Moule gâteau cookeo lequel choisir et où le trouver ?

Moule gâteau cookeo

Voici une sélection de moules à gâteau de 18 cms qui vont dans votre cookeo . Pour savoir le prix et où l’acheter cliquez sur le lien ou l’image .

MOULE SILICONE

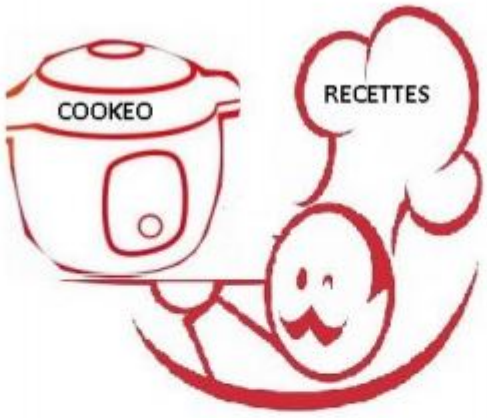
MOULE SILICONE INSECTE

MOULE EN TOLE ANTI ADHERENT

MOULE EN FER BLANC

MOULE A CHARLOTTE

MOULE A CHARLOTTE ROUGE



1000 RECETTES COOKEO

Moules à gâteaux cookeo que choisir ? *par jphil3600*

Comment débloquer votre cookeo quand le couvercle ne s’ouvre pas ?

Cet article s’adresse à des personnes qui n’arrivent pas ouvrir le couvercle du cookeo en fin de cuisson. Pas de panique voici la solution en vidéo . Cette

dernière devrait vous aider à débloquer votre cookeo.

Test mémoire visuelle pour les amateurs de Cookeo

Aujourd’hui dimanche je me suis dit que vu le temps qu’il fait il faudrait trouver une occupation pour lutter contre la morosité . Alors je vous ai concocté un test mémoire visuelle en image sur le thème de la cuisine . J’espère que cela vous distraire et en tout cas bonne fin de week-end.

Pour le test cliquez sur la vidéo

Quel cookeo Moulinex choisir pour vos recettes ?

Connaissez-vous cet appareil de cuisson : le cookeo. Il en existe 3 modèles différents.

Le cookeo pour ceux qui le découvre est un multi cuiseur simple à utiliser et qui vous fait gagner du temps pour cuisiner.

Cookeo 100 recettes :

1° 6 modes de cuisson :

- Vapeur
- Sous pression
- Dorer
- Mijoter
- Réchauffage
- Maintien au chaud
- **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO BLANC C'EST ICI**

2° Le cookeo ne nécessite pas de surveillance vous préparez votre recette, vous ajoutez les ingrédients, vous le programmez, vous fermez le couvercle et puis il commence la cuisson. Vous pouvez faire autre chose pendant ce temps là.

3° Ce multi cuiseur est facile à utiliser et la cuve peut se laver au lave vaisselle.

4° 100 recettes sont programmées il vous suffit de suivre les instructions pour réussir vos recettes.

5° Il existe la fonction ingrédients qui vous donne les temps de cuisson en fonction du poids des aliments (viandes, poissons, fruits, légumes, riz et céréales)

6° L'interface digitale est très intuitive, il est simple de suivre les instructions

Le cookeo USB

Le cookeo USB présente les mêmes fonctions que le cookeo blanc classique mais vous pouvez ajoutez grâce à une clé USB vendue par Moulinex des recettes. Pour le moment 3 types de clés USB existent :

- Recettes tradition
- Recettes du monde
- Recettes méditéranéennes
    - **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO USB C'EST ICI**

Le cookeo connect

Un appareil à la pointe de la technologie qui vous permet d'ajouter 150 recettes de l'application mon cookeo . La connexion s'établit par Bluetooth smart.

