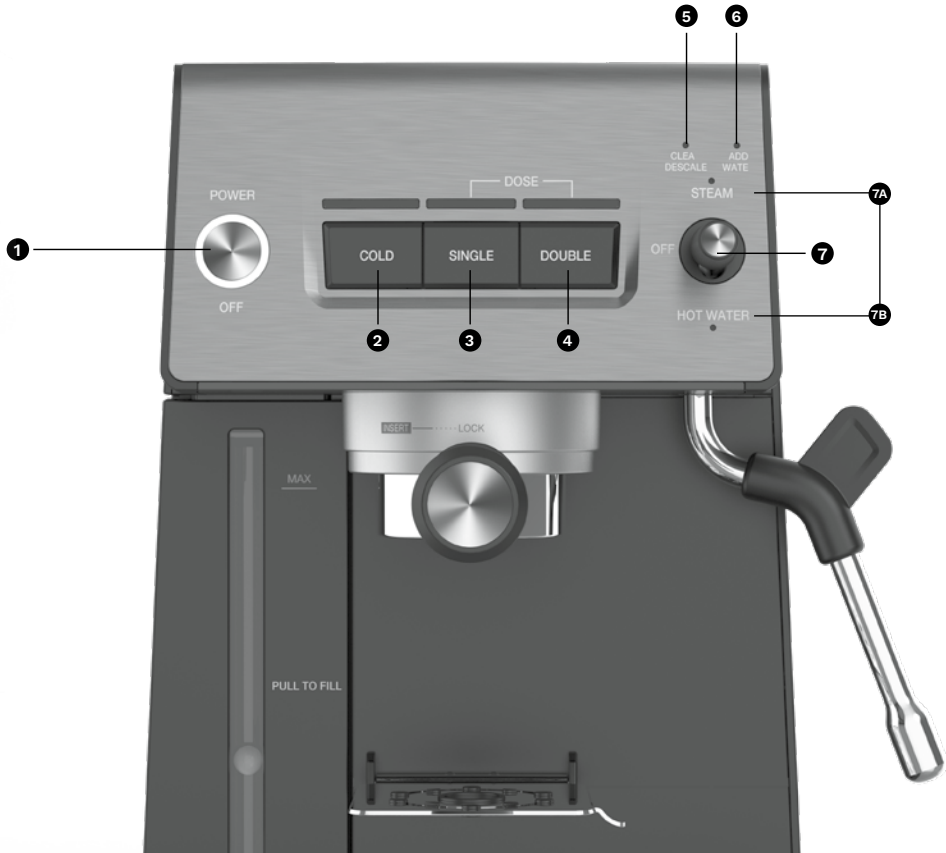


Tableau de commande

1. **Interrupteur marche/arrêt**
   Sert à allumer et à éteindre l'appareil. Le voyant annulaire s'allume lorsqu'on appuie sur la touche.
2. **Touche Froid**
   Sert à activer la fonction d'extraction à froid.
3. **Touche Simple**
   Règle l'infusion pour une dose simple d'expresso – 1 oz.
4. **Touche Double**
   Règle l'infusion pour une dose double d'expresso – 2 oz.
5. **Voyant Nettoyage/Détartrage**
6. **Voyant Manque d'eau**
7. **Commutateur Vapeur/eau chaude**
   Sert à commander la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

   7A. **Vapeur**
   Met l'appareil en mode distribution de vapeur pour la confection de cappuccinos et de lattés. Un voyant clignote lentement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.

   7B. **Eau chaude**
   Met l'appareil en mode distribution d'eau chaude.



Accessoires

1. **Cuillère à café**

2. **Aiguille de nettoyage de la buse vapeur**

3. **Presse-mouture**

4. **Filtre dose simple**
   Sert à recevoir la mouture pour un expresso simple.

5. **Filtre dose double**
   Sert à recevoir la mouture pour un expresso double.

