



DEPUIS

1909

Robin Hood TM/RC @/MD

Concoctez des
souvenirs MC

ROBINHOOD.CA



Ajoutez des bienfaits à vos desserts avec les **NOUVELLES** variétés de farine combinée Nutri^{MC} Robin Hood[®]



LA FARINE TOUT USAGE ORIGINAL
ROBIN HOOD MAINTENANT AUSSI
OFFERTE DANS UN SAC REFERMABLE!

ROBINHOOD.CA

PRÉPARATION : 20 MINUTES CUISSON : 35 MINUTES
DONNE : 16 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

GÂTEAU AUX CAROTTES CLASSIQUE

GÂTEAU

- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale ou de canola
- Crisco®**
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de cassonade, tassée
- 4 œufs **Naturel^{MC} Natureuf^{MC}**
- 2 tasses (500 ml) de farine **combinée Nutri^{MC} Robin Hood®** Le goût de la farine blanche
- c. à thé (10 ml) chacun de cannelle, bicarbonate de soude, poudre à pâte

- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 3 tasses (750 ml) de carottes, râpées finement (environ 1 lb/454 g)

GLAÇAGE

- $\frac{1}{4}$ tasse (50 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème régulier ou faible en gras, ramolli
- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 c. à table (15 ml) de lait, si nécessaire

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser deux moules à gâteau de 9 po (23 cm).
2. **Gâteau :** battre l'huile, le sucre et la cassonade dans le grand bol du batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout.
3. Combiner farine, cannelle, bicarbonate, poudre à pâte et sel dans un autre grand bol. Ajouter le mélange de farine au mélange d'œufs. Mélanger juste pour lier. Incorporer les carottes. Diviser la pâte également dans les moules préparés. Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre.
4. Laisser refroidir dans les moules pendant 20 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
5. **Glaçage :** battre le beurre en crème avec le fromage à la crème dans le grand bol du batteur électrique. Ajouter le sucre glace, 1 tasse (250 ml) à la fois. Bien battre après chaque ajout. Ajouter la vanille. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une texture duveteuse. Ajouter 1 c. à table (15 ml) de lait à la fois pour éclaircir si nécessaire.
6. **Assemblage :** déposer un gâteau dans une assiette de service. Étendre le glaçage. Couvrir de l'autre gâteau. Étendre le reste du glaçage sur le dessus.

 Gagnez du temps et ménagez les efforts. Pour bien mélanger, battre et incorporer, essayez le batteur sur socle Scrapeur Mixer Pro™ **Breville®**. Allez à la p. 19 pour plus d'information.



LE GOÛT DE LA BLANCHE
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS



MUFFINS STREUSEL AUX BLEUETS

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 25 MINUTES
DONNE : 12 MUFFINS CONGÉLATION : EXCELLENTE

GARNITURE

- 1/3 tasse (75 ml) de farine **combinée Nutri^{MC} Robin Hood[®]** Oméga-3 et fibres
- 1/4 tasse (50 ml) de gruau **Robin Hood**
- 1/4 tasse (50 ml) de cassonade, tassée
- 1/4 c. à thé (1 ml) de cannelle
- 2 c. à table (30 ml) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco[®]**

MUFFINS

- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine **combinée Nutri^{MC} Robin Hood[®]** Oméga-3 et fibres
- 1 tasse (250 ml) de bleuets frais ou surgelés

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.
2. **Garniture** : mélanger les ingrédients de la garniture dans un petit bol. Réserver.
3. **Muffins** : combiner farine, poudre à pâte, bicarbonate et sel dans un grand bol. Dans un autre grand bol, battre au fouet ensemble babeurre, cassonade, huile et œuf. Incorporer aux ingrédients secs en remuant. Incorporer les bleuets.
4. Mettre la pâte dans le moule préparé avec une cuillère. Saupoudrer de la garniture réservée.
5. Faire cuire au four préchauffé 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.



Servez-vous d'une cuillère à crème glacée pour répartir la pâte également dans le moule à muffins.

Si vous utilisez des bleuets surgelés, ne les faites pas décongeler. Utilisez-les dès leur sortie du congélateur.

Égayez votre matin en dégustant ces délicieux muffins avec une tasse de café **Folgers[®] Gourmet SuprêmeTM**.



