



Robin Hood TM/PC @/MD

Faites-vous de bons
souvenirs MC

ROBINHOOD.CA



**À RÉVÉLER
BRUT**

NOUVEAU

MÉLANGES POUR PAIN ÉCLAIR ROBIN HOOD®



**La solution d'un délicieux goût
maison vite fait pour gens pressés!**

Pour plus d'information, visitez ROBINHOOD.CA

Vous attendez des invités?
Ce délicieux gâteau aux pommes facile à faire sera un succès!

PRÉPARATION : 25 MINUTES CUISSON : 80 MINUTES
DONNE : 16 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | | | |
|---|---|-----|--|
| 6 | tasses (1,5 L) (environ 4 à 6 pommes) pelées et hachées grossièrement (préférentiellement McIntosh) | 1 ½ | tasse (375 ml) d'eau |
| 2 | boîtes (924 g) de mélange pour pain éclair tourbillon de cannelle Robin Hood ® | ½ | tasse (125 ml) d'huile végétale ou de canola Crisco ® |
| | | 4 | œufs |
| | | 1 | c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille |

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule à cheminée de 10 po (25 cm).
2. Mettre les pommes dans un grand bol. Réserver ½ tasse (125 ml) de la garniture tourbillon de cannelle. Remuer le reste de la garniture avec les pommes. Réserver.
3. Combiner le mélange pour pain éclair avec l'eau, l'huile, les œufs et la vanille dans un autre grand bol. Bien mélanger.
4. Verser 3 tasses (750 ml) de pâte dans le moule préparé. Garnir du mélange de pommes réservé. Verser le reste de pâte sur le mélange de pommes. Saupoudrer du mélange de tourbillon réservé.
5. Faire cuire au four préchauffé de 75 à 80 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 60 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

 Assurez-vous d'insérer le cure-dent dans la pâte à gâteau et non les pommes pour en vérifier la cuisson.



TOURBILLON DE CANNELLE
GOÛT MAISON VITE FAIT!

GÂTEAU AUX POMMES AU TOURBILLON DE CANNELLE



BISCOTTIS TREMPÉS DANS LE CHOCOLAT



Votre envie de sucré sera comblée avec ces gâteries chocolatées simples à faire qui complètent à merveille une bonne tasse de café **Folgers®**.

PRÉPARATION : 10 MINUTES + 30 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 45 MINUTES
DONNE : 24 BISCOTTIS CONGÉLATION : EXCELLENTE

BISCOTTIS

- 1 boîte (493 g) de mélange pour pain éclair
brisures de chocolat **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu
- 2 œufs

TREMPETTE AU CHOCOLAT

- 2 tasses (500 ml) de chocolat mi-sucré ou blanc, fondu

1. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Combiner le mélange pour pain éclair, la garniture, le beurre et les œufs dans un grand bol. Bien remuer jusqu'à ce que tout soit humecté.
3. Déposer la pâte sur la plaque préparée. Diviser la pâte en deux, façonner chaque moitié en forme de rondin de 8 po x 2 po (20 cm x 5 cm) en laissant 4 po (10 cm) d'espace entre chacun. Réfrigérer 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
5. Faire cuire au four préchauffé de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir 15 minutes. Couper chaque rondin en tranches de 3/4 po (2 cm) d'épaisseur à l'aide d'un couteau dentelé coupant. Déposer les tranches, côté coupé en dessous, sur la même plaque à pâtisserie.
6. Poursuivre la cuisson de 18 à 20 minutes, en tournant après 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Tremper les biscottis refroidis dans le chocolat fondu. Les déposer ensuite sur une grille et les mettre au frigo pour faire figer le chocolat.



Ces biscottis ont une texture semblable à celle d'un biscuit plutôt qu'à celle du biscotti traditionnel.

Savourez ces gâteries chocolatées avec une bonne tasse de café **Folgers® Noir soyeux®** en prenant une pause.



BRISURES DE CHOCOLAT
GOÛT MAISON VITE FAIT!