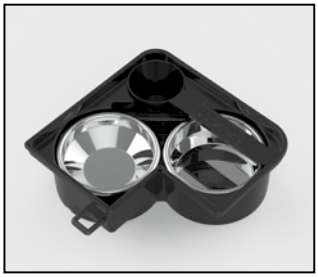
6. **Porte-filtre sans fond de 54 mm**

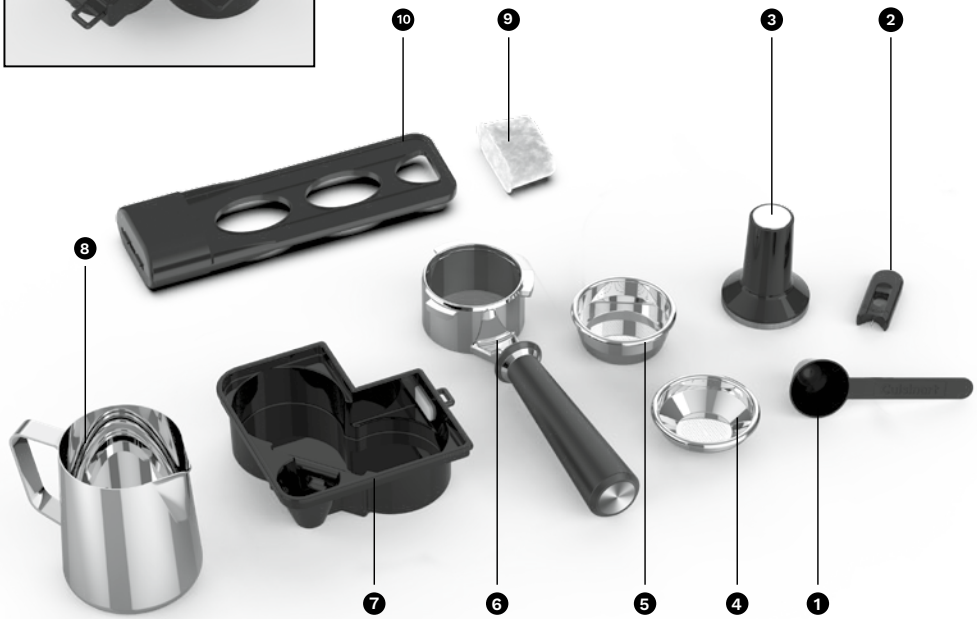
7. **Plateau de rangement des accessoires**

8. **Pichet à mousser le lait**

9. **Filtre à eau au charbon**

10. **Porte-filtre à eau au charbon**





Filtre à eau au charbon

Comment poser le filtre à eau

- Retirez le filtre du sac en polyéthylène. Immergez le filtre dans l'eau froide du robinet et laissez-le tremper pendant 15 minutes.
- Retirez le porte-filtre au charbon du réservoir à eau.

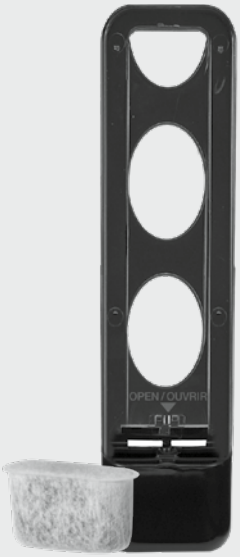


- Appuyez sur le logement du porte-filtre et tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
- Placez le filtre dans le porte-filtre et fermez-le. Faites attention : Si le filtre est mal placé, il risque de se déchirer.
- Rincez le filtre et le porte-filtre en le tenant, ouverture sur le fond, directement sous l'eau froide du robinet pendant 10 secondes.
- Laissez le filtre s'égoutter complètement.
- Reposez le porte-filtre assemblé dans le réservoir d'eau, en le poussant jusqu'au fond.

REMARQUE : Nous recommandons de remplacer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 remplissages du réservoir, ou plus souvent là où l'eau est dure.

Vous pouvez vous procurer des filtres de rechange dans les magasins, en appelant le Service après-vente de Cuisinart ou en visitant le site

www.cuisinart.ca



Mise en service de l'appareil

Mettez la machine sur le comptoir (ou autre surface) sec et stable où vous l'utiliserez.

IMPORTANT: Avant d'utiliser la machine à expresso pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de la rincer. Voyez les instructions ci-dessous.

Retirez le bouchon rouge au dos du réservoir.

Poser la cuvette d'égouttage

1. Pour accéder au compartiment de rangement des accessoires, retirez complètement la cuvette d'égouttage de l'appareil.
2. Prenez le filtre désiré et rangez le compartiment.
3. Reposez la cuvette d'égouttage dans l'appareil en vous assurant qu'elle et sa grille sont bien en position.

Ajouter de l'eau

Pour remplir l'appareil d'eau, ouvrez la trappe d'accès au réservoir sur le dessus de la machine et remplissez le réservoir d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée ou encore, retirez le réservoir en le tirant vers vous, remplissez-le et reposez-le.





REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas lorsque le réservoir n'est pas bien posé ou qu'il est vide.