OMÉGA-3 ET FIBRES
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 14 MINUTES
DONNE : ENVIRON 24 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | |
|---|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli | 1 c. à thé (5 ml) de gomme de xanthane |
| ¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée | 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte |
| ½ tasse (125 ml) de sucre | 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude |
| 2 œufs | ½ c. à thé (2 ml) de sel |
| 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille | ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle |
| 2 ¼ tasses (500 ml) de farine combinée
Nutri^{mc} Robin Hood[®] sans gluten | 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat mi-sucré |

* Assurez-vous que tous les ingrédients sont sans gluten en vérifiant les étiquettes, car les produits peuvent varier. En cas d'incertitude, contactez le fabricant des ingrédients.

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Battre le beurre avec le sucre et la cassonade dans le grand bol du batteur électrique jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.
4. Combiner farine, gomme de xanthane, poudre à pâte, bicarbonate, sel et cannelle dans un autre grand bol. Bien remuer. Ajouter au mélange de beurre. Battre à faible vitesse du batteur électrique pour humecter les ingrédients secs. Ajouter les grains de chocolat.
5. Déposer la pâte par 1 ½ c. à table (22 ml) à 2 po (5 cm) d'intervalle sur les plaques préparées. Presser la pâte légèrement. Faire cuire au four préchauffé, 12 à 14 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

 Pour une texture croquante et ajouter de la saveur, roulez la pâte à biscuits dans un mélange de sucre et de cannelle; ½ tasse (125 ml) de sucre et ½ c. à thé (2 ml) de cannelle.

Pour faire changement, ajoutez ½ tasse (125 ml) de noix hachées, de raisins secs ou de canneberges sèches à la pâte aux pépites de chocolat ou vous pouvez remplacer les grains de chocolat par 2 tasses (500 ml) de raisins secs, de canneberges sèches ou de noix.

L'ULTIME BISCUIT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANS GLUTEN*



SANS GLUTEN
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS

BOUCHÉES DE PAIN AUX BANANES AU CHOCOLAT

Vos enfants seront fous de ces délicieux biscuits moelleux.

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 15 MINUTES
DONNÉ : ENVIRON 36 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | |
|---|---|
| ¾ tasse (175 ml) de lait évaporé Carnation® sans gras | ¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée |
| 2 c. à table (30 ml) de vinaigre | ¼ tasse (50 ml) d'huile végétale ou de canola Crisco® |
| 1 tasse (250 ml) de bananes mûres, écrasées (2 ou 3 moyennes) | 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille |
| 1 banane, tranchée (¼ po / 5 mm) et coupée en quatre (environ ⅔ tasse / 150 ml) | 2 ½ tasses (625 ml) de farine combinée Nutri^{MC} Robin Hood® Le goût de la farine blanche |
| 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude | 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte |
| 1 œuf | ⅓ tasse (75 ml) de grains de chocolat mi-sucré |
| | 36 croustilles de bananes, facultatif |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner le lait évaporé avec le vinaigre dans un bol moyen. Bien mélanger. Le mélange épaissira. Ajouter les bananes écrasées, les bananes tranchées et le bicarbonate.



CUISINER AVEC LES ENFANTS

Installez une station de travail et invitez vos petits assistants à venir écraser les bananes avec le pilon à purée. Les enfants prendront aussi plaisir à mettre les croustilles de bananes sur la pâte à biscuits.

3. Fouetter l'œuf, la cassonade, l'huile et la vanille dans un autre grand bol. Incorporer farine et poudre à pâte. Ajouter le mélange de bananes et remuer pour bien lier. Ajouter les grains de chocolat.
4. Déposer la pâte par 2 c. à table (30 ml) à 2 po (5 cm) d'intervalle sur les plaques préparées. Décorer chaque biscuit d'une croustille de banane (si désiré).
5. Faire cuire au four préchauffé de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement dorées. Laisser refroidir 5 minutes et transférer sur une grille.



Si les biscuits deviennent trop mous, mettez-les au four à 350 °F (180 °C) de 2 à 3 minutes.

Donner du croquant aux biscuits en leur ajoutant ⅓ tasse (75 ml) de pacanes ou de noix hachées.



Rassemblez les enfants et cuisinez!
Le combiné préféré de tous est de retour en format bouchée.

