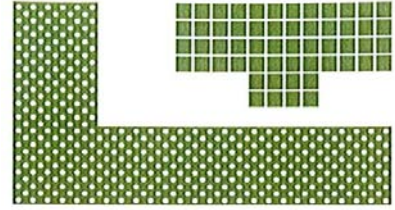


LT MAYONNAISE CHURN

Model BAR02



Handle the glass jar with care.
Wash the entire apparatus before using it.
Do not leave it where children can reach it.

SETUP:

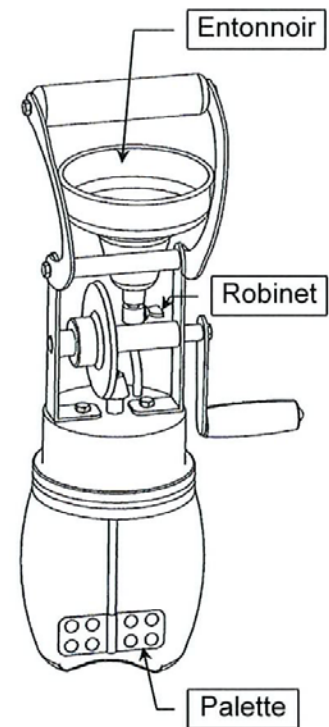
Screw on the handle, either right or left. No tools needed.

USE:

1. Unscrew the mechanical part of the apparatus.
2. Place the recipe ingredients into the jar, except for the oil.
3. Close the jar by screwing on the mechanism.
4. Make sure that the funnel tap is closed (in horizontal position).
5. Fill the funnel with the appropriate amount of oil.
6. Slowly open the tap (toward the vertical position) so the oil will drip slowly into the jar.
7. Once the oil has reached the bottom of the paddle, turn the handle at a steady pace until the mayo is done.

CLEANING:

Separate the mechanism and the jar by unscrewing the mechanical piece from the jar. Clean the apparatus well after each use, using warm water and a mild soap. The jar can be washed in the dishwasher.



Entonnoir - Funnel
Robinet - Tap
Palette - Paddle

⚠ Because the eggs are not being cooked, for health safety reasons we recommend using pasteurized eggs, available at many food markets.

Traditional French Mayonnaise Recipe

Mayonnaise results from the emulsion of egg yolk and oil, whereby the yolk thickens and binds uniformly with the oil. Mix at a steady and constant pace for the emulsification to occur properly.

Ingredients:

- 1 egg yolk
- Peanut oil
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- Salt and pepper

All ingredients must be at room temperature

For crustaceans and seafood, the vinegar can be replaced with lemon juice

Equipment:

LT Mayonnaise Churn


Preparation:

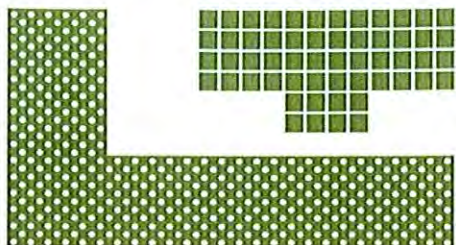
- In the jar, place the egg yolk, mustard, and enough oil to reach the bottom of the paddle, then mix by turning the handle quickly, steadily, and continuously.
- After the mix becomes uniform, begin to slowly incorporate the oil in the funnel by opening the tap. Let the oil drip slowly at first as you keep mixing. Then open the tap completely.
- Continue stirring to fully incorporate the oil into the mixture, adding more oil in the funnel as necessary.
- Stop stirring only when the mixture is completely uniform and the mayo sticks to the walls of the jar.

Variations:

- You can add finely chopped herbs to the mayo, such as chives, parsley, dill, etc.
- You can lighten the consistency by beating an egg white and slowly incorporating it into the finished mayonnaise.
- You can also use walnut oil or olive oil

Translated from the French Recipe by: L. Tellier - Pour la baratte à mayonnaise BAR02 – Novembre 2007

 Because the eggs are not being cooked, for health safety reasons we recommend using pasteurized eggs, available at many food markets.



NOTICE D'UTILISATION DE LA BARATTE À MAYONNAISE

Référence BAR02

Merci de lire ce mode d'emploi avant toute utilisation
afin d'obtenir un fonctionnement correct et en toute sécurité.

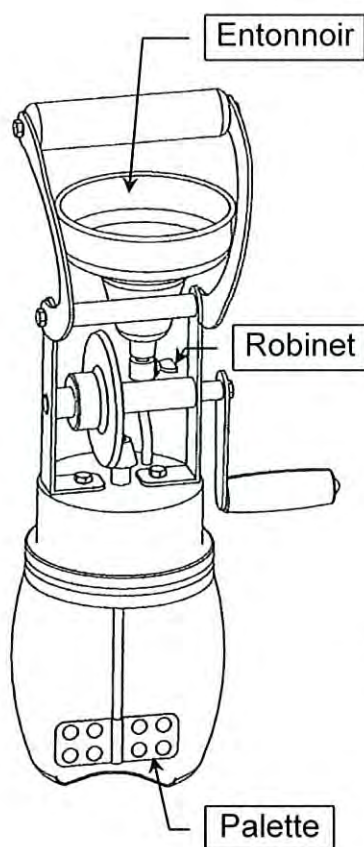


**NE PAS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.
LE RÉCIPIENT EN VERRE EST À MANIPULER AVEC SOIN.
LAVÉ L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

MONTAGE

Visser la manivelle à la main soit à droite soit à gauche. Aucun outil n'est nécessaire.