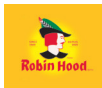
UNIS

POUR CUISINER
LE CHANGEMENT

UNE INITIATIVE DE

ENFANTS
ENTRAÏDE

RENDUE POSSIBLE AU CANADA GRÂCE À



PRÉPARATION : 5 MINUTES CUISSON : 20 MINUTES
DONNE : 30 BARRES CONGÉLATION : EXCELLENTE

BARRES

- 1 boîte (396 g) de mélange pour pain éclair aromatisé aux bananes **Robin Hood®**
- ¾ tasse (175 ml) d'eau
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco®**


1 œuf

- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré

NAPPAGE

- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré, fondu

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser une plaque à pâtisserie de 10 po x 15 po x 1 po (25 cm x 38 cm x 2,5 cm) de papier parchemin en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
2. Combiner le mélange pour pain éclair, l'eau, l'huile et l'œuf dans un bol. Remuer jusqu'à homogénéité. Incorporer les grains de chocolat. Étendre la pâte sur la plaque préparée.
3. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.
4. Couper en barres de 1 ½ po x 3 po (4 cm x 8 cm). Napper du chocolat fondu.

 **Astuce de vente de pâtisseries :** faites les Monkey Bars quelques semaines d'avance et faites-les congeler dans un contenant hermétique. Sortez-les du congélateur le matin de la vente de pâtisseries.



BANANES
AROMATISÉ NATURELLEMENT ET ARTIFICIELLEMENT
GOÛT MAISON VITE FAIT!

MONKEY BARS

1,00 \$



ENSEMBLE, NOUS POUVONS FAIRE UNE DIFFÉRENCE

Participez à la campagne Unis pour cuisiner le changement! Montrez-vous à la hauteur du défi et aidez à amasser des fonds pour soutenir les familles des quatre coins du monde.

Visitez enfantsentraide.com/unispourcuisiner

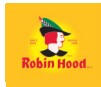


UNIS
POUR CUISINER
LE CHANGEMENT

UNE INITIATIVE DE

**ENFANTS
ENTRAIDE**

RENDUE POSSIBLE AU CANADA GRÂCE À



AVEC LE SOUTIEN DE



UNIS

POUR CUISINER
LE CHANGEMENT

UNE INITIATIVE DE

ENFANTS
ENTRAÏDE

RENDUE POSSIBLE AU CANADA GRÂCE À



PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 10 MINUTES
DONNE : ENVIRON 50 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | |
|--|---|
| 1 tasse (250 ml) de beurre, fondu | ½ tasse (125 ml) de cacao en poudre |
| 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée | 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude |
| ½ tasse (125 ml) de sucre | ½ c. à thé (2 ml) de sel |
| 2 œufs | 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré |
| 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille | |

- 3 tasses (750 ml) de gruau **Robin Hood®**
1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Battre le beurre avec la cassonade et le sucre jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs et la vanille. Incorporer le reste des ingrédients en battant.
3. Façonner des boules de 1 c. à table (15 ml) de pâte et déposer sur les plaques préparées en laissant 2 po (5 cm) entre chacune.
4. Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Les biscuits seront mous au toucher. Laisser reposer sur les plaques à pâtisserie de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient plus fermes. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

 **Astuce vente de pâtisseries :** apportez une affiche indiquant le nom de la recette ainsi que la liste d'ingrédients. Ceci répondra aux questions des gens concernant les ingrédients dans votre dessert.

BISCUITS DOUBLE CHOCOLAT À L'AVOINE



CARRÉS EMPREINTES À LA CONFITURE



UNIS

POUR CUISINER
LE CHANGEMENT

UNE INITIATIVE DE

ENFANTS
ENTRAIDE

RENDUE POSSIBLE AU CANADA GRÂCE À



PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 45 MINUTES
DONNE : 48 CARRÉS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
 - 1 tasse (250 ml) de sucre
 - 1 œuf
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
 - 2 ½ tasses (625 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
 - 1 ¼ tasse (300 ml) de tartina de fruits **Double Fruit®** Régulière aux fraises (ou Légère aux abricots ou aux bleuets), divisée
 - 2 c. à table (30 ml) de sucre glace
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
 2. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer l'œuf et la vanille en battant.
 3. Incorporer la farine au mélange de beurre à faible vitesse. Mélanger jusqu'à formation d'une pâte.
 4. Presser la pâte également dans le moule préparé. Tracer des lignes de coupe sur la pâte avec un couteau coupant pour faire 48 carrés (8 de long et 6 de large). Faire une empreinte au centre de chaque carré avec le bout d'une cuillère de bois.
 5. Remplir chaque cavité de 1 c. à thé (5 ml) de confiture.
 6. Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient bien dorées. Mettre le moule sur une grille pour refroidir. Faire glisser un couteau coupant dans les lignes pour couper les carrés. Laisser refroidir dans le moule.
 7. Démouler les carrés en soulevant le papier parchemin. Séparer les carrés et les garnir de ½ c. à thé (2 ml) de confiture supplémentaire. Saupoudrer de sucre glace.