PRÉPARATION : 20 MINUTES + 2 HEURES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 30 MINUTES
DONNE : 48 CROISSANTS CONGÉLATION : EXCELLENTE

PÂTE

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 ml) de beurre froid, coupé en cubes
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème froid, coupé en cubes

GARNITURE

- 1 tasse (250 ml) de sucre turbiné naturel **SUCRE À L'ÉTAT BRUT^{MC}**
- 1/2 tasse (125 ml) d'arachides salées, hachées

1. **Pâte** : mettre la farine dans un grand bol ou robot culinaire. Ajouter le beurre. À l'aide du robot, d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, couper le beurre dans la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Ajouter le fromage à la crème et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte.
2. Diviser la pâte en 4, envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 2 heures ou toute la nuit.
3. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
4. **Garniture** : combiner le sucre et les arachides dans un petit bol.
5. Abaisser chaque boule en un cercle de 10 po (25 cm). Étendre 1/4 tasse (50 ml) de beurre d'arachide sur chaque cercle. Garnir le beurre d'arachide de 1/4 tasse (50 ml) de de tartina de fruits. Saupoudrer du 1/4 du mélange de sucre et de beurre d'arachide.



**CUISINER AVEC
LES ENFANTS**

Amusez-vous avec les fractions! Lorsque vous coupez les cercles en pointes, commencez par couper le milieu et montrez à vos enfants que deux 1/2 tranches égalent un tout. Continuez à couper et montrez-leur que deux 1/4 tranches égalent 1/2 tranche et poursuivez jusqu'à 12 pointes.

6. Couper chaque cercle en 12 pointes. Rouler chaque pointe en partant du côté large. Déposer sur les plaques préparées.
7. **Nappage** : badigeonner chaque croissant d'œuf et saupoudrer de sucre et d'arachides.
8. Faire cuire au four préchauffé, 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir sur une grille.

CROISSANTS AU BEURRE D'ARACHIDE ET CONFITURE



BARRES SABLÉES À LA CANNE EN SUCRE



Apprenez à faire des sablés qui fondent dans la bouche! Visitez le **COURS DE BOULANGERIE** sur **Robinhood.ca** pour regarder notre tutoriel étape par étape.

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 50 MINUTES
DONNE : 35 BARRES CONGÉLATION : EXCELLENTE

SABLÉ

- 2 tasses (500 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 ¼ tasses (800 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**[®]
- ½ tasse (125 ml) de fécule de maïs

GARNITURE

- 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat mi-sucré, au lait ou blanc
- ⅓ tasse (75 ml) de cannes en sucre ou de bonbons à la menthe, écrasés

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 10 po x 15 po (25 cm x 38 cm) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
2. **Sablé** : battre le beurre en crème dans le grand bol du batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes. Incorporer le sucre en battant de 2 à 3 minutes.
3. Combiner farine et fécule de maïs dans un autre grand bol. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à ce que ce soit lié.
4. Presser la pâte également dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé, 45 à 50 minutes.
5. **Garniture** : parsemer les grains de chocolat aussitôt que le sablé sort du four. Laisser le chocolat fondre pendant 10 minutes et l'étendre également sur la croûte. Saupoudrer les bonbons écrasés.



**CUISINER AVEC
LES ENFANTS**

Les petites mains peuvent écraser les cannes en sucre à tour de rôle! Pour une technique simple sans dégât, mettez les cannes en sucre dans un sac de marque **Ziploc**[®] et laissez vos enfants utiliser un rouleau à pâtisserie pour les écraser doucement.

6. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit pris. Couper en barres de 1 po x 2 po (2,5 cm x 5 cm).



Pour une saveur de noix, remplacez les cannes par des noix hachées.



Ces petites barres sont aussi amusantes à faire avec vos enfants qu'elles sont amusantes à manger.

PRÉPARATION : 10 MINUTES CUISSON : 50 MINUTES
DONNE : 24 BARRES CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood**[®] | boîte (300 ml) de Sauce à saveur de chocolat
1 tasse (250 ml) de farine tout usage Original **Eagle Brand**[®]
Robin Hood[®] | tasse (250 ml) de tartina de fruits **Double Fruit**[®] **Simple mélange**^{MC} Fraises-rhubarbe
¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée
¾ tasse (175 ml) de beurre, fondu
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
 2. Combiner gruau, farine, cassonade et beurre fondu dans un bol moyen. Bien mélanger. Réserver 1 tasse (250 ml) du mélange de gruau.



**CUISINER AVEC
LES ENFANTS**

Tassez-vous les mamans! Laissez vos enfants mesurer et mélanger les ingrédients. Avec les mains propres, ils aimeront étendre et presser le mélange au fond du moule et le saupoudrer de gruau.

