

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



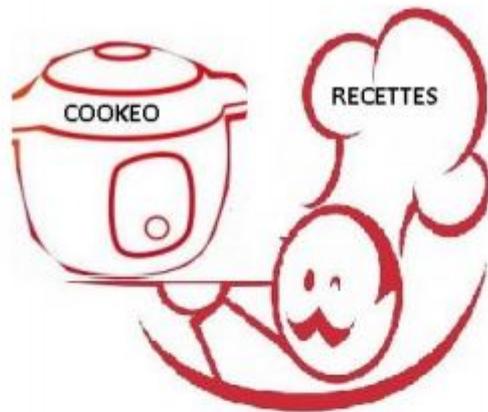
MOULE EN FER BLANC



MOULE A CHARLOTTE



MOULE A CHARLOTTE ROUGE



1000 RECETTES COOKEO

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

Testez votre mémoire



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 ajouter 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 méditerranéennes
- **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)



Cookeo Recettes

An advertisement for the Cookeo Recettes app. On the left, a black smartphone displays the app's interface. The screen shows the status bar at the top with '4G', signal strength, Wi-Fi, and the time '9:42 AM'. Below the status bar is a blue header with the app name 'Cookeo Recettes' and an information icon. The main content area features three social media links: Facebook (labeled 'COOKEO RECETTES'), G+ (labeled 'Sport et Vie Pratique'), and YouTube (labeled 'YOUTUBE COOKEO'). The background of the app screen is a close-up photo of a dish with rice and meat. On the right side of the advertisement, the text 'TÉLÉCHARGEZ-LA MAINTENANT' is displayed in large, bold, black letters. Below this, the text 'Par email' is followed by a text input field containing the placeholder 'Entrez votre adresse email'. To the right of the input field is a button labeled 'Envoyer le lien'.

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

Click from your mobile phone to install:



Cookeo Recettes

Get it now »

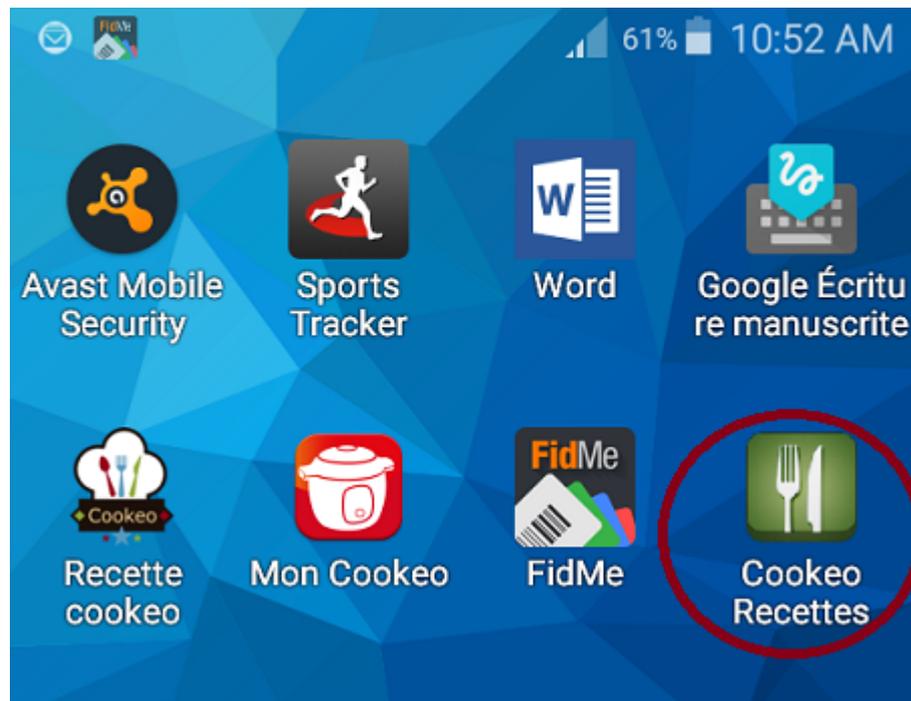
4. Pour épingler l'icône de cookeo recettes cliquez dans le menu déroulant de votre navigateur : « ajouter à l'écran d'accueil »

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 débloquent 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 Cookeo 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.**