...grâce aux produits Bosch !

Minis hamburger aux légumineuses.

Ingrédients pour 5 personnes :

5 minis pains hamburger
100 gr de haricots rouges cuits
½ échalote
1 œuf
4 branches de cerfeuil
1 cornichon à l'aigre doux
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde
5 cl d'huile de tournesol
5 tranches de Comté
2 tomates cerise
2 feuilles de salade iceberg
Sel et poivre

Steak de haricot rouge
- Ciselez l'échalote et le cerfeuil
- Ecrasez dans un bol les haricots à l'aide d'une fourchette
- Incorporez l'œuf, l'échalote, le cerfeuil et assaisonnez
- Chauffez la poêle avec de l'huile
- Déposez les cercles garnis de préparation de haricots
- Laissez cuire à feu doux pendant 1 minute de chaque côté

La mayonnaise
- Mélangez dans un saladier le jaune d'œuf et la moutarde
- Incorporez (utilisez un fouet) tout doucement l'huile de tournesol
- Ciselez le cornichon et ajoutez-le à la mayonnaise
- Assaisonnez

Les légumes
- Taillez les tomates en rondelles
- Détaillez, à l'aide des cercles, des ronds d'iceberg de la taille des minis pains hamburger

Montage
- Coupez en deux les minis pains hamburger
- Déposez sur la base de la mayonnaise et une demi-tranche de Comté
- Sur le chapeau, déposez le comté restant, les rondelles de tomate et le rond d'iceberg
- Intercalez le steak
- Faites chauffer au four à 180°C pendant 2 minutes

Gâteau moelleux à l'huile d'olive et praline rose.

Ingrédients pour 10 personnes :

120 g de farine
95 gr de sucre
1 citron
2 œufs
90 gr d'huile d'olive noire
50 gr de beurre fondu
1 cuillère à soupe de jus de citron
½ sachet de levure
1.5 cuillère à soupe de lait entier frais
100 gr de pralines roses concassées

- Mélangez le sucre et le zeste de citron
- Ajoutez les œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporez rapidement et dans l'ordre : le lait, la farine, la levure, le jus de citron, le beurre fondu, l'huile d'olive et 90% des pralines roses
- Coulez dans des moules beurrés, soupoudrez des quelques pralines roses restantes et cuire entre 20 et 25 minutes à 180°C

Bosch, le meilleur de la technologie et du design.

Bosch est synonyme depuis plus de 130 ans de qualité, de perfection, de simplicité d'utilisation et de fiabilité. Découvrez les appareils électroménagers Bosch qui sont fonctionnels, intuitifs, performants et conçus spécialement pour vous satisfaire :

Les fours : cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple !
Grâce aux programmes automatiques des fours, vous passerez maître dans l'art de cuire et de rôtir.

Les micro-ondes : la solution idéale pour les gourmets pressés.
Nos fours compacts à micro-ondes intégré sont polyvalents ; vous êtes ainsi certain de réussir tous vos plats, même si vous êtes pressé.

Les tables de cuisson : de remarquables performances en toute discrétion.
Les tables à induction, conçues avec un design ultra-moderne, sont la garantie d'une cuisson parfaite et sans effort !
Les tables à gaz sont développées dans un design ergonomique, elles s'adaptent à toutes les cuisines et garantissent des résultats de cuisson parfaits.

Les hottes : vos invités ne devineront pas ce que vous leur avez préparé dès leur arrivée.
Que vous fassiez frire ou mijoter, vous n'avez plus à vous préoccuper des vapeurs et odeurs de cuisson ! De plus, les hottes Bosch sont silencieuses, efficaces et se déclinent en différentes tailles et design.

Les réfrigérateurs : qualité, fiabilité et design particulièrement soignés.
Grâce aux réfrigérateurs combinés et aux systèmes de conservation VitaFresh, vos aliments sont préservés dans des conditions parfaites. Profitez également de la modularité des agencements intérieurs et d'un large choix de produits en terme de taille, d'intégration et de capacité.

Les lave-vaisselle : Bosch, marque N°1 mondiale en lave-vaisselle.*
Les lave-vaisselle sont fonctionnels, simples d'utilisation, performants et leurs technologies sont pensées pour répondre à des critères d'excellence : lavage et séchage parfaits, silence, programme d'entretien automatique, économies d'énergie...