3. Presser le reste du mélange fermement au fond du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé 15 minutes.
4. Verser la Sauce à saveur de chocolat sur la base chaude. Saupoudrer du mélange de gruau réservé. Déposer des c. à table (15 ml) de tartina de fruits sur le mélange de gruau. Remettre au four.
5. Poursuivre la cuisson de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la tartina de fruits fasse des bulles. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en barres.

 Rangez-les au réfrigérateur et grignotez-les pendant la journée. Elles s'ajoutent bien aussi dans la boîte à lunch de vos enfants!

BARRES CHOCOLATÉES AUX PETITS FRUITS





Conservez la fraîcheur de vos
**TRADITIONS
DES FÊTES**



Pour obtenir des recettes, des conseils et des rabais saisonniers, visitez

 [ziploccanada](https://www.facebook.com/ziploccanada)

 Apprenez à faire une croûte à tarte feuilletée parfaite! Visitez le **COURS DE BOULANGERIE** sur **Robinhood.ca** pour regarder notre tutoriel étape par étape.

PRÉPARATION : 30 MINUTES + 30 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 60 MINUTES
DONNE : 8 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

CRÔUTE

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 3/4 tasse (175 ml) de shortening **Crisco** tout végétal, très froid coupé en cubes de 1/2 po (1 cm)
- 4 à 8 c. à table (50 à 125 ml) d'eau glacée

GARNITURE

- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 8 pommes pelées, égrenées et coupées en cubes de 1/2 po (1 cm) (environ 8 tasses / 2 l)

1. **Croûte** : mélanger farine et sel dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse avec des morceaux de la taille de petits pois. Verser la moitié de l'eau sur le mélange et remuer pour répartir l'humidité. Ajouter l'eau 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se tienne lorsque pressée. Façonner deux boules, une un peu plus grosse que l'autre. Aplatir les boules en cercles de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à 2 jours.
2. **Garniture** : faire cuire les pommes dans le beurre dans une grande poêle profonde pendant 10 minutes. Laisser refroidir.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et faire cuire sur feu doux 1 minute, en remuant fréquemment. Ajouter Sauce à saveur de caramel, cannelle et sel. Poursuivre la cuisson 3 minutes. Combiner pommes et sauce dans un bol moyen.
4. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Abaisser la boule la plus grosse sur une surface légèrement enfarinée en un cercle 2 po (5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer la pâte dans l'assiette. Abaisser l'autre boule, réserver.
5. Mettre le mélange de pommes dans l'abaisse et couvrir de l'autre croûte. Badigeonner les extrémités de l'œuf et presser pour sceller. Canneler. Couper des fentes sur la croûte. Badigeonner le dessus de la tarte de l'œuf, saupoudrer de sucre et de sel. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la croûte soit dorée. Laisser refroidir sur une grille.

 Impressionnez vos invités à l'Action de grâce! Visitez **Robinhood.ca** pour notre recette simple de crème glacée à la vanille **Eagle Brand** et servez une boule avec votre tarte. Agrémentez ce dessert d'une tasse de café **Folgers**® **Noir soyeux**®.

TARTE AUX POMMES AU CARAMEL SALÉ AVEC CRÈME GLACÉE



CROUSTILLANT AUX FRUITS DU VERGER ET PETITS FRUITS



Régalez-vous des fruits de la saison avec ce dessert savoureux.

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 45 MINUTES
DONNE : 10 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

DESSUS

- 2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood**[®]
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre turbiné naturel
- SUCRE À L'ÉTAT BRUT**^{MC}
- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées, facultatif
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 3/4 tasse (175 ml) de beurre, fondu

GARNITURE

- 3/4 tasse (175 ml) de sucre turbiné naturel
- SUCRE À L'ÉTAT BRUT**
- 2 c. à table (30 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 2 lb (1 kg) de poires mûres, pelées, étrognées, coupées en cubes de 1/2 po (1 cm) (environ 3 tasses/750 ml)
- 2 lb (1 kg) de pommes, pelées, étrognées, coupées en cubes de 1/2 po (1 cm) (environ 3 tasses/750 ml)
- 2 tasses (500 ml) de bleuets, frais ou surgelés

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer huit ramequins de 1 tasse (250 ml) allant au four sur une plaque à pâtisserie.
2. **Dessus** : combiner les ingrédients pour le dessus dans un petit bol. Réserver.
3. **Garniture** : mélanger sucre, farine, cannelle et sel dans un grand bol. Ajouter poires, pommes et bleuets au mélange de sucre. Remuer pour enrober les fruits. Mettre le mélange de fruits dans les ramequins préparés. Saupoudrer du mélange pour le dessus.
4. Faire cuire au four préchauffé, 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud ou à la température ambiante.