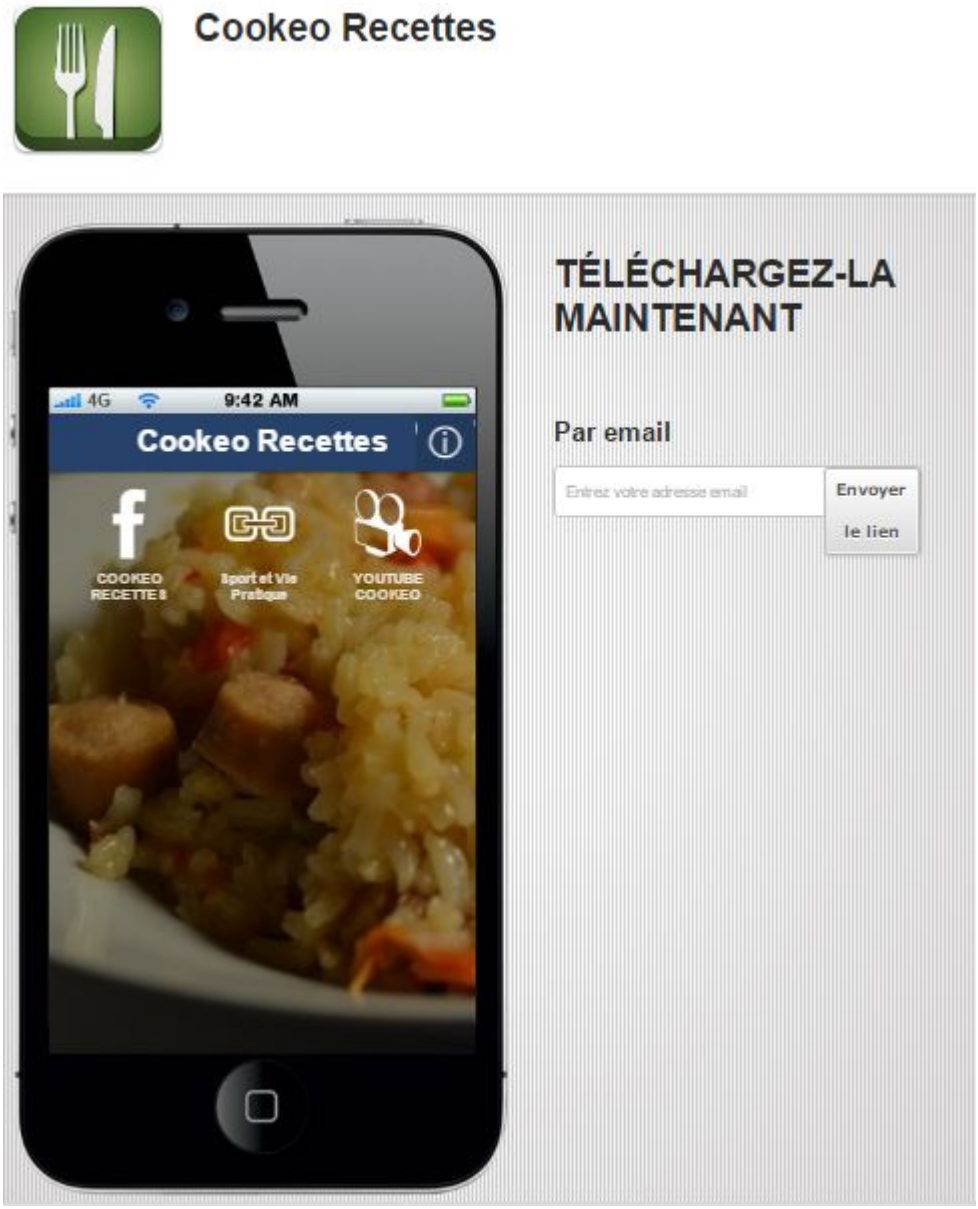
- **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO CONNECT C'EST ICI**

