



Emile Henry
FRANCE

Ma PIZZA STONE
My PIZZA STONE



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre Pizza Stone Emile Henry qui vous procurera, nous l'espérons, une grande satisfaction pour la préparation et la cuisson de vos pizzas maison.

Nous sommes fiers de vous offrir **une garantie de 10 ans** sur votre Pizza Stone à compter de sa date d'achat. Pour bénéficier d'une plus grande efficacité dans la gestion de votre garantie, enregistrez-la auprès de notre service de suivi qualité sur **www.emilehenry.com/garantie**

PRODUIT ENREGISTRÉ = GARANTIE SIMPLIFIÉE

Vous recevrez ainsi la confirmation de la validité de votre garantie qui vous donnera plus de flexibilité dans sa mise en œuvre ainsi que ses modalités.



Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation que vous trouverez dans ce livret. Nous rappelons également que toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités culinaires de votre Pizza Stone. Cette garantie ne couvre pas les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit (*voir conseils d'utilisation dans ce livret*).

Tous nos produits sont fabriqués à Marcigny en Bourgogne depuis 1850 et font l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.

RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SUR NOTRE SITE INTERNET

 Retrouvez les instructions d'utilisation de votre produit sur www.emilehenry.com/use-and-care

 Find care and use instructions for your product on www.emilehenry.com/use-and-care

 Ritrovate i consigli d'uso del vostro prodotto su www.emilehenry.com/use-and-care

 Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihres Produkts unten www.emilehenry.com

 Инструкции по использованию вашего продукта в Интернете www.emilehenry.com/use-and-care

 Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de uw product www.emilehenry.com/use-and-care



Pour toute réclamation

Pour la France

Contactez notre service consommateur au 03 85 25 50 50 ou écrivez-nous à :

Service Consommateur Emile Henry

13, rue Georges de Vichy

71110 MARCIGNY

Pour l'étranger

Connectez-vous sur :

www.emilehenry.com/garantie

afin de connaître les coordonnées du service consommateur dans votre pays.

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE PIZZA STONE ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

La pizza stone vous permet de préparer et cuire vos pizzas maison. En suivant nos conseils, vous obtiendrez une pizza à la pâte bien dorée et délicieusement croustillante.

Spécificités techniques de votre Pizza Stone

- Avant la première utilisation, **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux, puis nettoyez-le soigneusement.
- **N'utilisez jamais votre pizza stone sur une source de chaleur directe (gaz, plaques,...)**. Vous pouvez cependant l'utiliser sur la grille du barbecue qui offre une chaleur homogène sur toute la surface de la plaque. Dans ce cas, fermez le couvercle de votre barbecue pendant la cuisson pour un meilleur résultat.
- Vous pouvez découper directement sur la surface de votre Pizza Stone grâce à son émail très résistant.
- A la sortie du four, quand la plaque est chaude, **ne la mettez pas au contact du froid** (eau froide ou surface froide). Posez-la sur une surface neutre (planche en bois, torchon...).



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre ustensile dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc avant de le passer au lave-vaisselle.

Notre céramique est très résistante et vous permettra d'obtenir d'excellents résultats culinaires. Cependant, elle peut se casser en cas de chute ou de choc violent. Veuillez donc à manier votre produit avec précaution.





Préparation et cuisson

Pour un résultat optimal et une pâte croustillante, **préchauffez votre pizza stone au four à 240°C pendant 10 minutes**. Ne farinez pas votre pizza stone (car la farine risquerait de brûler) et placez-la dans la partie basse de votre four.

Pendant ce temps, saupoudrez de la farine et de la semoule fine sur votre plan de travail: la semoule fine vous aidera à déplacer facilement votre pizza par la suite. Étalez votre pâte, garnissez votre pizza et déplacez-la à l'aide d'une pelle à pizza directement sur votre pizza stone dans le four. Laissez cuire pendant 10 à 12 minutes à 240°C.

Plus la pâte est fine, plus la température du four doit être élevée : jusqu'à 250°C pour les pâtes les plus fines.

“ Vous pouvez également vous en servir pour cuire des tartes fines, des mises en bouche...”