Effectuer un cycle de rinçage

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt : le voyant annulaire s'allume, indiquant que l'appareil est en marche. Les touches d'infusion Simple et Double clignoteront lentement, indiquant que l'appareil est en mode de chauffage.



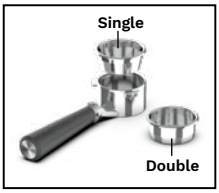
REMARQUE : Avant d'allumer l'appareil, vérifier que le commutateur Vapeur/eau chaude est réglé à la position d'arrêt. Si ce n'est pas le cas, le voyant Vapeur ou le voyant Eau chaude clignotera jusqu'à ce que le commutateur soit mis à la position d'arrêt.

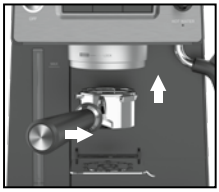


2. Vérifiez que la cuvette d'égouttage et sa grille sont en place.
3. Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas quand le réservoir est vide. Le voyant Manque d'eau reste allumé tant que le réservoir n'est pas rempli.

4. Mettez un filtre pour expresso simple ou double dans le porte-filtre. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
5. Mettez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre sans fond.





6. Appuyez sur la touche d'infusion Simple et laissez l'eau couler pendant 20 à 25 secondes.

Programmer l'appareil

La machine à expresso Espresso Bar[MC] de Cuisinart est programmable. Comme dans les cafés-bistros, les fonctions « expresso simple » et « expresso double » donnent des portions de 1 once et de 2 onces respectivement. Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer l'appareil pour augmenter ou réduire les dosages au goût, à l'once près. Voir la tableau à la page 11 pour plus de renseignements à ce sujet.

Programmation de l'expresso simple

1. Mettez le filtre pour expresso simple dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et comprimez-la avec le presse-mouture. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.

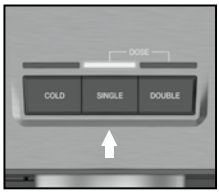




2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.



3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Simple pendant 3 secondes : le voyant correspondant commencera à clignoter lentement et l'expresso commencera à couler.



4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Simple : un signal sonore indique que le dosage pour l'expresso simple a été programmé et mémorisé.
5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Programmation de l'expresso double

1. Mettez le filtre pour expresso double dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture fine et comprimez-la avec le presse-mouture. Posez le porte-filtre sur la tête d'infusion.
2. Mettez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour amorcer la programmation, appuyez sur la touche d'infusion Double pendant 3 secondes : le voyant correspondant commencera à clignoter lentement et l'expresso commencera à couler.



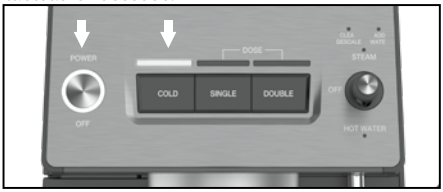


4. Laissez couler l'expresso jusqu'au niveau voulu, puis relâchez la touche Double : un signal sonore indique que le dosage pour l'expresso double a été programmé et mémorisé.
5. L'appareil repasse en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Rétablissement des réglages faits en usine

Pour rétablir les réglages d'origine faits en usine :

1. Appuyez sur l'interrupteur et la touche Froid pendant environ 3 secondes ou jusqu'à ce que le signal sonore (1 bip) se fasse entendre. À ce moment-là, les voyants Marche, Froid et Infusion clignoteront une fois.
2. L'appareil est maintenant reprogrammé selon les réglages d'origine. Il utilisera ces réglages la prochaine fois que vous ferez un expresso simple ou un expresso double. Voyez les détails dans le tableau ci-dessous.



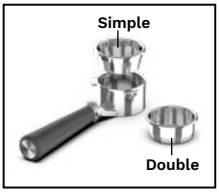
Voici les réglages par défaut des différentes fonctions

	Réglages par défaut	Quantité	Fourchette programmable
Volume d'infusion	Simple	1,0 oz	1,0 à 2,7 oz
	Double	2,0 oz	1,7 à 4,0 oz

3. L'appareil repasse ensuite en mode de fonctionnement normal, prêt à faire un autre expresso sur simple abaissement d'une touche.

Guide pour un expresso parfait

1. Vous voudrez peut-être préchauffer les tasses en les mettant sur le chauffe-tasses; cela aide à préserver la crème de l'expresso. (Retirez les tasses au moment lorsque vous êtes prêt à y infuser le café.)
2. Mettez le filtre désiré dans le porte-filtre. Utilisez le filtre d'une dose pour un expresso simple ou celui de deux doses pour un expresso double.