UTILISATION



- 1) Dévisser la partie mécanique de l'appareil.
- 2) Versez dans le bocal les différents ingrédients composant la mayonnaise.
- 3) Fermer le récipient en revissant le mécanisme.
- 4) Assurez-vous que le robinet de l'entonnoir est bien fermé (en position horizontale).
- 5) Remplir l'entonnoir avec la quantité d'huile souhaitée pour préparer la mayonnaise.
- 6) Ouvrir légèrement le robinet (en position verticale) afin de laisser s'écouler lentement l'huile dans le bocal.
- 7) Dès que le niveau d'huile atteint le bas de la palette tourner la manivelle à allure normale jusqu'à obtenir la sauce mayonnaise.

NETTOYAGE

Désaccoupler le mécanisme et le bocal en devissant la structure mécanique du bocal.
Bien nettoyer l'appareil sous l'eau chaude après chaque utilisation avec un produit lessiviel doux.
Le bol peut se laver au lave vaisselle.

RECETTE MAYONNAISE TRADITIONNELLE

La mayonnaise résulte de l'émulsion entre le jaune d'œuf et l'huile. Le jaune fixe l'huile et sert de liaison et de support. Pour réussir, il faut effectuer un brassage régulier et vigoureux permettant de développer la masse.

Astuce : tous les ingrédients doivent être à la même température

Ingrédients :

1 jaune d'œuf
huile d'arachide
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de vinaigre
sel, poivre

NB : pour les crustacés, les poissons et les fruits de mer, le vinaigre peut être remplacé par du jus de citron

Matériel :

1 baratte à mayonnaise

Préparation :

Mettre dans le bocal de la baratte, le jaune d'œuf, la moutarde et suffisamment d'huile pour atteindre le bas de la palette puis mélanger en tournant de manière vive et régulière la manivelle.

Lorsque le mélange est homogène, commencer à lentement incorporer l'huile contenue dans l'entonnoir en ouvrant le robinet pour laisser couler au départ un filet d'huile puis, ensuite, laisser couler abondamment en ouvrant complètement le robinet. Remettre de l'huile dans l'entonnoir si nécessaire.

Ne pas cesser de mélanger tant que l'huile n'a pas été entièrement incorporée.

Arrêter dès lors que le mélange est consistant et homogène (la mayonnaise reste collée à la paroi même lorsque le bocal est retourné).

VARIANTES

Vous pouvez ajouter à votre mayonnaise des herbes aromatiques finement hachées telles que la ciboulette, le persil, l'aneth ...

La mayonnaise peut être allégée en battant le blanc en neige de l'œuf et en l'incorporant lentement à la mayonnaise.

Vous pouvez utiliser de l'huile de noix ou de l'huile d'olive.

MAYONNAISE A L'ORANGE / AU CITRON

Ingrédients :

2 oeufs
1 jaune d'œuf
1 orange / citron
huile d'arachide
1 cuillère à café de moutarde

Matériel :

1 baratte à mayonnaise
1 râpe
1 presse agrumes

Préparation :

Cuire les 2 œufs dans une casserole d'eau bouillante (\pm 10 min)
Ecaler les œufs et séparer le blanc du jaune.

Avec la râpe, préparer le zeste d'orange/citron.
Puis presser l'orange/le citron pour en extraire le jus.

Faire une mayonnaise selon la recette « traditionnelle ».
A la fin, incorporer le jus d'orange/de citron avec les 2 jaunes d'œufs durs.

Puis décorer avec le zeste d'orange/citron.

MAYONNAISE A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

1 œuf
sel, poivre
moutarde
huile d'arachide
crème liquide allégée
poudre de noix de coco
vinaigre

Matériel :

1 baratte à mayonnaise

Préparation :

Procéder comme pour faire une mayonnaise « traditionnelle »

Quand votre mayonnaise est terminée, ajouter la crème liquide allégée.
Puis ajouter la poudre de noix de coco en mélangeant rapidement.

MAYONNAISE AU FROMAGE BLANC

Ingrédients :

2 œufs
moutarde
sel et poivre
fromage blanc 0% (environ 250 g)

Matériel :

1 baratte à mayonnaise

Préparation :

Cuire les 2 œufs dans une casserole d'eau bouillante (\pm 10 min)
Ecaler les œufs et séparer le blanc du jaune.

Mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde

Ajouter petit à petit le fromage blanc. Vous devez obtenir un mélange onctueux et homogène.