Astuce vente de pâtisseries :

Pour faire changement, essayez deux sortes de confiture. Vous obtiendrez ainsi des carrés amusants et colorés à mettre sur votre table de vente de pâtisseries.

Demandez à vos enfants de faire les empreintes et de les remplir de confiture. Ils seront fiers de montrer leurs créations.

Vous ne pourrez résister à ces délicieux carrés!

PRÉPARATION : 15 MINUTES + 4 HEURES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 30 MINUTES
DONNE : 25 CARRÉS CONGÉLATION : EXCELLENTE


PÂTE À BISCUITS

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- ¼ tasse (50 ml) de sucre
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade, tassée
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ¾ tasse (425 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel

GÂTEAU AU FROMAGE

- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de chocolat **Eagle Brand**®, divisée
- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 9 po (23 cm x 23 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
2. **PÂTE À BISCUITS** : battre le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à homogénéité. Ajouter l'œuf et la vanille, bien battre. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel en battant seulement jusqu'à la formation d'une pâte. Presser la pâte également dans le moule préparé.
3. **GÂTEAU AU FROMAGE** : réserver ½ tasse (75 ml) de la Sauce à saveur de chocolat. Battre le fromage à la crème, le reste de la Sauce à saveur de chocolat, l'œuf, la farine et la vanille jusqu'à homogénéité. Verser le mélange de fromage à la crème sur la base. Verser le reste de Sauce à saveur de chocolat sur le mélange.
4. Faire cuire au four préchauffé de 28 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau au fromage soit ferme au toucher. Laisser refroidir sur une grille de 1 à 2 heures. Couvrir et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures ou toute la nuit. Couper en carrés.

 Presque toute la Sauce à saveur de chocolat versée sur le dessus s'introduira à l'intérieur pour former une couche de sauce entre la croûte et la garniture de gâteau au fromage.



ESSAYEZ LA *Sauce à saveur de chocolat*



CARRÉS DE GÂTEAU AU FROMAGE CHOCOLATÉ



CARRÉS DE TARTE AUX PACANES AU CAMEL



Nous avons transporté ce dessert traditionnel à un tout autre niveau! Petites
bouchées de sablé qui fondent en bouche garnies de caramel sucré.

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 65 MINUTES
DONNE : 36 CARRÉS CONGÉLATION : EXCELLENTE

GARNITURE

- 2 tasses (500 ml) de pacanes entières
- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de caramel
Eagle Brand® Dulce de Leche

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 féculé de maïs

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mettre les pacanes sur une plaque à pâtisserie et mettre au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Réserver.
2. Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
3. **SABLÉ** : battre le beurre en crème dans le grand bol du batteur sur socle à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes. Incorporer le sucre en battant jusqu'à homogénéité, de 2 à 3 minutes.
4. Combiner la farine et la féculé de maïs dans un autre bol moyen. Incorporer au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.
5. Presser la pâte également au fond et sur les côtés du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes.
6. **GARNITURE** : combiner les pacanes grillées et la Sauce à saveur de caramel dans un bol moyen. Étaler sur la croûte. Poursuivre la cuisson au four 12 à 15 minutes. Laisser refroidir dans le moule sur une grille. Une fois refroidi, démouler en soulevant le papier parchemin et couper en carrés.



Visitez [Robinhood.ca/bakeclassvideo](https://robinhood.ca/bakeclassvideo) pour regarder
la vidéo qui vous apprendra comment faire cette
croûte sablée qui fond en bouche étape par étape!



Ce dessert au chocolat classique garni d'un glaçage crémeux aux noix plaira à tous!

