



## MASTERCHEF GOURMET DE MOULINEX OU LA PÂTISSERIE EN TOUTE FACILITÉ

« Les beaux-arts sont au nombre de 5 à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche la pâtisserie » **Antonin Carême**

En matière de gourmandise, on ne fait pas dans la demi mesure. Incarnation sucrée de l'art avec un grand A, la pâtisserie marque l'excellence de la cuisine française. Au travers de créations délicates, les grands pâtisseries réalisent des chefs d'œuvres qui régaler à la fois papilles et pupilles.

En pâtisserie, les robots professionnels sont des alliés fortement appréciés de tous les perfectionnistes et autres amoureux du travail bien fait. Pour combler ces passionnés de douceurs gourmandes, **Moulinex présente Masterchef Gourmet**, une kitchen machine puissante et performante pour régaler ses convives avec de succulentes créations maison en toute facilité.





## LA CERISE SUR LE GÂTEAU : LE KIT « PÂTISSERIE » DE MOULINEX

Afin de parfaire toutes vos préparations, Moulinex a conçu un kit « Pâtisserie » robuste et qualitatif pour des résultats de haute voltige. Accompagné de 3 accessoires performants, (un pétrin, un malaxeur et un fouet), Masterchef Gourmet vous donne les clefs d'une réussite à toute épreuve.



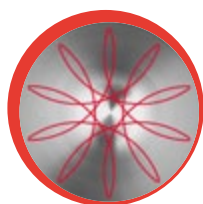
**Le pétrin en fonte d'aluminium** est dédié au pétrissage de pâtes lourdes telles que les pâtes à pain (800 gr max).



**Le malaxeur en fonte d'aluminium** offre un mélange parfait des ingrédients ; il est idéal pour préparer des pâtes à gâteau et autres pâtes légères (1,2 kg max).



**Le fouet breveté, en inox**, émulsionne idéalement les préparations et devient indispensable pour monter des œufs en neige fermes ou préparer des crèmes Chantilly (500 ml max). Son extension permet de toujours garder contact avec le fond de la cuve et de réussir à la perfection les préparations même en petites quantités ! Astucieux, **son revêtement en silicone** permet de limiter les rayures au fond la cuve en inox.



Une fois en marche, la kitchen machine effectue **un mouvement de rotation dit « planétaire linéaire »** pour un pétrissage homogène et un résultat exceptionnel. Vous n'avez plus qu'à laisser libre cours à votre créativité culinaire !

## 4 ACCESSOIRES POUR UNE CUISINE VARIÉE

Polyvalent et doté de multiples accessoires, **Masterchef Gourmet de Moulinex** est un partenaire indispensable pour maitriser des plats savoureux et préparer des boissons vitaminées. Son utilisation au quotidien rime avec facilité et rapidité.

**Le blender** permet de mixer fruits et légumes frais dans un bol de 1,5 litres pour des cocktails rafraîchissants, des milkshakes légers ou des soupes froides originales.

**Les 3 accessoires, pour trancher et râper** fin ou gros, se clipsent directement sur le support pour plus de praticité. En julienne, émincés dans un wok ou servis en salade, les légumes sont faciles à accommoder.



Le robot Masterchef Gourmet de Moulinex répond ainsi à toutes les attentes. Les idées de repas ne manquent pas et **la variété des menus est assurée grâce au livre de recettes** qui accompagne la kitchen machine. Une longue liste de préparations gourmandes et adaptées aux différents accessoires pour ne jamais manquer d'imagination quand arrive l'heure du repas.

# UN ROBOT MULTIFONCTIONS DESIGN & COMPACT

Masterchef Gourmet de Moulinex est un robot multifonctions performant, véritable partenaire d'une cuisine quotidienne ou plus exceptionnelle. Familial, **il offre une grande capacité avec un bol inox de 4 litres**. Les préparations liquides et solides sont réalisées en toute simplicité grâce à une puissance de 900 W associée à 6 vitesses et 1 fonction Pulse, pour varier la consistance et la texture des mélanges. La clé pour optimiser **la qualité du résultat repose sur la combinaison « vitesse/accessoire » : une utilisation facilissime et pédagogique**, grâce aux marquages sur l'appareil qui permettent d'obtenir des préparations sur-mesure.



