

# Conseils Incontournables pour Réussir Toutes vos Recettes avec le Robot Companion

Voici une liste structurée de conseils techniques et pratiques pour optimiser l'utilisation du robot Companion de Moulinex, quelle que soit la recette. Ces recommandations couvrent les aspects mécaniques, thermodynamiques et culinaires liés à l'usage du robot.

## Comprendre les accessoires et leur usage optimal

- **Batteur** : pour fouetter la crème, monter les blancs en neige ou mélanger des préparations légères.
- **Lame Ultrablade** : idéale pour hacher, mixer ou pulvériser. Utilisez-la pour les soupes, purées, sauces, farces.
- **Mélangeur** : utilisé pour remuer délicatement les plats mijotés ou les risottos sans briser les ingrédients.
- **Panier vapeur** : cuisson douce par transfert thermique indirect, préserve mieux les vitamines thermolabiles.
- **Lame pétrisseur/concasseur** : parfaite pour pétrir les pâtes lourdes (pain, brioche) et concasser les fruits secs.
- **Fouet** : pour monter les blancs en neige, fouetter la crème, incorporer de l'air (émulsions, mousses légères).
- **Découpe-légumes** : pour râper, trancher, émincer fruits et légumes de manière régulière, avant cuisson ou en crudités.

## Maîtriser les températures et le transfert de chaleur

Les températures peuvent monter jusqu'à 130 °C. Pour les sauces, préférez 90 à 100 °C (point d'ébullition de l'eau), pour saisir la viande, privilégiez 120 à 130 °C.

Le couvercle limite les pertes d'énergie et maintient une pression légèrement supérieure à l'atmosphérique, favorisant une ébullition stable.

Toujours chauffer légèrement le bol avant des recettes délicates (chocolat, levures) pour éviter un choc thermique.

## Optimiser la vitesse de rotation

- Vitesse 1 à 3 : mélange lent pour sauces, risottos, plats mijotés.
- Vitesse 4 à 6 : hachage modéré, crèmes, purées.
- Vitesse 7 à 12 : mixage intensif, soupes lisses, smoothies.
- À vitesse 12, la turbulence devient très forte, utile pour les granités ou glace pilée.

## Levures et pâtes levées

- Ne jamais dépasser 40 °C en présence de levure boulangère (température létale : environ 45 °C).
- Pour une pousse optimale, utilisez le programme pâte P1, ou faites lever dans le bol couvert avec une température programmée à 30 °C pendant 1h30.
- Préchauffez le bol 1 minute à 30 °C vide avant d'y mettre la pâte, cela évite la déperdition initiale de chaleur.

## Cuissons longues et homogènes

- Le Companion est très bon pour les cuissons longues (ragoûts, plats mijotés), car il offre une régulation thermique fine.
- Le mélangeur évite l'adhérence au fond (Maillard partiel sans carbonisation).
- Pour une cuisson homogène, préférez des découpes régulières : tailles homogènes = transfert thermique uniforme.

## Températures critiques à connaître

Préparation	Température optimale
Levure active	28–32 °C
Œuf coagulé	62–65 °C
Caramélisation	> 110 °C
Stérilisation	> 121 °C (non atteignable)
Chocolat fondu	45–50 °C

## Chocolat, crème, et émulsions

- Faites fondre le chocolat au bain-marie virtuel (température < 50 °C), sans lame.
- Pour les crèmes anglaises, utilisez vitesse 4 à 90 °C pendant 12 min, vérifiez la nappe (test de la cuillère).
- L'émulsion (mayonnaise, hollandaise) nécessite une vitesse basse + ajout progressif du gras.

## Nettoyage efficace et entretien

- Utilisez eau chaude + une goutte de liquide vaisselle, lancez le mode vitesse 10 pendant 30 secondes.
- Pour les résidus collants (pâte, caramel), ajoutez un peu de vinaigre blanc, chauffez à 70 °C, puis mixez.
- Vérifiez régulièrement l'état du joint du couvercle et du bouchon vapeur (remplaçables).

## Astuces physiques complémentaires

- Volume utile réel : bien que la cuve fasse 4,5 L, ne dépassez pas 2,5 à 3 L pour les mélanges liquides (turbulence > débordement).
- La circulation thermique est plus homogène à mi-hauteur du bol : évitez de trop remplir ou de trop peu remplir.
- Laissez toujours le bouchon vapeur ouvert pour les préparations à évaporation importante (soupes, sauces réduites).