

KitchenAid

UN KIT PÂTISSERIE OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN
KITCHENAID 4,8L (5KSM156EFP OU 5KSM175PS)
OU 6,9L (5KSM7580)*



UN KIT PÂTISSERIE D'UNE VALEUR DE 180€^{TT} OFFERT*

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction
Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM156EFP
ou 5KSM175PS) ou 6,9L (5KSM7580)**

Du 28 avril au 23 juin 2018

OFFRE FÊTE DES MÈRES / FÊTE DES PÈRES



Comment recevoir votre kit pâtisserie KitchenAid?

- 1 Achetez votre robot pâtissier Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM156EFP ou 5KSM175PS) ou 6,9L (5KSM7580) entre le 28 avril et le 23 juin 2018 inclus.**
- 2 Renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre sur le site www.promokitchenaid.fr OU remplissez le bulletin de participation ci-dessous.**
- 3 Et joignez les éléments suivants** (conservez-en une copie avant envoi). Tout dossier incomplet sera considéré comme non valable et sera définitivement rejeté.
 - **Le code barre original et lisible** à 13 chiffres, à découper sur l'emballage du robot éligible (attention, seul le code barre original du produit est recevable).
 - **La photocopie d'une preuve d'achat** (facture, ticket de caisse ou confirmation de commande dans le cas d'un achat en ligne) où apparaissent et sont entourés la date, le prix et la référence du produit acheté.
- 4 Envoyez votre dossier complet, avant le 7 juillet 2018 inclus (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe suffisamment affranchie, à l'adresse suivante :**

**KITCHENAID
OFFRE FETE DES MERES - FETE DES PERES N°20700
CEDEX 3123
99312 PARIS CONCOURS**

Afin d'assurer une livraison dans les meilleures conditions, veuillez nous indiquer une adresse où le colis pourra vous être livré durant la journée.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL + VILLE

TÉL (MOBILE)

ADRESSE EMAIL

N° DE SÉRIE DE L'APPAREIL (indiqué sous l'appareil) :
.....

- 5 Vous recevrez ensuite votre kit pâtisserie KitchenAid dans un délai de 8 semaines environ à réception de votre demande conforme**

Si vous acceptez de recevoir des informations ou des offres sur nos produits et services, nous vous remercions de bien vouloir cocher la case ci-dessus. Vos informations seront enregistrées dans notre fichier et pourront être utilisées pour vous servir et vous tenir au courant de nos nouveaux produits ou services. Les données personnelles vous concernant font l'objet d'un traitement informatisé déclaré à la Commission de la protection de la vie privée en Belgique. Vous avez un droit d'accès et de rectification de vos données personnelles qui s'exerce à l'adresse suivante : KitchenAid Europa, Inc. - Boîte postale 19 - B-2018 ANTWERPEN 11 (Belgique).

*Offre valable uniquement sur les robots pâtissiers multifonction Artisan KitchenAid 4,8 L (5KSM156EFP ou 5KSM175PS) et 6,9L (5KSM7580). Offre valable en France métropolitaine, en Corse et à Monaco (achat et résidence), pour tout achat compris entre le 28 avril et le 23 juin 2018 inclus. Offre limitée à une participation par foyer (même nom, même adresse). Les frais d'envoi du dossier ne seront pas remboursés. Toute demande incomplète, raturée ou erronée ne sera pas prise en compte (y compris ticket de caisse / facture raturée ou découpée). Cette offre n'est cumulable avec aucune autre offre promotionnelle portant sur ce produit.

Rejoignez-nous sur Facebook,
Instagram, @KitchenAidFR



*Kit pâtisserie KitchenAid d'une valeur indicative de 180€^{TT} composé d'une balance de cuisine électronique ref. KD151BXERA, d'une plaque à pâtisserie anti-adhésive ref. KBNSO15BS, d'un set de 2 moules 6 donuts anti-adhérents ref. KBNS06DG et d'une spatule de batteur ref. KS032ER. Jusqu'à épuisement des stocks.

**Offre valable uniquement pour les robots pâtissiers multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM156EFP ou 5KSM175PS) et 6,9L (5KSM7580).

DÉCOUVREZ NOTRE KIT PÂTISSERIE COMPLET KITCHENAID

QUI VOUS PERMETTRA DE RÉALISER DE DÉLICIEUX DONUTS,
COOKIES, BISCUITS ET AUTRES PÂTISSERIES SUCRÉES OU SALÉES!

Set de 2 moules 6 donuts anti-adhérents

REF. KBNS06DG



- En acier durable, résistant et de qualité professionnelle.
- Revêtement intérieur anti-adhésif pour un démoulage parfait.
- Faites cuire 12 donuts en même temps.

Une plaque à pâtisserie anti-adhésive - REF. KBNSO15BS



- Plaque Easy glide, en acier à revêtement anti-adhésif.
- Répartition homogène de la chaleur pour une cuisson parfaite.
- Idéale pour réaliser de délicieux cookies ou autres biscuits.

Une balance de cuisine électronique - REF. KD151BXERA



- Conception acier inoxydable, affichage LED numérique.
- Conçue tout spécialement pour le bol de votre robot pâtissier, peut être utilisée seule.
- Portée de 10 kg, bouton on/off et tare.

Une spatule de batteur rouge

REF. KS032ER



- Conception en métal coulé très résistant.
- Tête en silicone flexible pour racler les contours du bol de votre robot pâtissier KitchenAid.
- Le complément idéal pour des résultats professionnels.

BISCUITS AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT ET DE NOIX DE MACADAMIA

POUR : 48 BISCUITS • TEMPS DE PRÉPARATION ET CUISSON : 20 MN

INGRÉDIENTS

- 250 ml de beurre ramolli
- 250 ml de cassonade
- 175 ml de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 2 c. à café de vanille
- 625 ml de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 125 ml de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 c. à café de sel
- 225 g de chocolat à pâtisserie, coupé en petits morceaux
- 1 sachet (100g) de noix de macadamia grossièrement hachées



PRÉPARATION :

- Déposez le beurre, la cassonade, le sucre, les oeufs et la vanille dans le bol de votre robot pâtissier multifonction KitchenAid muni du fouet. Battez pendant environ 30 secondes à vitesse 4. Arrêtez l'appareil et raclez le bol. Battez à nouveau à vitesse 4, pendant environ 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez le bol.
- Remplacez le fouet par le batteur plat. Ajoutez les 250 ml de farine, la poudre de cacao, la levure et le sel. Battez pendant 30 secondes à vitesse 2. Incorporez progressivement les 375 ml de farine et battez pendant encore 30 secondes puis augmentez la vitesse progressivement jusqu'à 4 pendant 30 secondes. Réglez à nouveau sur la vitesse 2 puis ajoutez les morceaux de chocolat et de noix. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Formez des boules à l'aide de 2 cuillères puis déposez les, en les aplatisant légèrement, sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 180°, environ 10-12 mn, jusqu'à ce que le bord des biscuits soit bien cuit. Laissez refroidir sur la plaque environ 1 minute.

Bonne dégustation !

Il ne vous reste plus qu'à mettre la main à la pâte!

N° Vert gratuit : 00800 381 04026
www.kitchenaid.fr

®/™ Marque déposée/La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. © 2018. Tous droits réservés.

KitchenAid