

KitchenAid



UNE SORBETIÈRE OFFERTE*

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM125PS et 5KSM175PS) ou 6,9L (5KSM7580)**

Du 29 avril au 24 juin 2017

OFFRE FÊTE DES MÈRES / FÊTE DES PÈRES

— La créativité culinaire sans limite —



Rejoignez-nous sur Facebook, Instagram, @KitchenAidFrance



*Sorbetière ref 5KICA0WH d'une valeur de 110€ TTC. Jusqu'à épuisement des stocks.

**Offre valable uniquement pour les robots sur socle Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM125PS et 5KSM175PS) et 6,9L (5KSM7580).

UNE SORBETIÈRE OFFERTE

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT SUR SOCLE ARTISAN KITCHENAID 4,8L (5KSM125PS ET 5KSM175PS) OU 6,9L (5KSM7580)*

Comment recevoir votre sorbetière ?

- 1 Achetez votre robot pâtissier multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM125PS et 5KSM175PS) ou 6,9L (5KSM7580) entre le 29 avril et le 24 juin 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 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 8 juillet inclus (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe suffisamment affranchie, à l'adresse suivante :**

**KITCHENAID
FÊTE DES MÈRES - FÊTE DES PÈRES N°19991
CEDEX 3366 - 99336 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 votre cadeau 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 Artisan KitchenAid 4,8 L (5KSM125PS et 5KSM175PS) et 6,9 L (5KSM7580). Offre valable en France métropolitaine, en Corse et à Monaco (achat et résidence), pour tout achat compris entre le 29 avril et le 24 juin 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.

KitchenAid

BOOSTEZ VOTRE CRÉATIVITÉ
CULINAIRE ET RÉUSSISSEZ
TOUTES VOS ENVIES!

Découvrez
la recette exclusive de

MORGANE
de Cakes Paradise



Tarte citron meringuée

POUR : 6 PERSONNES • TEMPS DE PRÉPARATION : 1H • TEMPS DE CUISSON : 15 MN

INGRÉDIENTS

• PÂTE SUCRÉE

- 125 g de farine,
- 50 g de beurre mou,
- 50 g de sucre glace,
- 50 g de poudre d'amande,
- 1 pincée de sel,
- 1 œuf,
- Arôme de vanille

• LEMON CURD

A acheter tout fait ou à faire vous-même

• MERINGUE ITALIENNE

- 100 g de blancs d'œufs,
- 35 g de sucre en poudre,
- 160 g de sucre en poudre,
- 40 g d'eau



Retrouvez toute la gamme sur
www.kitchenaid.fr et choisissez
l'accessoire qui répond le mieux
à vos attentes.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

- Préchauffez votre four à 180 degrés.
- Versez dans le bol de votre robot le beurre et le sucre, mélangez à l'aide de la feuille puis ajoutez l'œuf. Continuez à mélanger, rajoutez le reste des ingrédients et faites battre jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Mettez-la dans du film alimentaire et réservez minimum 30 minutes au frais.
- Ensuite, foncez votre cercle à tarte et enfournez-la à 180 degrés pendant 15 minutes (n'oubliez pas de piquer votre pâte avant cuisson et d'y ajouter des fruits secs pour éviter qu'elle ne gonfle).
- Laissez-la reposer sur une grille et dès qu'elle aura refroidi, versez dessus votre lemon curd.

PRÉPARATION DES MERINGUES

ITALIENNES (un thermomètre est recommandé)

- Faites cuire vos 160 g de sucre et 40 g d'eau dans une casserole jusqu'à atteindre la température de 116 degrés.
- Pendant la cuisson, versez vos blancs d'œufs dans la cuve de votre robot pâtisseries muni du fouet. Quand la température du sucre cuit atteint les 100 degrés, commencez à battre vos blancs en neige et serrez-les progressivement avec vos 35 g de sucre.



@cakesparadise13 @cakesparadise @Morgane Cakes paradise & Cakesparadise

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

®/TM Marque déposée/La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. © 2017. Tous droits réservés.

KitchenAid