MES RECETTES



PIZZA FINE À LA MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OLIVES ET POIVRONS

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 1 pizza réalisée avec la Pizza Stone 37 cm*

LA PÂTE À PIZZA

200 g de farine
5 g de sel fin
5 g de sucre en poudre
5 g de levure de boulanger fraîche ou déshydratée
2 c à soupe d'huile d'olive
10 cl d'eau tiède

LA SAUCE TOMATE

3 c à soupe de tomate concentrée
1 c à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée
1 pincée de sucre en poudre
Sel fin et poivre du moulin

LA GARNITURE

200 g de mozzarella
100 g de champignons de Paris
1 oignon
50 g de fromage râpé
10 olives noires
1 petit poivron vert

- Mélangez la farine avec le sel, le sucre et la levure.
- Versez l'huile d'olive et l'eau tiède d'un seul coup.
- Travaillez à la main jusqu'à obtention d'une consistance élastique.
- Préchauffez votre pizza stone au four à 240°C pendant 10 à 15 minutes.
- Farinez intensément votre plan de travail, saupoudrez de la semoule fine et étalez votre pâte dessus. La semoule fine vous permettra de déplacer facilement votre pizza.
- Mélangez la tomate concentrée avec l'huile d'olive et l'ail écrasé. Ajoutez le sucre en poudre, salez, poivrez et répartissez la sauce sur la pâte.
- Garnissez la pizza avec les tranches de mozzarella, les olives, l'oignon et les champignons émincés.
- Taillez le poivron en fines lamelles et répartissez-le sur la pizza avec le fromage râpé.
- À l'aide d'une pelle à pizza, déplacez votre pizza sur la pizza stone toujours dans le four. Laisser cuire 10 à 12 minutes à 250°C.

PIZZA MOELLEUSE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE ET PESTO DE ROQUETTE

Temps de préparation : 25 minutes - Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 1 pizza réalisée avec la Pizza Stone 37 cm*

LA PÂTE À PIZZA

200 g de farine
5 g de sel fin
5 g de sucre en poudre
5 g de levure de boulanger fraîche ou déshydratée
2 c à soupe d'huile d'olive
10 cl d'eau tiède

LA SAUCE

3 c à soupe de tomate concentrée
3 c à soupe de crème épaisse
1 gousse d'ail écrasée
Sel fin et poivre du moulin

LA GARNITURE

1 oignon
2 c à soupe de crème épaisse
½ jus de citron
3 tranches de saumon fumé
1 c à soupe de pignons de pin
2 c à soupe de parmesan râpé
2 c à soupe d'huile d'olive
1 poignée de feuilles de roquette

- Mélangez la farine avec le sel, le sucre et la levure.
- Versez l'huile d'olive et l'eau tiède d'un seul coup.
- Travaillez à la main jusqu'à obtention d'une consistance élastique.
- Préchauffez votre pizza stone au four à 240°C pendant 10 à 15 minutes.
- Farinez intensément votre plan de travail, saupoudrez de la semoule fine et étalez votre pâte dessus. La semoule fine vous permettra de déplacer facilement votre pizza.
- Mélangez la crème avec la tomate concentrée, salez et poivrez. Badigeonnez la pâte avec ce mélange.
- Émincez finement l'oignon, fouettez la crème avec le jus de citron, salez et poivrez.
- Garnissez la pizza avec le saumon fumé coupé en lamelles et alternez avec la crème acidulée. Répartissez dessus l'oignon émincé.
- Dans un mortier, écrasez l'ail avec le sel, puis tout en continuant à piler, ajoutez les pignons de pin, le parmesan râpé et l'huile d'olive. Répartissez le mélange obtenu sur la pizza.
- À l'aide d'une pelle à pizza, déplacez votre pizza sur la pizza stone toujours dans le four. Laisser cuire 10 à 12 minutes à 250°C.
- À la sortie du four, répartissez les feuilles de roquette dessus et donnez quelques tours de moulin à poivre.

*

Les conseils du Chef pour réussir votre pizza !



Si vous utilisez une pizza stone de Ø 30 cm retirez 1/3 des quantités.