Si vous utilisez des bleuets surgelés, ajoutez-les dès que vous les sortez du congélateur.

Pour faire un gros croustillant, utilisez un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) et faites cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 50 à 55 minutes.



Le biscuit au pain d'épice traditionnel modifié pour les fêtes.
Le parfait cupcake vient de devenir un peu plus épicé!

PRÉPARATION : 25 MINUTES CUISSON : 20 MINUTES
DONNE : 24 CUPCAKES CONGÉLATION : EXCELLENTE

CUPCAKE

- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal
 - 1 ½ tasse (375 ml) de cassonade, tassée
 - 3 œufs **Naturel^{MC} Natureuf^{MC}**
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
 - 3 ½ tasses (825 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood**®
 - 2 c. à table (30 ml) de gingembre moulu
 - 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
 - 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) chacun; de clou de girofle et de muscade
- 1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier; 2 % ou sans gras

GLAÇAGE

- ¼ tasse (50 ml) de beurre, ramolli
- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de caramel **Eagle Brand**® Dulce de Leche
- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de lait, si nécessaire

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser 2 moules de 12 cupcakes de coupelles de papier.
2. **Cupcake** : battre le shortening en crème avec la cassonade dans le grand bol d'un batteur sur socle jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.
3. Tamiser le reste des ingrédients secs dans un bol moyen. Ajouter les ingrédients secs en trois fois en alternant avec le lait, en commençant et en finissant par les ingrédients secs.
4. Mettre la pâte dans les moules préparés. Faire cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.
5. **Glaçage** : dans le bol d'un batteur sur socle, battre tous les ingrédients du glaçage, sauf le lait. Ajouter 1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de lait si le glaçage est trop épais.

AGRÉMENTEZ DE DÉCORATIONS AU CARAMEL

- 1 tasse (250 ml) de sucre
 - 3 c. à table (45 ml) d'eau
1. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
 2. Combiner le sucre et l'eau dans une petite casserole. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Poursuivre la cuisson, sans remuer, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne de la couleur du caramel. Transférer dans un bol à l'épreuve de la chaleur et laisser refroidir quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
 3. Verser le caramel sur la plaque préparée à l'aide d'une cuillère en faisant des formes simples. Laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Découper délicatement et en décorer les cupcakes.

CUPCAKES AU PAIN D'ÉPICE ET AU CARAMEL



GÂTEAU AU FROMAGE CHOCOLATÉ



Amateurs de chocolat unissez-vous! La nouvelle Sauce à saveur de Chocolat **Eagle Brand**[®] fait de ce gâteau au fromage, le gâteau le plus facile et le plus chocolaté des desserts de fêtes.

PRÉPARATION : 15 MINUTES + 4 HEURES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 60 MINUTES
DONNE : 12 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

CROÛTE

- 1 ¼ tasse (300 ml) de chapelure de biscuits au chocolat
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade, tassée
- ⅓ tasse (75 ml) de beurre, fondu

GÂTEAU AU FROMAGE

- 2 pqts (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli

- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de chocolat **Eagle Brand**[®]
- 4 œufs **Naturel**^{MC} **Natureuf**^{MC}
- ⅓ tasse (75 ml) de farine tout usage **Original Robin Hood**[®]
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

GARNITURE

- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de chocolat **Eagle Brand**, divisée

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
2. **Croûte** : combiner chapelure, cassonade et beurre dans un petit bol. Presser le mélange fermement au fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm).
3. **Gâteau au fromage** : battre le fromage à la crème dans le grand bol du batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit duveteux. Incorporer graduellement la Sauce à saveur de chocolat en battant. Ajouter les œufs, la farine et la vanille; bien mélanger. Verser dans le moule préparé.
4. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes. Le gâteau sera un peu mou au centre. Il continuera à cuire en refroidissant. Laisser refroidir complètement et réfrigérer 4 heures ou toute la nuit.
5. **Garniture** : mettre ¾ tasse (175 ml) de Sauce à saveur de chocolat dans une petite casserole à fond épais. Porter à ébullition sur feu moyen élevé, en remuant fréquemment. Baisser à feu moyen doux et poursuivre la cuisson en remuant continuellement 2 à 3 minutes. Étendre sur le gâteau au fromage. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Arroser les tranches du reste de Sauce à saveur de chocolat avant de servir.