3. Avec la cuillère, mettez la mouture dans le filtre à raison de deux cuillères pour un expresso simple et de trois pour un expresso double.

CONSEIL : Si le porte-filtre semble trop plein, tapotez-le légèrement sur le comptoir pour égaliser la mouture.



4. À l'aide du presse-mouture, comprimez la mouture en exerçant une pression modérée.

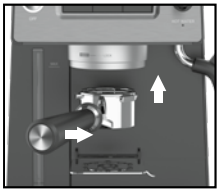


IMPORTANT : Assurez-vous de ne pas trop remplir le filtre pour éviter les risques de débordement.

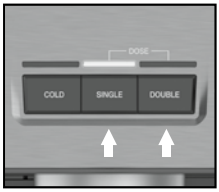
Expresso simple : quantité recommandée : 9 à 11 g (min. 6 g)
Expresso double : quantité recommandée 17 à 19 g (min. 12 g)

REMARQUE : Vérifiez que l'appareil est prêt à être utilisé. Lorsque les voyants Marche, Froid, Simple et Double sont allumés, l'appareil est réchauffé et prêt à infuser le café.

5. Enlevez l'excédent de mouture (le cas échéant) sur le bord du filtre.
6. Posez le porte-filtre dans la tête d'infusion.



7. Mettez une tasse sous le porte-filtre.
8. Appuyez sur la touche d'infusion Simple ou Double, selon le cas, pour lancer l'infusion.



9. Vérifiez la couleur du café infusé : idéalement, il aura une teinte foncée et caramel aux reflets rougeâtres.
10. Servez l'expresso immédiatement.
11. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion.
12. Jetez le marc de café.

Extraction à froid

Cette fonction permet d'infuser un café sans chaleur en utilisant l'eau à température ambiante pour extraire toutes les nuances de saveurs des grains de café. C'est l'idéal pour préparer des boissons de spécialité froides ou glacées en toute facilité.

1. Suivez les étapes 3 à 7 du Guide pour un expresso parfait à la page 11.
2. Appuyez sur la touche Froid : les voyants des touches d'infusion Simple ou Double clignoteront tant que vous n'aurez pas sélectionné le volume d'infusion.

REMARQUE : L'infusion simple a un volume de 3,45 oz et l'infusion double, de 5 oz.

3. Pour une boisson à emporter, retirez la cuvette d'égouttage et infusez le café directement dans une tasse de voyage sous la tête d'infusion.

Mode veille

Après 30 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement.

Émulsion du lait

Émulsionner le lait consiste à le faire chauffer à la vapeur et à y ajouter de l'air pour lui donner une texture onctueuse. C'est un art que l'on apprend à maîtriser avec le temps et la pratique.

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire pour le nombre de tasses de café que vous faites.

CONSEIL : Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait chauffer.

2. Versez le lait froid dans le pichet à mousser en acier inoxydable, jusqu'à la moitié à peu près, sans dépasser la marque MAX.
3. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur; le voyant clignote lentement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt.
4. Éliminez l'eau qui se trouve dans la buse vapeur en plaçant celle-ci au-dessus de la cuvette d'égouttage.
5. Lorsque le voyant Vapeur s'allume, c'est que la fonction est activée. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la buse, remettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.
6. Ramenez la buse vapeur sur le côté de l'appareil.



7. Immergez la buse vapeur dans le lait de sorte que son extrémité se trouve à environ un demi-pouce (1,25 cm) sous la surface et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur.
8. Penchez le pichet de sorte que la buse vapeur repose sur son bec verseur. Descendez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela fera tourbillonner le lait dans le pichet.

REMARQUE : Ne laissez pas la vapeur jaillir par à-coups, car cela créera des grosses bulles. Si cela se produit, remontez le pichet pour que l'extrémité de la buse soit plus profondément immergée dans le lait.

9. À mesure qu'il chauffe et qu'il mousse, le lait prend du volume. Surveillez le niveau du lait en descendant le pichet tout en maintenant l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface.
10. Quand le lait a moussé, remontez le pichet jusqu'à ce que l'extrémité de la buse soit immergée au centre.

CONSEIL : La quantité de mousse nécessaire varie selon les boissons. Par exemple, il en faut plus pour un cappuccino que pour un latté.

11. Coupez immédiatement la vapeur en ramenant le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt.

IMPORTANT: Ne faites pas bouillir le lait.



12. Retirez le pichet, essuyez immédiatement l'extrémité et la tige de la buse avec un chiffon humide propre et expulsez une petite quantité de vapeur.