La pâte maison

- Que la levure de boulanger soit sèche ou fraîche (à diluer dans de l'eau tiède), sa qualité est primordiale pour avoir une bonne pâte !
- Pétrissez la pâte aussi longtemps que nécessaire jusqu'à obtenir une consistance souple et élastique, mais toujours à faible vitesse pour ne pas trop « chauffer ».
- Lorsque la pâte repose, mettez-la sous un torchon pour ne pas qu'elle sèche et laissez-la à température ambiante sans courant d'air pour que la levure agisse : la pâte doit doubler de volume.

La garniture

- Pour éviter que la sauce ne soit trop acide à cause des tomates, vous pouvez rajouter du sucre, du miel ou de la crème.
- Ne surchargez pas la pizza en garniture : 2 ou 3 saveurs prononcées suffisent ! Tomates, basilic, mozzarella permettent de réaliser une savoureuse pizza Margherita.
- Pour relever le goût, privilégiez les herbes comme l'origan, le basilic, le thym ou la marjolaine. Vous pouvez aussi rajouter du piment ou de l'ail.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT



Notre cloche à pain

Fruit de plus de deux ans de recherche, notre cloche à pain est l'alliée du bon pain maison. La courbe de sa cloche recrée exactement le dôme des fours à pain traditionnels pour assurer au pain le bon taux d'humidité pendant la cuisson. Notre céramique innovante réfractaire permet d'obtenir une croûte généreuse et une mie ferme et aérée.

Notre moule à Tarte Tatin

Un seul moule pour faire toute la recette : d'abord le caramel directement sur la flamme, puis la cuisson au four dans le même plat. Démoulez et présentez votre tarte tatin avec le plat de service. C'est facile et rapide !



Notre brique à rôtir

Elle permet une cuisson optimale des rôtis et volailles au four. Son couvercle innovant diffuse la chaleur au plus près de la pièce à cuire. La chair est tendre et moelleuse, la peau croustillante, le tout sans salir son four.



Nos plats à four

Ils apportent couleurs et générosité dans la préparation de vos recettes préférées. En céramique **HR®** (High Resistance), nos plats à four permettent une diffusion homogène de la chaleur, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



Nos cocottes

Grâce à la céramique innovante **Flame®** nos cocottes conservent tous les bienfaits d'une cuisson dans la céramique : une cuisson douce et homogène pour mijoter à la perfection et révéler les saveurs de vos petits plats. Elles s'utilisent sur tous les feux (avec un disque relais pour l'induction) et au four.

Nos moules à pâtisserie

Cuire à coeur vos desserts préférés tout en les mettant en valeur pour un joli service, c'est le rôle de notre ligne spéciale desserts et goûters. En céramique **HR®** (Haute Résistance), nos moules sont utilisables au four traditionnel, passent au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



1850

Depuis six générations, nos équipes se transmettent la passion d'une Haute Céramique que nous fabriquons en Bourgogne à Marcigny.

“

Notre fierté est de mettre notre maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine généreuse et savoureuse.



For six generations, our teams have passed on our passion for the high-quality ceramic we make in Marcigny, Burgundy.

We are proud that our expertise in Clay and Fire is used to create delicious recipes, full of flavour.



CONGRATULATIONS!

You have just purchased an Emile Henry Pizza Stone, which we hope will bring you immense pleasure and satisfaction when preparing and cooking your homemade pizzas.

We are proud to offer a **ten-year guarantee** on your Pizza Stone, starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

REGISTERED PRODUCT = SIMPLIFIED GUARANTEE

You will receive confirmation of your guarantee's validity, which will give you more flexibility with regard to its implementation and its terms.



Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects, when used under normal domestic conditions, and in accordance with the care and use instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the finish are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your Pizza Stone. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (*see the recommendations in this booklet*).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.

FIND THE CARE AND USE INSTRUCTIONS ON OUR WEBSITE

-  Find care and use instructions for your product on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre produit sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del vostro prodotto su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihres Produkts unten www.emilehenry.com
-  Инструкции по использованию вашего продукта в Интернете www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de uw product www.emilehenry.com/use-and-care



Complaints

Log on to: www.emilehenry.com/guarantee to find the contact details of the customer service department in your country.

HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR PIZZA STONE

You can use our Pizza Stone to prepare and cook your homemade pizzas. Following our advice, you will produce pizzas with a beautifully golden, deliciously crisp crust.

Technical features of your Pizza Stone

- Before using it for the first time, **remove all the labels from the product**, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- **Never use your Pizza Stone directly on a source of heat (gas, electric etc.).** You can, however, use it on the barbeque grill, which diffuses heat evenly all over the surface of the dish. For best results, make sure you close the barbeque lid during cooking.
- You can cut directly onto the surface of your Pizza Stone, as the glaze is very resistant.
- When you take it out of the oven, it will be extremely hot so **do not place it in direct contact with anything cold**, such as cold water or a cold surface. Place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth



If, when cleaning it, you find that some residue will not come off, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.

Our ceramic is highly resistant and produces excellent culinary results. However, it can break if it is dropped or subject to violent impact. So please handle it carefully.





Preparation and cooking

For best results and for a crispy crust, **pre-heat your Pizza Stone in the oven at 240°C / 475°F / Gas Mark 9 for 10 minutes**. Do not flour the Pizza Stone (as the flour might burn) and place it on the lowest shelf of the oven.

During this time, sprinkle flour and very fine couscous over your work surface. The couscous will help you remove your pizza easily afterwards: Roll out your dough, put the toppings on your pizza and, using a pizza peel, place it directly on your Pizza Stone in the oven. Cook for 10-12 minutes at 240°C / 475°F / Gas Mark 9.

The thinner the dough, the higher you should set the oven temperature: up to 250°C / 480°F / Gas Mark 9 for very thin dough.

“ You can also use it to cook thin-crust tarts, appetizers etc.

MY RECIPES



THIN-CRUST PIZZA WITH MOZZARELLA, MUSHROOMS, OLIVES AND PEPPERS

Preparation time: 20 minutes - Cooking time: 15 minutes

Ingredients for 1 pizza made with the 37 cm / 14" Pizza Stone*

PIZZA DOUGH

200 g / 7oz / 1 cup flour
5 g / 1 tsp fine salt
5 g / 1 tsp caster sugar
5 g / 1 tsp fresh or dried baker's yeast
2 tbsp olive oil
100 ml / 3 ½ fl oz / ½ cup warm water

TOMATO SAUCE

3 tbsp tomato concentrate
1 tbsp olive oil
1 clove garlic (crushed)
Pinch caster sugar
Fine salt and ground pepper

TOPPING

200 g / 7oz / 1 cup mozzarella cheese
100 g / 3 ½ oz button mushrooms
1 onion
50 g / 2oz / 3 tbsp grated cheese
10 black olives
1 small green pepper

1. Mix the flour with the salt, sugar and yeast.
2. Pour in all the olive oil and warm water.
3. Knead until the dough is elastic in consistency.
4. Pre-heat your pizza stone at 240°C / 475°F / Gas Mark 9 for 10-15 minutes.
5. Flour your work surface generously, sprinkle with fine couscous and roll out your dough. The couscous will help you remove your pizza easily.
6. Mix the tomato concentrate with the olive oil and crushed garlic. Add the caster sugar, salt and pepper and spread the sauce over the dough.
7. Top the pizza with slices of mozzarella, olives, onion and chopped mushrooms.
8. Chop the pepper into thin strips and sprinkle over the pizza with the grated cheese.
9. Using a pizza peel, place your pizza on the Pizza Stone in the oven. Cook for 10-12 minutes at 250°C / 475°F / Gas Mark 9.

MELT-IN-THE-MOUTH PIZZA WITH SMOKED SALMON, TANGY CREAM AND ROCKET PESTO

Preparation time: 25 minutes - Cooking time: 15 minutes

Ingredients for 1 pizza made with the 37 cm / 14" Pizza Stone*

PIZZA DOUGH

200 g / 7oz / 1 cup flour
5 g / 1 tsp fine salt
5 g / 1 tsp caster sugar
5 g / 1 tsp fresh or dried baker's yeast
2 tbsp olive oil
100 ml / 3 ½ fl oz / ½ cup warm water

SAUCE

3 tbsp tomato concentrate
3 tbsp double cream
1 clove garlic (crushed)
Fine salt and ground pepper