Pour se simplifier la tâche lors de l'utilisation, **Masterchef Gourmet est équipé de pieds ventouses anti-dérapants**. Le couvercle se fixe pour garantir une sécurité maximale à tous les utilisateurs. Enfin, un range cordon intégré permet un rangement discret pour un véritable gain de place.

Coté allure, **Masterchef Gourmet se pare d'un habillage rouge rubis et d'une touche inox contemporaine** qui dynamisent l'ensemble. Compact, cette kitchen machine polyvalente et élégante s'intègre facilement à la décoration de toutes les cuisines.



Une version plus complète de Masterchef Gourmet est disponible (**299,49€\***) avec des accessoires supplémentaires :

- **Une centrifugeuse** qui permet d'extraire les jus pour préparer en un clin d'œil de délicieux jus de fruits (ou légumes) vitaminés.
- **Un hachoir à viande** accompagné de 2 grilles pour hacher la viande finement ou en plus gros morceaux. Céder à ses envies de tomates farcies ou de spaghettis bolognaise devient un jeu d'enfant.



\*Prix de vente généralement constaté ni minimum ni obligatoire hors Eco-Part

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Puissance : 900 W | Kit Pâtisserie : 1 pétrin et 1 malaxeur en fonte d'aluminium, 1 fouet multibrins en inox breveté | Mouvement planétaire | Accessoires : 1 blender (1,5 L) et 1 râpeur éminceur (3 tambours) | Capacité bol inox : 4 litres | 6 vitesses + fonction pulse | Couvercle de sécurité | Livré avec un livre de 40 recettes | PVGC\* : **229,49 euros**





## RECETTES

### CRÈME CHANTILLY

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :  
25 cl de crème fraîche liquide bien froide - 50 g de sucre glace

Dans le bol inox muni du fouet multibrins et du couvercle, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites fonctionner à vitesse 4 pendant 2 minutes puis à vitesse maximum pendant 3 minutes 30 secondes.

### MËLLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients (pour 8 personnes) :  
200 g de chocolat noir pâtissier, 150 g de sucre en poudre, 125 g de farine, 125 g de beurre ramolli, 4 oeufs, 20 cl de crème liquide, 100 g de poudre d'amandes (facultatif), 1 sachet de sucre vanillé, 11 g de levure chimique et 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180° C. Faites fondre au bain marie ou au four micro-ondes le chocolat coupé en morceaux avec 3 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez-y progressivement un peu de beurre en remuant afin de lisser le chocolat. Laissez tiédir. Séparez les jaunes d'oeuf des blancs. Réservez les blancs d'oeuf.

Dans le bol inox équipé du malaxeur et du couvercle, mettez les jaunes d'oeufs, le chocolat fondu, la crème, le reste du beurre, le sucre, le sucre vanillé et la poudre d'amandes.

Faites fonctionner à vitesse 1 pendant 20 secondes pour mélanger. Passez à la vitesse 2 et incorporez la farine mélangée avec la levure par l'ouverture du couvercle, laissez tourner environ 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Réservez dans un grand saladier. Dans le bol inox nettoyé équipé du fouet multibrins, mettez les blancs d'oeufs avec la pincée de sel, fouettez fermement les blancs à la vitesse 5 pendant 1 minute 45, puis passez en vitesse maximum pendant 30 secondes. A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée. Versez dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfourez à 180° C pendant 25 minutes.

**Astuce :** ce gâteau est délicieux servi avec de la crème anglaise ou des boules de glace à la vanille.

Disponibilité : 1er août 2011

**[www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)**

N° Consommateur 0974 501 014 (Prix d'un appel non surtaxé)

Téléchargement du dossier de presse et des visuels en haute définition sur :  
<http://www.cinquiemepouvoir.com/salle-de-presse.html>

**Contact Presse :  
Agence Cinquième Pouvoir**

Myriam Ziad - 01 40 03 96 05  
[mziad@cinquiemepouvoir.com](mailto:mziad@cinquiemepouvoir.com)