Distribution d'eau chaude

1. Mettez une tasse ou un récipient sous la buse vapeur et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude.
2. Quand il y a assez d'eau dans la tasse ou le récipient, ramenez le commutateur Vapeur/eau



chaude à la position d'arrêt : l'eau chaude cessera de couler après 1 minute.

3. Retirez le tasse ou le récipient et laissez la buse vapeur égoutter au-dessus de la cuvette d'égouttage.

Nettoyage et entretien

Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Pour le nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un chiffon propre humide et de l'assécher avant de le ranger.

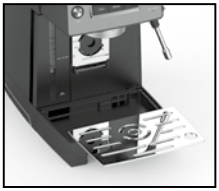
Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Rincez les filtres et le porte-filtre à l'eau immédiatement après les avoir utilisés pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez utiliser une aiguille de nettoyage pour déboucher les orifices, au besoin.
- Périodiquement, faites fonctionner l'appareil, porte-filtre vide en position, avec de l'eau seulement pour rincer les particules de café qui pourraient y être demeurées.
- Essuyez l'intérieur de la tête d'infusion avec un linge humide pour éliminer les particules de café.

Nettoyage du bâti et du chauffe-tasses

- Essuyez le bâti et le chauffe-tasses avec un chiffon humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

Nettoyage de la grille de la cuvette d'égouttage



- Nettoyez la grille fréquemment et, en particulier, lorsque la cuvette est pleine.
- Lavez la grille à l'eau tiède savonneuse et rincez-la parfaitement. Utilisez un liquide pour la vaisselle non abrasif. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface.

Nettoyage de la cuvette d'égouttage

- Après avoir enlevé la grille, retirez la cuvette et essuyez-la avec un chiffon humide doux. Évitez les produits de récurage ou de nettoyage puissants.

REMARQUE : Ne mettez aucune pièce ni accessoire de la machine à expresso dans le lave-vaisselle.

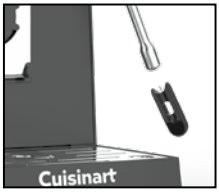
Nettoyage de la buse vapeur

- Nettoyez toujours la buse vapeur après l'avoir utilisée pour faire mousser du lait.



- Essuyez-la avec un chiffon humide, puis positionnez-la au-dessus de la cuvette d'égouttage et mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude afin d'expulser les résidus de lait.

- Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position d'arrêt. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Si la buse vapeur est colmatée, utilisez l'aiguille pour la déboucher.



Détartrage

Le détartrage, c'est l'opération qui consiste à éliminer les dépôts de calcium qui se forment à la longue sur les pièces métalliques de la machine à expresso.

Pour que votre appareil vous donne les meilleurs résultats possibles, vous devez faire un détartrage de temps à autre. Le besoin de détartrage varie selon la dureté de l'eau que vous utilisez et la fréquence d'emploi de l'appareil.

Le voyant Nettoyage/Détartrage s'allume quand l'appareil a besoin d'être détartré.

Voici comment faire le détartrage :

1. Videz la cuvette d'égouttage, car elle recevra l'eau infusée pendant le cycle de détartrage. Cela pourrait la faire déborder.
2. Placez deux récipients de 1,5 L (50 oz), un sous la tête d'infusion et l'autre sous la buse vapeur.
3. Remplissez le réservoir d'eau à capacité d'une solution faite de deux tiers d'eau pour un tiers de vinaigre ou encore, remplissez le réservoir d'eau à capacité et y ajoutez une pastille détartrante.
4. Appuyez sur les touches d'infusion Froid et Simple pendant 3 secondes : le voyant Nettoyage/Détartrage se mettre à clignoter.
5. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position eau chaude : le voyant Nettoyage/Détartrage clignotera lentement, signe que l'opération de détartrage a débuté.

- Détartrage : De l'eau chaude s'écoulera d'abord de la buse vapeur, puis automatiquement de la tête d'infusion. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Nettoyage/Détartrage clignote et le voyant Manque d'eau s'allume. Remplissez le réservoir d'eau à capacité. Videz la cuvette d'égouttage et les deux récipients et remettez-les en position. Mettez le commutateur Vapeur/eau chaude à la position vapeur : le voyant Nettoyage/Détartrage s'allume.
- Nettoyage : De l'eau chaude s'écoulera d'abord de la tête d'infusion, puis automatiquement de la buse vapeur. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant Nettoyage/Détartrage s'éteint, le voyant Manque d'eau s'allume et le voyant Vapeur clignote. L'opération de détartrage est terminée.