TOPPING

1 onion
2 tbsp double cream
Juice of ½ lemon
3 slices smoked salmon (cut into strips)
1 tbsp pine nuts
2 tbsp grated Parmesan
2 tbsp olive oil
A handful of rocket leaves

1. Mix the flour with the salt, sugar and yeast.
2. Pour in all the olive oil and warm water.
3. Knead until the dough is elastic in consistency.
4. Pre-heat your pizza stone at 240°C / 475°F / Gas Mark 9 for 10-15 minutes.
5. Flour your work surface generously, sprinkle with fine couscous and roll out your dough. The couscous will help you remove your pizza easily.
6. Mix the cream with the tomato concentrate, season with salt and pepper. Spread this mixture over the dough.
7. Finely chop the onion, whip the cream with the lemon juice, add salt and pepper.
8. Top the pizza with the strips of smoked salmon, alternating with the tangy cream. Sprinkle the chopped onion on top.
9. With a mortar and pestle, crush the garlic with the salt, then add the pine nuts, grated Parmesan and olive oil, grinding them all together. Spread this mixture over the pizza.
10. Using a pizza peel, place your pizza on the Pizza Stone in the oven. Cook for 10-12 minutes at 250°C / 475°F / Gas Mark 9.
11. On removing from the oven, spread the rocket leaves over the top with some ground pepper.

*

Our Chef's tips for a successful pizza!



Homemade dough

- It doesn't matter whether the baker's yeast you use is dried or fresh (diluted in warm water), but it's essential to use good quality yeast!
- Knead the dough for as long as necessary until it has a supple, elastic consistency, but knead slowly, so that you don't "overheat" it.
- When the dough is resting, put a cloth over the top of it so that it doesn't dry out, and leave it at room temperature, away from any draughts, to allow the yeast to act: the dough should double in volume.

The topping

- To stop the tomatoes making the sauce too acidic, you can add sugar, honey or cream.
- Do not overload the pizza with toppings: 2 or 3 flavours are enough! Tomatoes, basil and mozzarella make a delicious Margherita pizza.
- To enhance the taste, use herbs such as oregano, basil, thyme or marjoram. You can also add chilli or garlic.

Frédéric Dubourvieux
Cooking Chef Emile Henry

If you are using a 30cm / 12" diameter Pizza Stone, reduce the quantities by 1/3.

WHY NOT TAKE



Our Bread Cloche

The result of over two years' research, our Bread Cloche is perfect for making good homemade bread. The curve of its lid exactly recreates the dome of traditional bread ovens, to give the bread the correct humidity level as it bakes. Our innovative refractory ceramic produces a generous crust and a firm, airy inside.



Our Tarte Tatin dish

One dish for the whole recipe: firstly for making the caramel directly on the stove, then for oven-baking the tart in the same dish. Remove your Tarte Tatin from the dish and present it on the serving plate. It's quick and easy!



Our chicken baker

For perfect cooking of roasts and poultry in the oven. Its innovative lid diffuses the heat as close to the food as possible. The flesh will be soft and tender, and the skin crisp, without making your oven dirty.



Our oven dishes

Our ovenware adds a splash of generous colour to your favourite recipes. Made from **HR** (High Resistance) ceramic, they diffuse the heat evenly and are perfect for controlled, natural cooking. They are resistant to thermal shocks, and can be placed directly in the oven from the freezer.



Our baking dishes

Our Ruffled dishes cook your favourite desserts gently and evenly, and show them off in an attractive presentation. Made from **HR**[®] (High Resistance) ceramic, they can be used in a traditional oven, microwave, freezer and dishwasher without risk of damage.

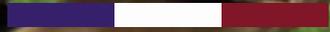


Our stewpots

Thanks to our innovative **Flame**[®] ceramic, our stewpots retain all the benefits of cooking in an earthenware pot: gentle, even cooking, simmering to perfection and bringing out all the flavours of your recipe. They can be used on all types of stove (with an induction disk for induction hobs) and in the oven.






MADE IN FRANCE
— SINCE 1850 —

LIPZZZGVI

For care and use instructions in other languages, go to www.emilehenry.com/use-and-care