* Source : Euromonitor, ventes en volume, 2018

La gamme complète petit-déjeuner : design moderne et nouvelles performances.
Laissez-vous séduire par les cafetières, grille-pain et toaster pour bien démarrer la journée.

Tassimo : l'assurance de déguster votre boisson préférée.
Des formes et des styles variés, des couleurs multiples et plus de 40 boissons chaudes savoureuses !

La préparation culinaire : laissez libre cours à vos talents culinaires !
Multicuiseurs, Kitchen machines, mixeurs plongeants, blenders : adaptés à chacun, vous trouverez l'appareil de vos rêves parmi la large gamme de produits.

Les aspirateurs Bosch : pour répondre aux besoins de tous !
Les aspirateurs allient haute performance et design pour une hygiène parfaite.

La gamme centrales vapeur et les fers : le savoir-fer Bosch.
Bosch va vous faire redécouvrir le plaisir du linge bien repassé.

Que vous vouliez cuisiner, laver la vaisselle, faire une lessive, réfrigérer, préparer des plats ou faire un café : vous adorerez la qualité, la fiabilité et la précision des appareils électroménagers Bosch.

BoschHomeFrance

www.bosch-home.fr

#BoschFamilies

www.bosch-families.fr Retrouvez les avis, astuces et expériences des #BoschFamilies sur les produits !

BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. Imprimé en France 05/2109
BSH Electroménager RCS Bobigny B 341 911 790 - 26 avenue Michelet 93400 Saint Ouen.
Le groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Bosch, marque déposée par Robert Bosch GmbH.

Cuisines ixina

BOSCH
Des technologies pour la vie

Avec Bosch,
cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple.

Découvrez nos meilleures recettes...

Tataki de thon au balsamique, houmous et panisse.

Ingrédients pour 10 personnes :

Panisse :
1 l d'eau
25 g de beurre
250 g de farine de pois chiches
Sel
Si besoin : huile d'olive
Si besoin : poivre du moulin

Houmous :
200 gr de pois chiches cuits
1 gousse d'ail épluchée et dégermée
20 gr de tahina
½ citron jaune
30 gr d'huile d'olive
Sel et poivre

Thon :
1 pavé de thon de 180gr
80 gr sauce soja sucrée
80 gr de vinaigre balsamique
Sel et poivre
Si besoin : graines de sésame
Si besoin : huile de tournesol

Houmous :
- Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, sauf l'huile d'olive, puis mixez
- Montez ensuite à l'huile d'olive
- Assaisonnez à votre convenance et réservez en poche

Thon :
- Mélangez le soja sucré et le balsamique
- Laissez mariner le thon pendant 1 heure
- Poêlez le thon dans de l'huile de tournesol jusqu'à coloration sur les deux faces
- Mettez rapidement au frais (le thon doit rester cru à cœur)
- Taillez en cubes le thon (1cm de côté)

Panisse :
- Chauffez la moitié de l'eau avec le beurre, un filet d'huile d'olive et assaisonnez
- Délayez la farine de pois chiches avec l'eau froide restante
- Incorporez dans l'eau bouillante
- Cuisez à feu doux en fouettant jusqu'à épaississement (consistance crème pâtissière)
- Graissez un moule à cake à l'huile d'olive, filmez au contact et réservez au frais une nuit
- Chauffez une poêle et ajoutez un filet d'huile d'olive, disposez des triangles d'environ 0.5 cm d'épaisseur
- Colorez les deux côtés et poivrez abondamment

Dressage :
- Dans une verrine, disposez une pointe de houmous, 1 cube de thon, parsemez de graines de sésame et ajoutez le cercle de panisse.

Ma barre énergétique Healthy.

Ingrédients pour 10 personnes :

210 gr flocons d'avoine
160 gr de pépites de chocolat
120 gr de miel
120 gr de lait concentré sucré
80 gr d'huile coco liquide
2 pincées de sel de Guérande
30 gr graines de sésame
50 gr coco râpé
15 gr de graines de tournesol
15 gr de graines de chia
40 gr de baie de goji
50 gr de noix de cajou concassées
120 gr d'amandes effilées

- Torréfiez les noix et les amandes effilées
- Mélangez bien tous les ingrédients
- Disposez la masse dans des moules à financier et pressez avec insistance
- Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes
- Pressez de nouveau à la sortie du four
- Réservez 2 heures au frais et démoulez

Avec Bosch, cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple !