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

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 :
EM-320C

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 à Cuisinart Canada)
- 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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

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

Américano 17
Macchiato 17
Cappuccino 17
Café latté 18
Voile blanc 18
Cortado 18
Café au lait 18
Latté aux épices d'automne 19
Latté au caramel salé 19
Latté au lait doré 19
Café con Leche 20
Latté moka et noisettes 20
Expresso secoué glacé cassonnade et avoine ... 20
Expresso tonique 20
Latté glacé vietnamien 21
Martini à l'expresso mexicain 21
Expresso irlandais 21
Coulée irlandaise à l'expresso 21
Affogato 21
Gelato à l'expresso 22
Tiramisu 22

Américano

L'américano (qu'on appelle aussi « allongé » ou « café américain ») est un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude après l'infusion. Il est donc moins amer et plus doux en bouche.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
2/3 à ¾ t. (160 à 175 ml) d'eau chaude

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Sélectionner Eau chaude et, avec la buse vapeur, verser de l'eau chaude sur l'expresso.
3. Servir immédiatement.

Macchiato

Le macchiato (aussi appelé « noisette ») se caractérise par la noisette de mousse de lait qui le garnit. Il en existe plusieurs interprétations dans le monde, mais ici, à Cuisinart, nous privilégions la version classique, qui commence par un expresso parfait.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso simple dans une tasse (idéalement, une demi-tasse) résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation d'une mousse et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, garnir l'expresso d'environ 1 c. à soupe (15 ml) de mousse de lait.
4. Servir immédiatement.

Cappuccino

Traditionnellement, le cappuccino est composé d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
1/3 t. (80 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse environ aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser environ 3 oz (90 ml) de lait chaud lentement dans l'expresso et garnir de 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de lait mousseux.
4. Servir immédiatement.

Café latté

Cette boisson classique du bar à café est facile à préparer à la maison. Il suffit de chauffer le lait à la vapeur et de le verser dans un expresso frais infusé, puis de garnir d'une mince couche de mousse de lait.

Donne 1 portion

Gro Mouture pour un expresso double
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse jusqu'au rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
4. Servir immédiatement.

Voile blanc

Cette boisson populaire pourrait être simplement décrite comme un petit latté fort. Typiquement, elle contient plus d'expresso que de lait et elle est recouverte d'une mince couche de micromousse.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse à peu près aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser une petite quantité de lait chaud (environ la moitié du volume de l'expresso) lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Garnir d'une couche très mince de mousse.
4. Servir immédiatement.

Cortado

Le cortado ressemble beaucoup au latté, sauf qu'il utilise de l'expresso et du lait à parts égales et qu'il n'est pas garni de mousse.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
¼ t. (60 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. IInfuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.
2. IVerser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. IVerser une petite quantité (environ 1½ à 2 oz [45 à 60 ml]) de lait chaud lentement dans l'expresso.
4. IServir immédiatement.

Café au lait

Une boisson simple généralement préparée à partir d'un café filtre auquel on ajoute une part égale de lait chaud. Ici, on a remplacé le café filtre par un expresso pour une saveur plus marquée.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.

2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser tout le lait dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère.
4. Servir immédiatement.

Latté aux épices d'automne

Une tasse de ce latté chaud vous transportera à la saison automnale peu importe le moment de l'année!

Donne 1 portion

Sirop simple aux épices d'automne :
2 bâtonnets de cannelle
1 gousse d'anis étoilé
3 gousses de cardamome
½ c. à thé (2 ml) de clou de girofle entier
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir en grain
1 morceau de ½ po (1,25 cm) de racine de gingembre frais, tranché
½ t. (125 ml) d'eau
½ t. (125 ml) de sucre granulé

Latté :
Mouture pour un expresso simple
4 oz (120 ml) de lait
2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple aux épices d'automne (recette ci-dessus)

1. Combiner les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faire chauffer au feu doux-moyen jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirer du feu et laisser infuser pendant 30 minutes. Passez le sirop dans un tamis au-dessus d'une récipient hermétique; jeter les solides. Laisser refroidir parfaitement avant l'emploi. Remarque : Le sirop simple se conserve jusqu'à deux semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.
2. Infuser un expresso simple dans une tasse.
3. Verser le lait avec 2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
5. Servir immédiatement.

Latté au caramel salé

Une gâterie sucrée aussi bonne que celle que font les baristas professionnels.