Comment télécharger l’application Cookeorecettes

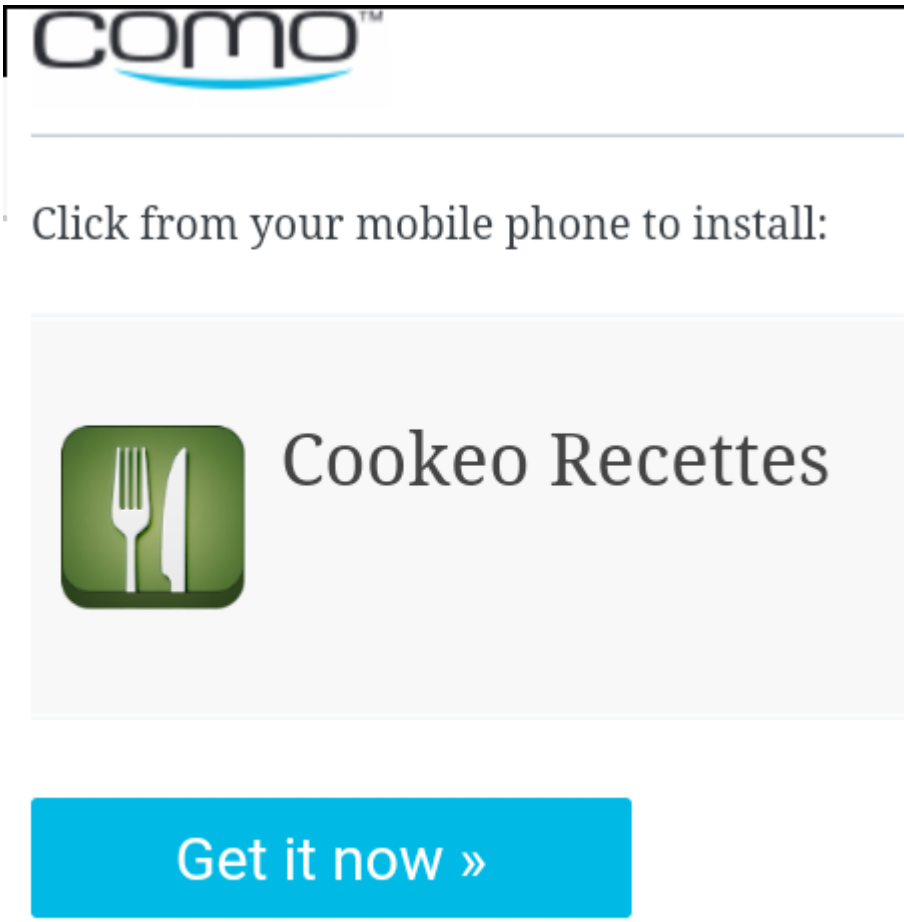
Voilà le mode d’emploi pour téléchargez l’application Cookeorecettes une application que je viens de créer en espérant que cela vous facilite encore plus la vie .

1 Cliquez sur ce lien http://cookeorecettes.mobapp.at/

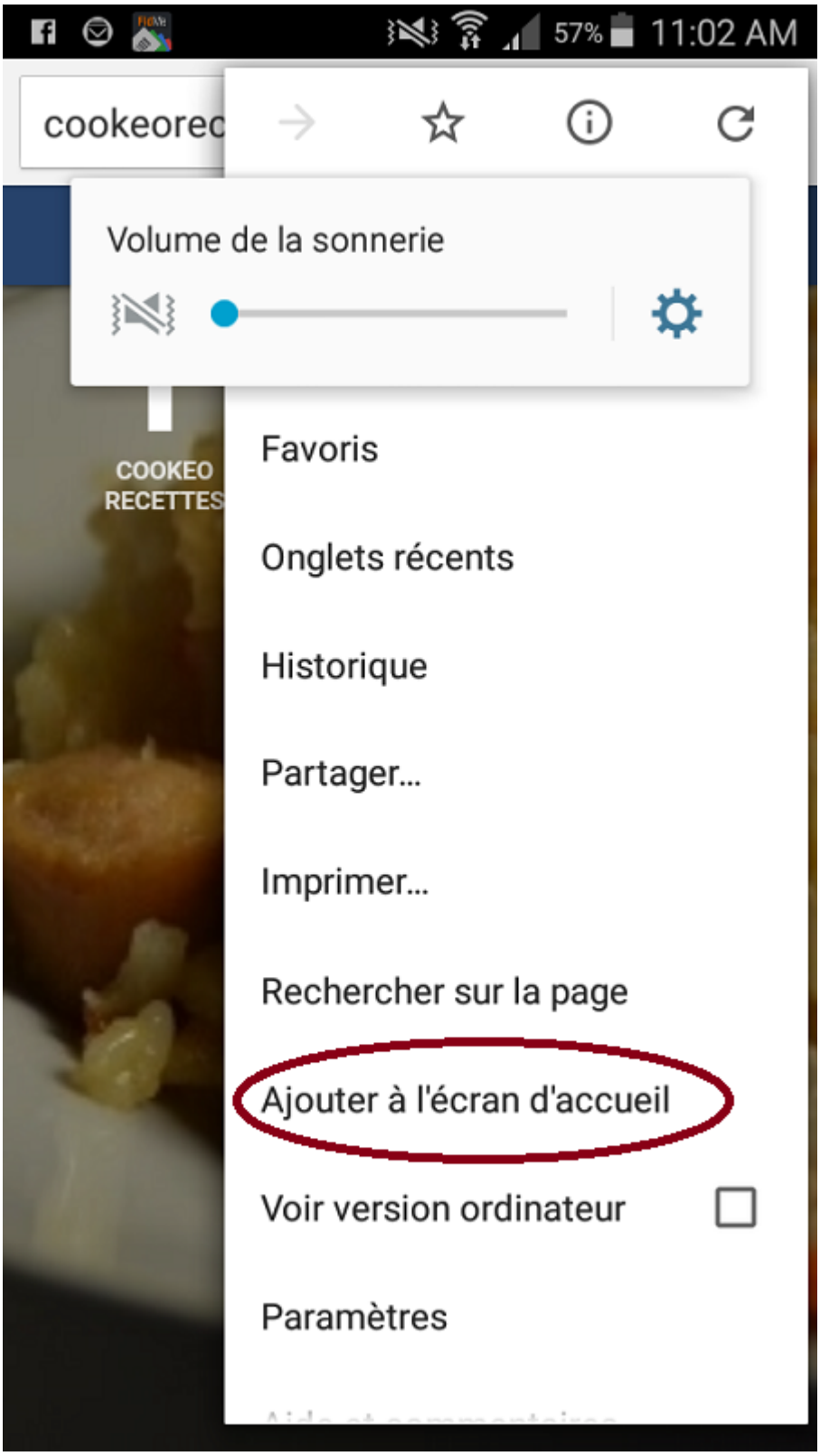
2. Renseignez votre adresse mail , un mail vous sera adressé avec un lien pour télécharger l’application (cela peut prendre du temps parfois plus de 6 h)