PRÉPARATION : 20 MINUTES + RÉFRIGÉRATION CUISSON : 35 MINUTES
DONNE : 18 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

PÂTE

1 sac (270 g) de **grains de chocolat au lait**

CHIPITS

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre

4 œufs

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

2 1/2 tasses (625 ml) de farine à gâteaux et

pâtisseries Premier Choix **Robin Hood**®

1/4 tasse (50 ml) de cacao en poudre

1 1/2 c. à thé (7 ml) de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de crème sure

GARNITURE

1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**®
régulier, 2 % ou sans gras

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre

3/4 tasse (175 ml) de beurre

4 jaunes d'œufs, légèrement battus

1/4 c. à thé (1 ml) de sel

2 tasses (500 ml) de noix ou de pacanes,
hachées et grillées

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser trois moules à gâteau ronds de 8 po (20 cm).
2. **PÂTE** : mettre 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat au lait et l'eau dans une casserole moyenne. Faire fondre le chocolat sur feu moyen en remuant fréquemment. Laisser refroidir.
3. Battre le beurre avec le sucre jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille et le mélange de chocolat fondu.
4. Tamiser la farine avec le cacao, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.
5. Ajouter le mélange de farine et la crème sure en trois ajouts, en commençant et en finissant par le mélange de farine. Battre seulement jusqu'à ce que tout soit combiné. Incorporer le reste des grains de chocolat en remuant.
6. Répartir la pâte également dans les moules préparés. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser les gâteaux dans les moules sur une grille pendant 15 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement.
7. **GARNITURE** : combiner le lait, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs et le sel dans une casserole moyenne. Faire cuire sur feu moyen en remuant continuellement, jusqu'à ce que le mélange bouille et épaississe, environ 15 à 18 minutes. Retirer du feu. Incorporer les noix hachées grillées et la vanille en remuant. Laisser le mélange refroidir jusqu'à ce qu'il s'étales facilement (de 30 à 60 minutes).
8. **ASSEMBLAGE** : si les gâteaux sont gonflés, trancher les dessus afin qu'ils soient égaux. Déposer un gâteau sur une assiette. Étaler la garniture entre les étages et sur le gâteau.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ALLEMAND



**À L'ÉTAT
BRUT^{MC}** Sucrosité
de source
naturelle

NOUVEAU



**Changez les choses avec les édulcorants
À L'ÉTAT BRUT^{MC} de source naturelle.**

Visitez ALETATBRUT.CA pour d'autres délicieuses recettes.

À L'ÉTAT BRUT^{MC}, SUCRÉ À L'ÉTAT BRUT^{MC} et STEVIA À L'ÉTAT BRUT^{MC} sont des marques de commerce de Cumberland Packing Corp., utilisées sous licence.

Poires fraîches et canneberges acidulées se retrouvent sous cette garniture croquante et sucrée. Vous succomberez après une seule savoureuse cuillerée.

PRÉPARATION : 25 MINUTES CUISSON : 55 MINUTES
DONNEE : 10 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE


GARNITURE CROQUANTE

- 2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood**[®]
- ¼ tasse (175 ml) de sucre turbiné naturel
SUCRE À L'ÉTAT BRUT[™]^c
- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage Original
Robin Hood
- ½ tasse (125 ml) de pacanes hachées
(facultatif)
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¾ tasse (175 ml) de beurre, fondu

GARNITURE

- ¾ tasse (175 ml) d'édulcorant **STEVIA À L'ÉTAT BRUT**[™]^c en sac pour cuisinier
- 2 c. à table (10 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 4 lb (2 kg) de poires mûres, pelées, évidées et coupées en cubes de 1 po (2,5 cm) (environ 6 tasses/1,5 L)
- 1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou surgelées
- 1 tasse (250 ml) de canneberges séchées

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. **GARNITURE CROQUANTE** : combiner les ingrédients de la garniture dans un bol moyen. Réserver.
3. **GARNITURE** : mélanger l'édulcorant, la farine, la cannelle et le sel dans un grand bol. Ajouter les poires et les canneberges au mélange d'édulcorant. Bien remuer pour enrober les fruits. Verser dans un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm). Saupoudrer de la garniture croquante réservée.
4. Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud ou à la température ambiante.