Essayez de le parsemer de noix et de le servir avec des framboises fraîches ou des fraises tranchées.



NOUVELLE Sauce à
saveur de chocolat



Votre famille vous redemandera cette gâterie chocolatée festive.

PRÉPARATION : 10 MINUTES + 60 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 20 MINUTES
DONNE : 10 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

GARNITURE

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | boîte (300 ml) de Sauce à saveur de chocolat
Eagle Brand® | 1 | ¼ tasse (300 ml) de sucre, divisé |
| 1 | tasse (250 ml) de mini guimauves | 1 | ½ tasse (375 ml) de Natureœuf^{MC} Que des blancs d'œufs^{MC} , bien agité |
| ½ | tasse (125 ml) de fromage mascarpone | 1 | c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille |
| 6 | biscuits graham, émiettés | ½ | c. à thé (2 ml) de sel |
| | | ¼ | c. à thé (1 ml) de crème de tartre |

Sucre glace pour décorer

GÂTEAU

- 1 tasse (250 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries
Premier Choix **Robin Hood®**
1. **Garniture :** mettre la Sauce à saveur de chocolat dans une casserole à fond épais. Porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes sur feu moyen doux en remuant fréquemment. Ajouter les mini guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Incorporer fromage et biscuits graham. Transférer dans un bol et réfrigérer 1 heure.
2. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser une plaque à pâtisserie à rebords de 12 po x 17 po (30,5 cm x 43 cm) de papier parchemin.
3. **Gâteau :** tamiser la farine et ½ tasse (125 ml) de sucre. Réserver.
4. Combiner blancs d'œufs, vanille, sel et crème de tartre dans le grand bol du batteur électrique. Fouetter à vitesse moyenne élevée jusqu'à formation de pics mous. Ajouter graduellement le reste du sucre ¾ tasse (175 ml) en fouettant à vitesse moyenne. Continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement incorporé et que les blancs d'œufs conservent leur forme.
5. Incorporer le mélange de farine au mélange de blancs d'œufs très délicatement, en 3 ajouts. Étendre la pâte délicatement sur la plaque préparée.
6. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
7. Saupoudrer le gâteau immédiatement de sucre. Renverser le gâteau sur un linge de vaisselle propre et enlever délicatement le papier parchemin. En commençant par le côté court, rouler le gâteau dans le linge de vaisselle. Ceci permettra au gâteau de garder sa forme une fois roulé avec la garniture et l'empêchera de craquer. Refroidir sur une grille.
8. **Assemblage :** dérouler le gâteau refroidi et étendre la garniture sur le gâteau. Rouler le gâteau. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Le gâteau peut être fait et assemblé jusqu'à 2 jours d'avance.

 Afin qu'il soit facile à trancher, mettez le gâteau au congélateur pendant 30 minutes avant de le servir.

ROULÉ S'MORES AU GÂTEAU DES ANGES



BISCUITS AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT



Apprenez à faire des sablés qui fondent dans la bouche! Visitez le **COURS DE BOULANGERIE** sur **Robinhood.ca** pour regarder notre tutoriel étape par étape.

PRÉPARATION : 20 MINUTES CUISSON : 30 MINUTES
DONNÉ : ENVIRON 50 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 2 tasses (500 ml) de beurre, ramolli
 - 1 tasse (250 ml) de sucre
 - 3 ¼ tasses (800 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
 - ½ tasse (125 ml) de fécule de maïs
 - 1 ½ tasse (375 ml) de chocolat au lait ou mi-sucré, haché grossièrement
 - Sucre glace pour décorer
1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
 2. Batre le beurre en crème dans le grand bol du batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre en battant jusqu'à homogénéité, de 2 à 3 minutes.
 3. Combiner farine et fécule de maïs dans un autre grand bol. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse pour lier. Ajouter les morceaux de chocolat.
 4. Déposer la pâte par c. à table (15 ml) comble à 2 po (5 cm) d'intervalle sur les plaques préparées.
 5. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes. Refroidir sur une grille.
 6. Saupoudrer les biscuits refroidis de sucre glace.

VISITEZ LE CENTRE DE BOULANGERIE ROBIN HOOD



Cours de boulangerie
offrant des techniques
pratiques.