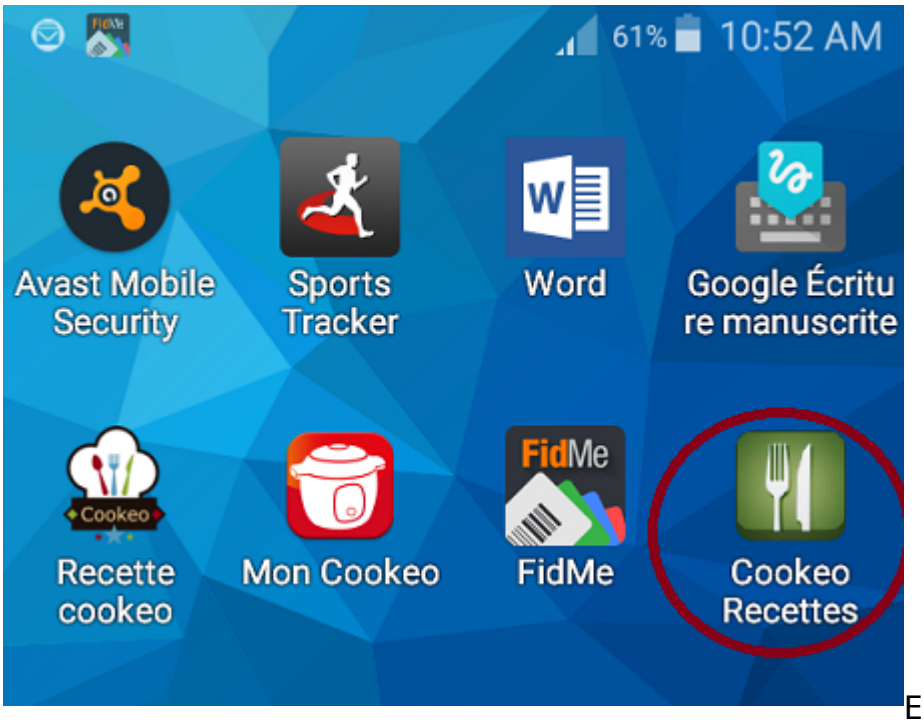


3. cliquez sur « Get it now »et l’application se télécharge



4. Pour épingler l’icône de cookeo recettes cliquez dans le menu déroulant de votre navigateur : « ajouter à l’écran d’accueil »


57% 11:02 AM
cookeorec
Volume de la sonnerie
COOKEO
RECETTES
Favoris
Onglets récents
Historique
Partager...
Imprimer...
Rechercher sur la page
Ajouter à l'écran d'accueil
Voir version ordinateur
Paramètres

6. 

