

..... CÉRAMIQUE .....

CLOCHE À PAIN EN CÉRAMIQUE

# RICARDO

*recettes, conseils, entretien et garantie*



Merci d'avoir acheté la cloche à pain en céramique **RICARDO**.

« Le bonheur de cuisiner, ça commence avec de bons outils de cuisine, et ça se termine à table, avec les amis et la famille. »

*Ricardo*



## AVERTISSEMENTS

.....

- :: Il est important de lire le guide d'utilisation et d'entretien attentivement avant la première utilisation. Conserver ce guide pour des références futures.
- :: Tenir les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- :: Le produit va au four jusqu'à 300 °C / 570 °F. Ce produit ne peut être utilisé sur la cuisinière, au micro-ondes ou sur le barbecue.
- :: **ATTENTION :** Le dôme et la plaque peuvent devenir très chaudes. Utiliser toujours des mitaines de four pour les manipuler. Un contact direct peut causer des brûlures ou autres blessures.
- :: La cloche à pain est lourde. Soulever et manipuler avec extrême précaution.
- :: Ce produit risque de se fissurer ou se fendre advenant une chute sur une surface dure. Manipuler et nettoyer la cloche avec soin.
- :: Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou en métal et ne pas couper les aliments directement dans l'assiette pour éviter tout dommage.
- :: Pour usage domestique seulement.

## UTILISATION

.....

- :: Avant la première utilisation, laver soigneusement le produit à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincer et sécher complètement.
  - :: Préparer la pâte à pain comme indiqué dans la recette. Pour de meilleurs résultats, former la pâte de façon serrée avant la levée finale. Un panier banneton est recommandé, mais pas nécessaire pour la levée finale.
  - :: La cloche à pain en céramique est idéale pour les recettes demandant jusqu'à 525 gr de farine.
  - :: La cloche à pain n'est pas recommandée pour la cuisson de pain trop mou pour garder sa forme et qui serait normalement cuit dans un moule à pain.
- 1- Placer la plaque et le dôme dans le four pendant le préchauffage avec la grille au centre du four. Baisser la grille si le dôme a besoin de plus d'espace.
  - 2- Lorsque la pâte est prête à cuire, à l'aide d'un gant pour le four, la transférer sur la plaque préchauffée, la couvrir avec le dôme et la placer dans le four. Du papier parchemin peut être utilisé sous la pâte si désiré.  
**NOTE :** pour les recettes qui ne précisent pas l'utilisation d'une cloche à pain, réduire le temps de cuisson total d'environ 10 minutes.
  - 3- Pour une croûte plus foncée et plus épaisse, à l'aide d'un gant pour le four, retirer le couvercle à mi-cuisson ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.
  - 4- Retirer du four une fois la cuisson terminée.  
**ATTENTION :** La cloche à pain devient très chaude. Utiliser toujours des mitaines pour le four pour le manipuler.  
**ATTENTION :** Ne pas placer la cloche à pain sur le comptoir. Utiliser toujours un sous-plat de protection, une planche de bois ou un chiffon.  
**ATTENTION :** Ne pas mettre la cloche à pain chaude en contact avec quelque chose de froid. Un changement brusque de température pourrait produire un choc thermique et endommager le produit.
  - 5- Transférer le pain sur une grille pour le laisser refroidir.

## **CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE**

.....

- ::: Laisser refroidir la cloche à pain avant de la manipuler, de la nettoyer ou de la ranger.
- ::: Ne jamais utiliser des tampons à récurer métalliques ou des outils pointus ou tranchants pour nettoyer les surfaces.
- ::: La cloche à pain en céramique peut être mise au lave-vaisselle, mais il est recommandé de nettoyer à la main afin de préserver l'éclat et la longévité du produit. Si placé au lave-vaisselle, la brillance du revêtement pourrait ternir et se décolorer en raison de l'action de certains détergents. La garantie ne couvre pas ce genre d'usure puisque la performance de l'ustensile n'est pas affectée.
- ::: Manipuler la cloche avec extrême précaution pour éviter tout dommage.
- ::: Laisser sécher à l'air libre et ranger la cloche dans un endroit propre et sec.
- ::: La cloche à pain peut être utilisée pour conserver le pain sur le comptoir.