Conseils, trucs
pour des recettes plus
savoureuses et plus
faciles.



La collectivité
espace idéal pour
partager trucs,
anecdotes, inspiration.

Essayez toutes nos **NOUVELLES**
caractéristiques et bien d'autres choses sur **Robinhood.ca**



Un plat de pâtes délicieux et nourrissant qui fera toujours accourir la famille à la table.

PRÉPARATION : 5 MINUTES CUISSON : 15 MINUTES
DONNE : 8 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

SAUCE BLANCHE SIMPLE CARNATION®

- 1 ½ c. à table (22 ml) de beurre
- 1 ½ c. à table (22 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®
- 1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

1. **Sauce blanche simple** : faire fondre le beurre dans une casserole moyenne, ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant 1 minute. Incorporer lait évaporé et sel en fouettant. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que la sauce épaississe.
2. **Sauce rosée** : incorporer sauce tomate et fromage à la Sauce blanche simple jusqu'à ce que le tout soit combiné.
3. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
4. Mélanger les pâtes chaudes avec la sauce chaude. Servir immédiatement.

SAUCE ROSÉE

- 2 tasses (500 ml) de sauce tomate
- 1 tasse (250 ml) de fromage parmesan, fraîchement râpé

PÂTES

- 1 emballage de pâtes (500 g) (linguine, spaghetti, cheveux d'ange, farfalle, penne)

CREVETTES À L'AIL

PRÉPARATION : 5 MINUTES CUISSON : 5 MINUTES
DONNE : 20 CREVETTES CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

- 1 lb (500 g) de crevettes moyennes, décortiquées et déveinées
- ¼ tasse (50 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
- 2 gousses d'ail, émincées
- ½ c. à thé (2 ml) de sel

1. Combiner crevettes, huile, ail et sel dans un bol moyen.
2. Faire chauffer une grande poêle sur feu moyen élevé. Ajouter le mélange de crevettes et faire cuire jusqu'à ce que les crevettes soient roses, environ 5 minutes. Servir avec la recette de pâtes ci-dessus.

PÂTES AVEC SAUCE ROSÉE CRÉMEUSE



PAINS BRETZELS AVEC TREPETTE FROMAGE ET MOUTARDE



Ces pains moelleux et tendres sont faciles à faire et faciles à manger!
Nous vous mettons au défi de n'en manger qu'un seul!

PRÉPARATION : 20 MINUTES + 80 MINUTES DE LEVÉE FAIRE BOUILLIR : 4 MINUTES
CUISSON : 25 MINUTES DONNEE : 16 PAINS CONGÉLATION : EXCELLENTE

PAINS BRETZELS

- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
 - ½ tasse (125 ml) d'eau chaude (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
 - 1 sachet (8 g/2 ¼ c. à thé) de levure sèche active
 - 1 tasse (250 ml) d'eau chaude (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
 - 2 c. à table (30 ml) de cassonade, tassée
 - 2 c. à thé (10 ml) de sel
 - 3 ½ tasses (875 ml) de farine à pain Premier
- Choix blanc de ménage **Robin Hood**

- 12 tasses (3 L) d'eau
- ½ tasse (125 ml) de bicarbonate de soude **ARM & HAMMER**
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 2 c. à table (30 ml) de **Naturœuf**^{MC} **Que des blancs d'œufs**^{MC}, bien agité
- 1 c. à table (15 ml) de gros sel

TREPETTE

- Sauce blanche simple **Carnation**® (p. 17)
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar, râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

1. Faire dissoudre le sucre dans l'eau dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes, bien remuer. Ajouter l'eau, la cassonade, le sel et 3 tasses (750 ml) de farine au mélange de levure. Batta la pâte à faible vitesse jusqu'à ce que la farine soit incorporée. Continuer à battre à vitesse moyenne pendant 5 minutes.
2. Pétrir la pâte sur une surface enfarinée, en ajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante, environ 5 minutes. Déposer dans un bol légèrement graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 °C - 29 °C) jusqu'au double du volume, environ 60 minutes.
3. Tapiser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Diviser la pâte en 16 et façonner des boules. Déposer sur les plaques préparées. À l'aide de ciseaux coupants, couper un X au centre de chaque boule. Couvrir d'un linge et laisser lever jusqu'au double du volume, environ 20 minutes.
4. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Porter l'eau à ébullition dans une grande marmite. Ajouter lentement le bicarbonate et le sucre dans l'eau bouillante. L'eau fera de la mousse. Ajouter les pains 4 à la fois et les faire bouillir 1 minute. Remettre les pains sur les plaques préparées. Badigeonner de blancs d'œufs et saupoudrer de gros sel.
5. Faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce que les pains soient bien dorés, de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.