Donne 1 portion

1 c. à soupe (15 ml) de sauce au caramel, plus une quantité pour garnir (facultatif)
Mouture pour un expresso simple
1 pincée de sel de mer
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)

1. Mettre 1 c. à soupe (15 ml) de sauce au caramel dans une tasse résistante à la chaleur. Infuser un expresso simple dans la tasse. Saupoudrer du sel de mer.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
4. Garnir d'un filet de sauce au caramel, si désiré.
5. Servir immédiatement.

Latté au lait doré

Le curcuma regorge de bienfaits. Il n'y a pas meilleure façon d'en profiter que dans un latté chaud.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso simple
½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)
1 c. à thé (5 ml) de miel
¼ c. à thé (1 ml) d'extrait de vanille pur
½ c. à thé (2 ml) de curcuma moulu
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu
1 pincée de cardamome moulu
1 pincée de poivre noir frais moulu

1. Infuser un expresso simple dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait, le miel, la vanille et les épices dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire

chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque à rebord du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.

3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement sur l'expresso.
4. Servir immédiatement.

Café con Leche

La café au lait dans sa version espagnole.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
⅓ t. (80 ml) de lait entier
1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé (facultatif ou au goût)

1. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
2. Verser le lait dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque jusqu'aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses bulles.
3. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso, en retenant la mousse avec une cuillère. Sucrer au goût.
4. Servir immédiatement.

Latté moka et noisettes

Démarrez la journée avec une petite gâterie

Donne 1 portion

½ t. (125 ml) de lait (ou de boisson végétale)
1 c. à soupe (15 ml) de tartinade choco-noisettes
Mouture pour un expresso double

1. Dans un petit bol, battre ensemble le lait et la tartinade choco-noisettes à l'aide d'un fouet. Réserver.
2. Infuser un expresso double dans une tasse résistante à la chaleur.
3. Verser le mélange choco-noisettes dans le pichet à mousser. Avec la buse vapeur, faire chauffer le lait jusqu'à la formation de mousse presque jusqu'aux deux tiers du pichet et que le pichet soit chaud au toucher. Tapoter le pichet sur le plan de travail pour éliminer les plus grosses.
4. Une fois l'infusion terminée, verser le lait chaud lentement dans l'expresso.
5. Servir immédiatement.

Expresso glacé cassonade et avoine secoué

Un mélange d'expresso et de boisson d'avoine donne une boisson glacée mousseuse et savoureuse que l'on veut secouée, pas remuée.

Donne 1 portion

Sirop simple à la cassonnade :
1 t. (250 ml) de cassonade
1 t. (250 ml) d'eau

Expresso :
Mouture pour un expresso double
1½ t. (375 ml) de glaçons
½ t. (125 ml) de boisson d'avoine non sucrée
2 c. à soupe (30 ml) de sirop simple à la cassonade (recette ci-dessus)

1. Combiner les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faire chauffer au feu doux-moyen jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu et laisser refroidir parfaitement avant l'emploi.
2. Infuser un expresso double par extraction à froid.
3. Remplir un pot Mason ou un mélangeur à cocktail de glaçons. Verser l'expresso, la boisson d'avoine et le sirop simple sur les glaçons. Fermer le couvercle et secouer vigoureusement pendant 20 secondes environ, jusqu'à ce que les parois soient extrêmement froides.
4. Pour servir, verser sur des glaçons et garnir d'une pincée de cannelle.
5. Servir immédiatement.

Expresso tonique

Remplacez le gin par de l'expresso et obtenez une boisson gazeuse qui est à la fois rafraîchissante et stimulante. Pour varier, essayez des sirops simples aromatisés ou d'autres garnitures!

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
1 c. à thé (5 ml) de sirop simple (facultatif ou au goût)
1 à 2 filets d'amers à cocktail (comme Angostura)
5 oz (150 ml) de soda tonique
Zeste de citron ou d'orange comme garniture

1. Infuser un expresso double dans une petite tasse par extraction à froid.
2. Remplir un verre à gin de glaçons. Ajouter le sirop simple (si on l'utilise), les amers et le soda tonique; remuer. Verser lentement dans l'expresso froid. Garnir du zeste.
3. Servir immédiatement.

Latté glacé vietnamien

Le lait condensé sucré apporte une richesse agréable à l'expresso dans cette boisson glacée.

Donne 1 portion

2 c. à soupe (30 ml) de lait condensé sucré
Mouture pour deux expressos doubles
2 t. (500 ml) de glaçons

1. Verser le lait condensé dans une tasse ou un verre.
2. Infuser deux expressos doubles par extraction à froid sur le lait condensé sucré. Une fois l'infusion terminée, remuer pour combiner le tout.
3. Remplir un grand verre de glaçons. Verser le latté sur les glaçons.
4. Servir immédiatement.