 Pour faire mûrir les poires rapidement, les mettre dans un sac de papier brun avec une pomme ou une banane et les laisser à la température ambiante.

Remplacez les pacanes par d'autres noix au choix.

Servez cette délicieuse recette avec un café corsé **Folgers[®] Gourmet Supreme[™]** de torréfaction noire pour la collation de l'après-midi.

CROUSTADE DE POIRES ET CANNEBERGES



TARTE AUX POMMES D'AUTREFOIS

PRÉPARATION : 30 MINUTES + 15 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 80 MINUTES
DONNE : 8 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE


- CROÛTE À TARTE INFAILLIBLE CRISCO®** 3 c. à table (45 ml) de farine tout usage Original
2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original
Robin Hood®
1 c. à thé (4 ml) de sel
3/4 tasse (250 ml) de shortening **Crisco** tout végétal ou un Bâtonnet d'une tasse **Crisco** œuf
1 œuf
2 c. à table (30 ml) d'eau froide
1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc
- GARNITURE**
1 tasse (250 ml) de sucre turbiné naturel
SUCRE À L'ÉTAT BRUT™
3 c. à table (45 ml) de sucre turbiné naturel
SUCRE À L'ÉTAT BRUT

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
2. **CROÛTE À TARTE INFAILLIBLE CRISCO** : combiner la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans la farine avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille des pois. Batre l'œuf, l'eau et le vinaigre ensemble. Verser tout le liquide uniformément sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humide. Diviser la pâte en deux et façonner chaque moitié en une boule. Aplatir chaque boule en un cercle de 4 po (10 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur 15 minutes afin que la pâte soit plus facile à abaisser.
3. Abaisser une moitié de pâte sur une surface farinée en un cercle 2 po (5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer l'abaisse dans l'assiette à tarte. Découper l'excédent de pâte autour de l'assiette. Abaisser l'autre moitié de pâte et réserver.
4. **GARNITURE** : combiner le sucre, la farine et la cannelle dans un grand bol. Ajouter les pommes, remuer légèrement pour enrober les fruits du mélange de sucre. Remplir l'abaisse dans l'assiette du mélange de fruits. Garnir de noisettes de beurre. Couvrir de l'autre abaisse. Sceller et canneler. Couper des fentes sur le dessus de la pâte.
5. **GARNITURE** : badigeonner le dessus de la tarte de l'œuf battu et saupoudrer de sucre.
6. Déposer l'assiette sur une plaque à pâtisserie tapissée d'aluminium. Faire cuire au four préchauffé sur la grille du bas pendant 10 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les fruits soient tendres. Laisser refroidir sur une grille au moins 2 heures avant de servir.



PRÉPARATION : 30 MINUTES + 1 HEURE DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 10 MINUTES
DONNE : ENVIRON 50 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
 - 3/4 tasse (175 ml) de cassonade, tassée
 - 1/4 tasse (175 ml) de miel **Billy Bee**[®]
 - 1 œuf
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille française artificiel **Club House**[®]
 - 3 tasses (750 ml) de farine **combinée Nutri^{MC} Robin Hood**[®] Oméga-3 et fibres
 - 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
 - 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
 - 1 c. à table (15 ml) de gingembre moulu **Club House**[®]
 - 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue **Club House**[®]
 - 1/2 c. à thé (2 ml) de cardamome moulue **McCormick**[®]
 - 1/4 c. à thé (1 ml) de muscade moulue **Club House**[®]
 - 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- DÉCORATIONS**
- 1 emballage (200 g) de glaçage pour biscuits **Cake Mate**[®]
 - Billes arc-en-ciel Décor **Cake Mate**[®]
 - Vermicelles au chocolat Décor **Cake Mate**[®]
1. Battre le beurre en crème avec la cassonade dans le grand bol du malaxeur électrique. Incorporer le miel, l'œuf et la vanille en battant et en raclant les parois du bol si nécessaire.
 2. Combiner la farine combinée, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, les épices et le sel dans un autre bol. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre et battre jusqu'à formation d'une pâte. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure ou toute la nuit.
 3. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
 4. Diviser la pâte en 4. Abaisser un morceau sur une surface légèrement farinée jusqu'à 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Couper les biscuits avec des emporte-pièces au choix. Déposer les biscuits sur les plaques préparées en laissant 1 po (2,5 cm) d'espace entre chacun. Continuer avec le reste de pâte. Recueillir les retailles et abaisser à nouveau.
 5. Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Décorer au goût.