Servez-les avec une trempette fromage et moutarde. Préparez la Sauce blanche simple **Carnation** selon les instructions à la page 17. Ajoutez le fromage et la moutarde à la sauce sur feu doux. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. La sauce peut être gardée au frigo jusqu'à 2 jours. Réchauffez-la au moment de servir.





Le Scraper Mixer Pro

Vous imaginez faire de la pâtisserie sans avoir à composer avec les plats collants ou les éclaboussures. Un réel Nirvana culinaire. Axé sur la nécessité d'un mélange réussi, le Scraper Mixer Pro™ saura faire le lien entre votre imagination et vos papilles gustatives. Il est conçu pour la pâtisserie.

Essayez-le dès aujourd'hui pour faire de bonnes recettes maison comme notre Gâteau aux carottes classique à la p. 3.

Breville®



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Les valeurs nutritives par portion apparaissant ci-dessous sont basées sur l'utilisation du lait évaporé **Carnation®** le plus faible en gras spécifiés dans chaque recette.

Recette	Portion	Calories	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (mg)
Gâteau aux carottes classique	1 portion (125 g)	491	4,6	23,4	68,4	2,6	443	71
Muffins streusel aux bleuets	1 muffin (85 g)	285	5,5	10,4	46,7	4,3	223	22
L'ultime biscuit aux pépites de chocolat sans gluten	1 biscuit (45 g)	233	2,3	12,4	31,8	2,4	181	36
Bouchées de pain aux bananes au chocolat	1 biscuit (30 g)	88	1,8	2,3	15,7	1,4	55	5
Croissants au beurre d'arachide et confiture	1 croissant (30 g)	152	3,1	9,5	14,6	0,6	81	19
Barres sablées à la canne en sucre	1 barre (45 g)	218	2	13,5	24	0,8	77	28
Barres chocolatées aux petits fruits	1 barre (45 g)	214	3,7	7,6	32,4	0,8	64	19
Tarte aux pommes au caramel salé	1 portion (240 g)	609	8,4	31,3	75,6	2,5	774	37
Croustillant aux fruits du verger et petits fruits	1 portion (225 g)	437	4,7	15,4	73,5	5,9	217	37
Cupcakes au pain d'épice et au caramel	1 portion (100 g)	411	5	14	67,4	0,7	104	33
Gâteau au fromage chocolaté	1 portion (120 g)	526	12,4	27,7	54,2	0,5	327	137
Roulé S'mores au gâteau des anges	1 portion (115 g)	389	12,5	7,7	64,3	0,6	234	20
Biscuits aux morceaux de chocolat	1 biscuit (30 g)	144	1,5	9,1	14,6	0,4	58	21
Pâtes avec sauce rosée crémeuse	1 portion (330 g)	472	26,7	14	58,9	2,7	1055	86
Pains bretzels	1 pain (50 g)	112	4,3	0,3	23	0,7	768	0
Trempepette fromage et moutarde	2 c. à table (30 g)	60	3,8	3,5	3,5	0	228	11



DEPUIS

1909

Robin Hood ^{TM/MC} @/MD

Concoctez des
souvenirs ^{MC}

ROBINHOOD.CA



Double
Fruit.



SUCRE
À L'ÉTAT
BRUT ^{MC}
SUCRE
TURBINE
NATUREL



Breville

SUIVEZ-NOUS SUR



©/TM/MC/®/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses affiliées. Folgers et Torréfaction traditionnelle sont des marques de commerce de The Folger Coffee Company.

Carnation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence.

SUCRE À L'ÉTAT BRUT^{MC} est utilisée sous licence accordée par Cumberland Packing Corp., Brooklyn, NY 11205 USA

ARM & HAMMER^{MC} est une marque déposée de Church & Dwight Co., Inc. Utilisée sous licence

Naturœuf^{MC} Que des blancs d'œufs^{MC} est une marque de commerce de Fermes Dunbræe Limitée.

Ziploc® Marque de commerce appartenant à/IMPORTÉ PAR S. C. JOHNSON ET FILS, LIMITÉE, BRANTFORD ON, CANADA N3T 5R1

Toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.