Martini à l'expresso mexicain

Remplacer la vodka par une tequila reposado de qualité apporte des notes de caramel à cette boisson sûre de faire parler d'elle.

Donne 2 portions

2 oz (60 ml) d'expresso infusé
2 oz (60 ml) de tequila reposado
3 oz (90 ml) de liqueur de café à base de rhum
glaçons

1. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter l'expresso, la tequila et la liqueur de café.
2. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans deux verres à martini froids.
3. Servir immédiatement.

Expresso irlandais

Ce cocktail chaud – un grand classique des cafés desserts – ne perd pas en popularité, parce que le café et le whisky vont si bien ensemble.

Donne 1 portion

1½ oz (45 ml) de crème épaisse
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur
1 pincée de sel cascher
1 oz (30 ml) de whisky irlandais
Mouture pour un expresso double

1. Mettre la crème, le sucre, la vanille et le sel dans un bol à mélanger et battre avec un fouet ou un batteur à main jusqu'à la formation de pics mous.
2. Verser le whisky dans une tasse. Infuser un expresso double sur le whisky.
3. Garnir de la crème fouettée.
4. Servir immédiatement.

Coulée irlandaise à l'expresso

Ce cocktail sucré (communément appelé « mudslide ») est rehaussé par l'expresso. Vous pouvez y ajouter de la crème glacée pour en faire un lait frappé version adulte.

Donne 2 portions

Sirop de chocolat
Glaçons
3 oz (90 ml) d'expresso infusé
2 oz (60 ml) de boisson irlandaise à la crème
1 oz (30 ml) de vodka
1 oz (30 ml) de liqueur de café

1. Verser un filet de sirop de chocolat sur les parois intérieures de deux grands verres et remplir de glaçons.
2. Remplir un mélangeur à cocktail de glaçons. Y ajouter tous les autres ingrédients.
3. Secouer vigoureusement et verser à travers une passoire à glaçons dans les verres préparés.
4. Servir immédiatement.

Affogato

Ce dessert glacé italien est appelé « flotteur à l'expresso » en français. Faites les boules de gelato et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.

Donne 1 portion

Mouture pour un expresso double
1 boule de gelato ou de crème glacée à la vanille

1. Infuser un expresso simple dans une petite tasse résistante à la chaleur.

2. Mettre le gelato dans un petit bol et verser l'expresso chaud lentement dessus.
3. Servir immédiatement.

Gelato à l'expresso

For an extra jolt, add some chopped dark chocolate-covered espresso beans toward the end of freezing.

Donne environ 4 tasses (1000 ml), soit huit portions de ½ t. (125 ml).

1 t. (250 ml) de crème épaisse
2 t. (500 ml) de lait entier, divisé
1 t. (250 ml) d'expresso infusé
1 t. (250 ml) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs
1 pincée de sel de mer
1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ t. (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux jusqu'à frémissement.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation d'expresso et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.
5. Rebattre la préparation avant de la verser dans le bol d'une sorbetière CuisinartMD. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La gelato aura une texture molle et crémeuse; servir ou mettre dans un récipient hermétique au congélateur.

Tiramisu

Qu'on le dise classique ou rétro, ce célèbre dessert de la cuisine italienne est irrésistible. Crémeux et décadent, il est parfait pour clôturer un repas en beauté. Malgré nos quelques raccourcis pour vous simplifier le travail, il est sûr d'impressionner vos convives.

Donne 9 portions.

1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone, à température ambiante
1 t. (250 ml) de crème épaisse froide
¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer
2 c. à soupe (30 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de rhum brun, divisé
1½ t. (375 ml) d'expresso infusé
28 biscuits Doigts de dame
¼ t. (60 ml) de poudre de cacao non sucrée comme garniture

1. Battre le mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main CuisinartMD jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté.
2. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics fermes, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de rhum et fouetter brièvement.
3. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, un tiers à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée.
4. Infuser trois expressos doubles par extraction à froid dans une grande tasse à mesurer. Ajouter les 2 c. à soupe (30 ml) de rhum.
5. Un par un, tremper les doigts de dame dans le mélange au café pendant quelques secondes et les placer côte à côte dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres doigts de dame de manière à couvrir le fond.
6. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
7. Au moment de servir, saupoudrer le tiramisu de poudre de cacao à l'aide d'un tamis.

Notes

©2024 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

EM-320C

IB-18880-CAN