 Remplacer l'extrait de vanille française artificiel par de l'extrait de caramel ou d'éralbe artificiel **Club House**[®].

Pour des biscuits à la cuillère, déposer 1 c. à table (15 ml) de pâte froide sur les plaques à pâtisserie en laissant 2 po (5 cm) entre chaque biscuit et faire cuire de 8 à 10 minutes.



OMÉGA-3 ET FIBRES
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS

BISCUITS AU MIEL ÉPICÉS



RÊVES CHOCOLATÉS SANS GLUTEN*



PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 12 MINUTES
DONNE : ENVIRON 54 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | |
|--|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli | 1 tasse (250 ml) de cacao en poudre |
| 3/4 tasse (175 ml) de sucre | 1 1/2 c. à thé (7 ml) de bicarbonate de soude |
| 2/3 tasse (175 ml) de cassonade, tassée | 1/4 c. à thé (1 ml) de gomme de xanthane |
| 2 œufs | 2 tasses (500 ml) de chocolat blanc, haché
(ou un mélange de chocolat blanc, au lait ou mi-sucré) |
| 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille | |
| 1 1/2 tasse (375 ml) de farine combinée Nutri^{MC}
Robin Hood[®] sans gluten | |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Battre le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer les œufs et la vanille.
3. Combiner la farine combinée, le cacao, le bicarbonate de soude et la gomme de xanthane. Incorporer au mélange d'œufs en battant. Ajouter le chocolat haché.
4. Façonner des boules de 1 c. à table (15 ml) de pâte. Déposer sur les plaques préparées en laissant environ 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque biscuit. Aplatir légèrement.
5. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes. Les biscuits devraient encore être mous au centre. Laisser refroidir sur les plaques de 1 à 2 minutes. Retirer et laisser refroidir sur une grille.



*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.

Faites congeler vos biscuits dans des sacs pour congélateur ou des contenants de marque **Ziploc[®]** pour en avoir sous la main quand vous en avez envie! Sortez-les quand vous en avez besoin. Ils dégèleront à la température ambiante en 10 ou 15 minutes.

Pour faire changement, faites des sandwichs avec ces biscuits en mettant du glaçage à la vanille entre eux.



SANS GLUTEN
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS

PRÉPARATION : 25 MINUTES (INCLUANT L'ÉCLATEMENT DU MAÏS) CUISSON : 14 MINUTES
DONNE : ENVIRON 50 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

PÂTE À BISCUITS

- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**[®]
- ¼ tasse (50 ml) de maïs en grains ou 4 tasses (1 L) de maïs soufflé
- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
- ¾ tasse (175 ml) de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) de farine **combinée Nutri**^{MC} **Robin Hood**[®] Le goût de la farine blanche

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

2. **PÂTE À BISCUITS** : mettre l'huile et les grains de maïs au fond d'une casserole moyenne. Mettre le couvercle en laissant une petite ouverture et faire cuire sur feu moyen. Lorsque l'éclatement ralentit, retirer la casserole du feu. Enlever tous les grains qui n'ont pas éclaté. Laisser refroidir.

3. Battre le beurre en crème avec le sucre et la cassonade jusqu'à homogénéité. Incorporer les œufs et la vanille en battant.

4. Mélanger la farine combinée, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange de beurre. Remuer jusqu'à homogénéité. Incorporer les pépites de caramel et le maïs soufflé juste pour répartir uniformément.

5. **GARNITURE** : combiner le sucre et le sel dans un petit bol. Réserver.

6. Façonner des boules de 1 c. à table (15 ml) comble de pâte et enrober du mélange de sucre réservé. Déposer sur les plaques préparées en laissant 2 po (5 cm) entre chaque biscuit. Aplatir la pâte légèrement.

7. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir complètement.

- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 pqt (200 g) de **pépites de caramel CHIPITS SKOR**

GARNITURE

- ½ tasse (125 ml) de sucre turbiné naturel **SUCRE À L'ÉTAT BRUT**^{MC}
- ½ c. à thé (2 ml) de sel cachet ou de mer

BISCUITS AU MAÏS SOUFFLÉ ET CAMEL SALÉ



LE GOÛT DE LA FARINE BLANCHE
AJOUTEZ DES BIENFAITS À VOS DESSERTS



Pour
les fêtes
il faut

SACS DE MARQUE
Ziploc



3004B150

Scones au pain doré

PRÉPARATION : 15 minutes **CUISSON :** 18 minutes

DONNE : 12 scones **CONGÉLATION :** Excellente

SCONES

3 tasses (750 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**

1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée

1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de cannelle

½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco** tout végétal ou un Bâtonnet d'une tasse **Crisco**, froid

1 tasse (250 ml) de lait évaporé **Carnation** régulier

NAPPAGE

½ tasse (125 ml) de sucre glace

3 c. à table (45 ml) de sirop d'érable

2 c. à table (30 ml) de lait évaporé **Carnation** régulier



Pour des recettes saisonnières, des conseils et des économies, visitez

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

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. **SCONES :** combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.
3. Ajouter le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter le lait évaporé et remuer avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse légèrement collante. Façonner une boule. Sur une surface légèrement farinée, pétrir délicatement. Aplatir la pâte en un cercle de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur. Couper en 12 pointes. Disposer sur la plaque à pâtisserie préparée.
4. Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir sur une grille.
5. **NAPPAGE :** mélanger le sucre glace avec le sirop d'érable et le lait évaporé dans un petit bol. Napper les scones chauds du mélange.

Pour un déjeuner frais et savoureux tous les matins, conservez ces scones dans des sacs pour congélateur de marque Ziploc® jusqu'à 2 semaines.



SIMPLE COMME BONJOUR!

Faire des tartes à partir de zéro est plus facile que jamais.



criscocanada.com



INFORMATION NUTRITIONNELLE

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

Recette	Portion	Calories	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (mg)
Gâteau aux pommes au tourbillon de cannelle	1 portion (125 g)	326	3,2	12,9	52,7	2,2	257	46
Biscottis trempés dans le chocolat	1 biscotti (30 g)	181	1,6	10	23,7	1,3	116	25
Monkey Bars	1 barre (35 g)	137	1,5	7,6	18,2	1,1	83	6
Biscuits double chocolat à l'avoine	1 biscuit (25 g)	114	1,9	5,4	15,6	1	79	17
Carrés empreintes à la confiture	1 carré (25 g)	100	1	4	15,2	0,2	32	14
Carrés de gâteau au fromage chocolaté	1 carré (40 g)	180	3,9	8,8	20,7	0,2	116	39
Carrés de tarte aux pacanes au caramel	1 carré (45 g)	239	2,9	15,5	22,8	0,8	85	30
Gâteau au chocolat allemand	1 portion (145 g)	591	9,6	35,3	62,3	2,4	389	141
Croustade de poires et canneberges	1 portion (200 g)	408	4,6	15,5	68,7	7,4	218	37
Tarte aux pommes d'autrefois	1 portion (185 g)	586	5,8	32,9	68,6	2,1	241	38
Biscuits au miel épicés	1 biscuit (25 g)	109	1,4	4,3	17	1,2	59	13
Rêves chocolatés sans gluten	1 biscuit (20 g)	112	1,4	5,9	15	1,1	69	16
Biscuits au maïs soufflé et caramel salé	1 biscuit (25 g)	130	1,3	5,9	18,7	1	119	20
Scones au pain doré	1 scone (95 g)	417	5,9	20,4	53,5	0,8	259	1



Robin Hood™/MD

Faites-vous de bons
souvenirs™

ROBINHOOD.CA



Double
Fruit.



À L'ÉTAT
BRUT™



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.

À L'ÉTAT BRUT™, SUCRE À L'ÉTAT BRUT™ et STEVIA À L'ÉTAT BRUT™ sont des marques de commerce de Cumberland Packing Corp., utilisées sous licence.

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

Club House® Reg. TM/MD McCormick Canada, Billy Bee® Reg. TM/MD Billy Bee Honey Products Company, Cake Mate® Reg. TM/MD Signature Brands, LLC,

McCormick Gourmet® Reg. TM/MD McCormick & Co., Inc. Used under license/usage autorisé

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