## **GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN**

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période d'un (1) an à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

La garantie est applicable lorsque le produit est utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans l'emballage du produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, les conséquences d'une mauvaise utilisation ou s'il a été frappé ou échappé. Les taches, les éclats, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou l'extérieur de l'ustensile sont normales et n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

**Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle**

- ::: par courriel : [accessoirescuisine@ricardocuisine.com](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)
- ::: par téléphone : 1-866-226-9222



## pain blanc

**PRÉPARATION** 20 minutes

**LEVÉE** 8 h 45

**CUISSON** 50 minutes

**RENDEMENT** 1 pain d'environ 750 g (1 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> lb)

\* SE CONGÈLE \*

### *Pain*

525 g (3 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> tasses) de farine tout usage non blanchie

7,5 ml (1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> c. à thé) de sel

2,5 ml (1/2 c. à thé) de levure instantanée

430 ml (1 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasse) d'eau froide

### *Enrobage*

75 ml (1/3 tasse) de farine de blé entier

### *Pain*

**1** Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et la levure. Ajouter l'eau. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la farine soit entièrement humidifiée, mais sans que la pâte soit complètement homogène. Couvrir et laisser reposer 8 à 12 heures ou toute une nuit à la température ambiante.

### *Enrobage*

**2** Dans un autre grand bol, déposer la farine de blé entier. Réserver.

**3** Avec les mains, à même le bol, faire dégonfler la pâte en la pliant sur elle-même à environ 6 reprises ou jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.

**4** Déposer la pâte dans le bol avec la farine de blé entier et bien enrober toute la surface de ce mélange. Couvrir et laisser reposer 45 minutes à la température ambiante ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

**5** Entre-temps, placer la grille au centre du four. Placer la cloche sur la grille. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F) et laisser chauffer 30 minutes.

**6** Retirer le couvercle de la cloche. Laisser tomber le pain fariné au centre de la base de la cloche, sur un papier parchemin, si désiré. Couvrir et cuire au four 25 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

**7** Laisser tiédir le pain sur une grille. Retirer le surplus de farine.

**[NOTE]** Le pain se conserve 3 jours dans la cloche à la température ambiante.



## pain multigrains

**PRÉPARATION** 20 minutes

**LEVÉE** 8 h 45

**CUISSON** 50 minutes

**RENDEMENT** 1 pain d'environ 750 g (1 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> lb)

\* SE CONGÈLE \*

### *Pain*

- 300 g (2 tasses) de farine multigrains ou 6 grains
- 225 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de levure instantanée
- 430 ml (1 3/4 tasse) d'eau froide

### *Enrobage (voir note)*

- 45 ml (3 c. à soupe) de farine de blé entier
- 45 ml (3 c. à soupe) de semoule de maïs

### *Pain*

**1** Dans un grand bol, mélanger les farines, le sel et la levure. Ajouter l'eau. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la farine soit entièrement humidifiée, mais sans que la pâte soit complètement homogène. Couvrir et laisser reposer de 8 à 12 heures ou toute une nuit à la température ambiante.

### *Enrobage*

**2** Dans un autre grand bol, mélanger les ingrédients. Réserver.

**3** Avec les mains, à même le bol, faire dégonfler la pâte en la pliant sur elle-même à environ 6 reprises ou jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.

**4** Déposer la pâte dans le bol avec la farine de blé et la semoule de maïs et bien enrober toute la surface de ce mélange. Couvrir et laisser reposer 45 minutes à la température ambiante ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

**5** Entre-temps, placer la grille au centre du four. Placer la cloche sur la grille. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F) et laisser chauffer 30 minutes.



**6** Retirer le couvercle de la cloche. Laisser tomber le pain fariné au centre de la base de la cloche, sur un papier parchemin, si désiré. Couvrir et cuire au four 25 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

**7** Laisser tiédir le pain sur une grille. Retirer le surplus de farine.

**| NOTE |** Vous pouvez remplacer l'enrobage par 75 ml (1/3 tasse) de farine de blé entier.

**Le pain se conserve 3 jours dans la cloche à la température ambiante.**



