

# KitchenAid



## UN ACCESSOIRE ROBOT MÉNAGER D'UNE VALEUR DE 229€ TTC OFFERT\*

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction Artisan KitchenAid 4,8L  
(5KSM175PS ou 5KSM156EFP) ou 6,9L (5KSM7580)\*\*

*Du 28 octobre 2017 au 06 janvier 2018*

### OFFRE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Rejoignez-nous sur Facebook,  
Instagram, @KitchenAidFR



\*Accessoire robot ménager ref 5KSM2FPA d'une valeur de 229€ TTC. Jusqu'à épuisement des stocks.

\*\*Offre valable uniquement pour les robots pâtissiers multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM175PS ou 5KSM156EFP) ou 6,9L (5KSM7580).

## UN ACCESSOIRE ROBOT MÉNAGER OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN  
KITCHENAID 4,8L (5KSM175PS OU 5KSM156EFP) OU 6,9L (5KSM7580)\*\*

### Comment recevoir votre accessoire robot ménager ?

- 1** Achetez votre robot pâtissier Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM175PS ou 5KSM156EFP) ou 6,9L (5KSM7580) entre le 28 octobre 2017 et le 06 janvier 2018 inclus.
- 2** Renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre sur le site [www.promokitchenaid.fr](http://www.promokitchenaid.fr) OU remplissez le bulletin de participation ci-dessous.
- 3** Joignez les éléments suivants (conservez-en une copie avant envoi). Tout dossier incomplet sera considéré comme non valable et sera définitivement rejeté.
  - Le code barre original et lisible à 13 chiffres, à découper sur l'emballage du robot éligible (attention, seul le code barre original du produit est recevable).
  - La photocopie d'une preuve d'achat (facture, ticket de caisse ou confirmation de commande dans le cas d'un achat en ligne) où apparaissent et sont entourés la date, le prix et la référence du produit acheté.
- 4** Envoyez votre dossier complet, avant le 20 janvier 2018 inclus (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe suffisamment affranchie, à l'adresse suivante :

KITCHENAID  
OFFRE FÊTES DE FIN D'ANNÉE  
CEDEX 3563  
99356 PARIS CONCOURS

Afin d'assurer une livraison dans les meilleures conditions, veuillez nous indiquer une adresse où le colis pourra vous être livré durant la journée.

NOM .....

PRÉNOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL + VILLE .....

TÉL (MOBILE) .....

ADRESSE EMAIL .....

N° DE SÉRIE DE L'APPAREIL (indiqué sous l'appareil) :

- 5** Vous recevrez votre accessoire robot ménager dans un délai de 8 semaines environ à réception de votre demande conforme.

Si vous acceptez de recevoir des informations ou des offres sur nos produits et services, nous vous remercions de bien vouloir cocher la case ci-dessus. Vos informations seront enregistrées dans notre fichier et pourront être utilisées pour vous servir et vous tenir au courant de nos nouveaux produits ou services. Les données personnelles vous concernant font l'objet d'un traitement informatisé déclaré à la Commission de la protection de la vie privée en Belgique. Vous avez un droit d'accès et de rectification de vos données personnelles qui s'exerce à l'adresse suivante : KitchenAid Europa, Inc. - Boîte postale 19 - B-2018 ANTWERPEN 11 (Belgique).

\*Offre valable uniquement sur les robots pâtissiers multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM175PS ou 5KSM156EFP) ou 6,9L (5KSM7580). Offre valable en France métropolitaine, en Corse et à Monaco (achat et résidence), pour tout achat compris entre le 28 octobre 2017 et le 06 janvier 2018 inclus. Offre limitée à une participation par foyer (même nom, même adresse). Les frais d'envoi du dossier ne seront pas remboursés. Toute demande incomplète, raturée ou erronée ne sera pas prise en compte (y compris ticket de caisse / facture raturée ou découpée). Cette offre n'est cumulable avec aucune autre offre promotionnelle portant sur ce produit.

# KitchenAid

**BOOSTEZ VOTRE CRÉATIVITÉ  
CULINAIRE ET RÉUSSISSEZ  
TOUTES VOS ENVIES!**



Retrouvez toute la gamme sur [www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) et choisissez l'accessoire qui répond le mieux à vos attentes.

Découvrez  
la recette exclusive de  
**LILA**  
**Le Meilleur Pâtissier**



**Le gâteau tropical**

POUR : 8 PERSONNES • TEMPS DE PRÉPARATION ET CUISSON : 3 H • PRISE AU FROID : 4H

#### INGRÉDIENTS

##### • LA BRUNOISE ANANAS

- 1/2 ananas
- 52 g de sucre brun
- 1 càs de miel
- 1 zeste de citron vert

##### • LE BISCUIT COCO

- 45 g de poudre de coco
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 75 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre
- le zeste d'un citron vert

##### • LA MOUSSE PASSION

- 150 g de crème
- 125 g de purée de passion
- 20 g de sucre
- 4 g de gélatine réhydratée

##### • LE GLAÇAGE MIROIR BLANC

- 150 g de chocolat blanc ou lait ou noir
- 150 g de glucose
- 150 g de sucre
- 75 g d'eau
- 100 g de lait concentré
- 10 g de gélatine
- càs de colorant hydrosoluble

#### PRÉPARATION DE LA BRUNOISE ANANAS :

- Coupez l'ananas en petits dés. Faites le revenir sur feu vif dans une poêle pendant environ 5 min. Ajoutez ensuite le sucre brun et le miel. Faites caraméliser 5 min et en fin de cuisson, ajoutez le zeste de citron vert.

#### PRÉPARATION DU BISCUIT COCO :

- Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre.
- Une fois les blancs fermes et brillants, remplacez le fouet par la feuille et ajoutez les poudres (amande, sucre glace, farine) préalablement tamisées et les zestes de citron.
- Dressez la préparation à l'aide d'une poche à douille dans un cercle de 16 cm. Faites cuire à 180°C environ 15 min.

#### PRÉPARATION DE LA MOUSSE PASSION :

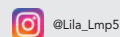
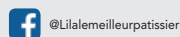
- Faites bouillir 40 g de jus de passion avec le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine, puis ajoutez le reste de jus de passion. Mettez au frais pour que le mélange soit froid mais pas figé.
- Montez la crème en chantilly à l'aide du robot pâtissier. Incorporez avec une maryse le jus de passion à la crème montée.
- Remplissez à 1/3 les moules puis ajoutez

l'ananas. Refermez avec de la mousse et finissez par le biscuit coco. Faites prendre au congélateur une nuit.

#### PRÉPARATION DU GLAÇAGE :

- Dans une casserole, faites un sirop de sucre avec l'eau, le sucre et le glucose. Le mener à 103°C, puis ajoutez le lait concentré hors du feu et la gélatine réhydratée.
- Versez le tout sur le chocolat et ajoutez plus ou moins de colorant en fonction de la couleur que vous souhaitez. Mixez longuement au mixeur plongeur. Coulez le glaçage à 35°C sur votre entremet congelé.

Bonne dégustation !



N° Vert gratuit : 00800 381 04026  
[www.mimi.kitchenaid.fr](http://www.mimi.kitchenaid.fr)

®/™ Marque déposée/La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. © 2017. Tous droits réservés.

**KitchenAid**