Et voilà l’application Cookeorecettes est maintenant installée

---

Gagnez 6 mois de Beauty Box avec cookeo

Bonjour tout le monde

vous pouvez tenter de gagner 6 mois de beauty box avec le jeu concours de Moulinex pour en savoir plus cliquez ICI ou sur l'image

---

Sticker cookistick 'l'oiseau et le vent' pour votre cookeo

Allez si vous aimez ou souhaitez customiser Sticker cookistick ‘l’oiseau et le vent’ votre cookeo avec le cliquez ICI ou sur l’image

---

Stickers cookeo une idée

cadeau pour la fête des mères

En me baladant sur le net ce matin voilà une petite trouvaille bien sympathique pour ceux qui souhaitent customiser leur cookeo. Si les stickers cookeo vous tente cliquer ICI ou sur l'image

---

Comment faire des gâteaux au cookeo ?

Eh oui avec le cookeo on peut faire des gâteaux . C'est peut être

moins facile que de réussir une recette traditionnelle mais c’est possible mais à certaines conditions .

Pour commencer il vous faut un moule de 18 cms qui rentre dans la cuve . Peu importe le revêtement il peut être en silicone en verre ,enfin tout ce qui va dans le four va dans le cookeo.

Voici un moule en aluminium qui va dans le cookeo (en rabattant les poignées)

- Diamètre : 18 cm
- Aluminium 100% recyclé
- Antiadhésif
- Compatible lave-vaisselle
- Cuisson homogène
- Pour plus d’infos c’est ICI

Et quoi d’autre pour faire des gâteaux au cookeo

Il vous faut également du film alimentaire pour couvrir votre préparation dans le moule pour éviter que les gouttes tombent sur le

gâteau et le ramollisse.

Et bien sûr n’oubliez pas de mettre de l’eau dans le cookeo.

Pour des recettes de gâteaux il existe des sites ou des blogs qui en propose alors n’hésitez pas lancez vous et faites vous plaisir .

http://recettescookeo.com/recipe/genoise

Comment désactiver le mode démo du cookeo ?

Afin d’éviter les problèmes dans les magasins et éviter les accidents, les « cookeo » qui sont en exposition sont verrouillés pour ne pas qu’ils démarrent une cuisson .Alors il se peut que lors de l’achat d’un cookeo d’exposition ce dernier se retrouve en mode démo quand il

arrive chez vous.

Là je sais qu'un vent de panique et d'impatience voire même de colère puisse faire apparition à votre domicile. Mais pas de panique il existe une solution pour débloquer le mode démo. Il vous suffit de suivre la démarche suivante pour pouvoir profiter au plus vite de votre nouveau compagnon de cuisine. Vous oublierez vite vos déboires car cet appareil est vraiment un allié indéniable.

Comment désactivé le mode démo ?

1. Débranchez votre appareil
2. Maintenez la touche retour (flèche) puis rebranchez en appuyant 5 fois sur la touche « OK » de façon rapide
3. En principe l'appareil vous demande un code (qui doit se trouver dans le manuel, si vous ne l'avez pas le code est 3424)
4. L'appareil vous demande de sélectionner le mode démo ON ou OFF vous sélectionnez bien sûr OFF et le Cooke va pouvoir s'utiliser normalement pour la cuisson, pour dorer ou mijoter ou pour maintenir au chaud.

Pour le cookeo connect voici également une solution suivez l'image :

Allez régalez vous maintenant.

Sauce Roquefort au cookeo pour le plaisir

Ingrédients

1 verre de lait

200 g de crème fraîche

100 g de Roquefort

Poivre

Préparation de cette sauce Roquefort

« mode dorer »

Versez le verre de lait dans la cuve ,lorsqu'il commence à fumer ajoutez le Roquefort pour le faire fondre.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .Poivrez.

Servez sur une viande de **votre choix.**