HSG656XS1 inox Série 8

Four nettoyage Ecoclean

- Volume 71 litres
- Ecran TFT couleur sensitif 3x2,5"
- 14 modes de cuisson dont **Hotair 4D**
- Modes de cuisson additionnels : **Vapeur 100%**, régénération, levage de pâte, décongélation
- **PerfectBake Sensor :** cuisson automatique pour les pâtisseries
- **PerfectRoast :** sonde de cuisson 3 points
- Porte abattante, Système SoftMove
- Rails télescopiques 3 niveaux
- **CookAssist :** recettes préprogrammées
- Classe d'efficacité énergétique : A+

BFL634GS1 inox Série 8

Micro-ondes encastrable Hauteur 38 cm

- Volume 21 litres
- Ecran TFT couleur sensitif 3x2,5"
- 5 puissances 90/180/360/600/900 W
- Programmateur électronique de 90 min à affichage digital
- Système Innowave avec technologie Inverter
- **7 programmes automatiques**
- Eclairage LED
- Charnières à gauche

PXE831FC1E noir Série 6

Table induction 80 cm

- Bandeau DirectSelect
- 4 foyers dont **1 zone FlexInduction** et 1 zone de 28 cm
- **PerfectFry Sensor** avec 4 niveaux de température
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt brutal de la table, mémorisation de la T° initiale pendant 4 secondes
- **17 positions de réglage**
- PowerBoost et Timer sur chaque foyer
- Sécurités enfants, surchauffe, reconnaissance casserole.

EcoClean, nettoyage écologique, économique et inaltérable : au fil des cuissons, les parois du four en céramique ultra-poreuse absorbent les graisses. Et dès 200°C, l'oxygène présent au cœur des parois agit pour détruire toutes les particules de graisse. Le four s'auto-nettoie. Les parois autonettoyantes sont efficaces à vie et ne saturent jamais en graisses. Pour un nettoyage plus en profondeur, un programme en 1h seulement et à 270°C permet d'obtenir un résultat parfait.

PerfectBake Sensor une cuisson parfaite des pâtisseries et pâtes levées : un capteur électronique mesure en permanence le taux d'oxygène pendant la cuisson. Le four détermine automatiquement tous les paramètres de réglage.

PerfectRoast, la sonde à viande en 3 points de contrôle : cette sonde mesure en permanence et avec précision la température des viandes, volailles et également des poissons pour une cuisson à cœur au degré et à la seconde près. Le four s'arrête quand la température est atteinte.

CookAssist : recettes préprogrammées
Il suffit de choisir un plat et le four sélectionne automatiquement la température, le mode de cuisson et la durée adaptés.

DWK98JQ60 noir Série 6

Hotte inclinée 90 cm

- Mode évacuation ou recylage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches à 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max) : 45/56 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591 fonctionnement normal : 468 m^3/h position intensive : **836 m^3/h**
- **Fonction PerfectAir : détection automatique par sensor** des vapeurs et des odeurs
- Commande TouchControl
- Eclairage LED 2x3 W
- Classe d'efficacité énergétique : **A+**

FlexInduction, zone de cuisson 100 % flexible : le foyer FlexInduction est composé de 4 inducteurs qui peuvent être utilisés comme 2 foyers distincts ou ne former qu'1 seule grande zone de 24 x 40 cm.

PerfectFry Sensor spécial poêles, pour une cuisson parfaite : la possibilité de sélectionner jusqu'à 5 niveaux de température préréglés. Un sensor placé dans les inducteurs mesure en permanence la température de l'ustensile et avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise.

Puissance d'aspiration de la hotte
Le capteur PerfectAir adapte automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des fumées, des vapeurs et des odeurs détectées dans la pièce. Le capteur arrête la hotte automatiquement en fin de détection.

Moteur EcoSilence Drive™ : pour des hottes silencieuses et économiques
Les hottes Bosch sont équipées du moteur à induction EcoSilence Drive™, qui offre des performances d'aspiration parfaites. Plus puissant, le moteur est économe en électricité et moins bruyant !

KUL15A60 Série 6

Réfrigérateur sous plan intégrable 82 cm

- Fixation de porte à pantographe
- Classe d'efficacité énergétique **A++**
- Volume utile total : 123 l
- Conso énergétique : 140 kWh/an
- Réfrigérateur : volume utile 108 l, 2 clayettes en verre dont 1 réglable en hauteur, 2 MultiBox compartiments transparents avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : volume utile 15 l, pouvoir de congélation : 2 kg en 24 h et autonomie en cas de coupure électrique : 10 h
- Encastrement (HxLxP) : 82x60x55 cm

TAS6004 blanc

Tassimo My Way

- Des options pour personnaliser les boissons : 3 niveaux de sélection pour ajuster la température, l'intensité du café et le volume de la boisson
- Mémorisation des préférences et accès direct à 4 types de boissons
- Machine entièrement automatique "Un clic et c'est prêt"
- Choix unique de plus de 40 boissons
- Réservoir : capacité de 1.3 litres
- Système Thermoflux : pas de temps de préchauffage ni d'attente entre 2 boissons

MUM9AV5S00 inox brossé

Kitchen machine OptiMUM

- **Puissance 1500 W**
- 7 vitesses + turbo
- Mouvement mélangeur planétaire à 3 dimensions
- Régulateur intelligent de vitesse de malaxage
- **Balance intégrée**
- **Minuteur intégré** avec arrêt auto
- Détection intelligente de l'accessoire pour adapter la vitesse maximale
- Bol mélangeur inox grande capacité 5,5 l, jusqu'à 3,5 kg de pâte

Accessoires en option :

Veggie LovePlus MUZ9VLP1
Pack d'accessoires : MultiMixer + 1 couteau + 3 disques +1 presse-agrumes pour préparer des plats des plats sains de fruits et légumes.

TastyMoments MUZ9TM1
Kit d'accessoires : 5en1 avec moulin + mini hachoir + mini blender pour réaliser par exemple de délicieux smoothies ou des pestos savoureux.

MSM66120 blanc/gris

Mixeur plongeant ErgoMixx

- Puissance : 600 W
- Variateur de vitesse : 12 vitesses + turbo
- 4 lames inox aiguisées pour des préparations onctueuses et homogènes
- Accessoires de série :
  - Pied mixeur inox
  - Mini-hachoir
  - Bol mixer gradué avec couvercle
- Poignée antidérapante au revêtement «Soft-Touch» et larges boutons de commande

MMBV622M inox brossé

Blender sous vide VitaMaxx

- Puissance : 1000 W, jusqu'à 37.000 trs/min
- Variateur de vitesse + turbo
- Couteau amovible 6 lames haute performance en acier inoxydable
- Bol gradué de 1,5 L en Tritan
- Boite de conservation sous vide (0,75 l)
- Fonction auto (mise sous vide + mixage), mise sous vide manuelle programme glace pilée et nettoyage
- Livre de recettes

Qualité du mixage sous vide
Après la mise sous vide (1) les ingrédients sont mixés avec un niveau minime d'oxydation (2). Tous les ingrédients, même les plus fibreux ou les plus durs sont mixés grâce au moteur de 1 000 W, allant jusqu'à 37 000 trs/min.
Bénéfices :
- Mixage sous vide
- Préservation des vitamines et nutriments.

MMBH6P6B noir

Blender VitaBoost

- Puissance : 1600 W, jusqu'à 45.000 trs/min
- Variateur de vitesse + turbo
- Couteau 6 lames en inox
- Bol gradué de 2 L en Tritan
- 6 programmes auto : smoothies, shakes, soupes, sauces, sorbets et nettoyage

6 programmes intégrés :
Préparez des shakes, des soupes en moins de 5 minutes à partir de légumes crus grâce aux 6 lames qui tournent à haute vitesse et cuisent les aliments, des sauces et crèmes glacées avec l'utilisation de fruits congelés.

MESM731M noir/inox brossé

Extracteur de jus VitaExtract

- Puissance : 150 W
- 1 vitesse + rotation sens inverse
- Technologie d'extraction lente : 55 trs/min
- Extraction universelle : fruits, légumes, noix, amandes, fruits congelés
- Système de contrôle du niveau de pulpe
- Visse sans fin haute résistance en Tritan
- Carafe à jus 1000 ml, réservoir à pulpe 1300 ml et 3 filtres : tamis trous fins (jus), tamis gros trous (smoothies) et sorbet

Technologie puissante d'extraction à froid : permet de conserver saveur, couleur et nutriments.

Contrôle du niveau de pulpe : permet de gérer la teneur en pulpe de la boisson et satisfaire ainsi toutes les envies de chacun.