

LIVRE DE RECETTES



**BACON
BONANZA
COPPER**



**BACON
BONANZA
COPPER**



RECIPE BOOK



Chocolate Covered Bacon

1 lb. Thick cut bacon of choice
12 oz. pkg. of chocolate chips
(milk, semi-sweet or dark)

Directions:

1. Cook strips of bacon according to directions until just crisp (20 – 23 mins). Do not overcook or it will not work well with heavy chocolate coating.
2. While the bacon is cooling, fill the double boiler or medium sauce pan with water and bring to a medium heat.
3. Place double boiler top pan in double boiler bottom pan or put the small sauce pan in the medium sauce pan.
4. Slowly add chocolate morsels into top pan and stir while morsels melt. Do this until all morsels have been added (Be sure to keep stirring to prevent the chocolate from burning.).
5. Using your fingers or tongs carefully dip the bacon strips into the chocolate, if necessary use a spoon to spoon the melted chocolate over the bacon evenly coating it.
6. Optional – sprinkle with chopped nuts, sea salt or chocolate jimmies!
7. Once coated, lay strips on cooling rack (with something underneath to catch the drips) or waxed paper lined cookie sheet. Cool in refrigerator for 15 minutes to set chocolate.

Honey Cornbread

1 cup all-purpose flour
1 cup yellow cornmeal
¼ cup sugar
3 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
2 large eggs
1 cup heavy whipping cream
¼ cup canola oil
¼ cup honey

Directions:

1. In a bowl, combine flour, cornmeal, sugar, baking powder and salt. In a small bowl, beat the eggs. Add cream, oil and honey; beat well. Stir into the dry ingredients just until moistened. Pour into the greased Bacon Bonanza tray.
2. Bake at 400° for 20-25 minutes or until a toothpick inserted near the center comes out clean. Serve warm.

Sour Cherry Cobbler

4 cups sour cherries, picked over, rinsed, and drained well	1 cup all-purpose flour
2 tablespoons cornstarch	1 teaspoon double-acting baking powder
⅔ cup plus 2 tablespoons sugar	½ teaspoon salt
2 tablespoons fresh lemon juice	¾ stick (6 tablespoons) cold unsalted butter, cut into bits
¼ teaspoon almond extract	

Directions:

1. Working over a bowl pit the cherries, discarding the pits and reserving the cherries and any juices in the bowl.
2. Stir the cornstarch, ⅔ cups of the sugar, the lemon juice, and almond extract.
3. Transfer mixture to a saucepan and bring slowly to a boil. Pour into Bacon Bonanza tray, spread evenly.
4. In a small bowl stir together the flour, the baking powder, the salt, the remaining 2 tablespoons sugar, and the butter, blend the mixture until it resembles coarse meal.
4. Stir in ¼ cup boiling water, stirring until the batter is just combined.
5. Drop the batter by heaping tablespoons onto cherry mixture, and bake the cobbler in the middle of a preheated 350°F. oven for 45 to 50 minutes, or until the top is golden. Serve the cobbler with the ice cream.



Maple Cinnamon Bacon

A must with pancakes and waffles!

1 lb. thick cut bacon of choice
 ½ cup brown sugar
 1 tsp. cinnamon
 pure maple syrup

Directions:

1. Preheat oven to high, 400°F.
2. Place bacon on plate.
3. Combine cinnamon and sugar in small bowl.
4. Brush maple syrup on bacon lightly.
5. Sprinkle with cinnamon sugar.
6. Flip over and repeat on other side.
7. Place each piece in the Bacon Bonanza rack.
8. Place in oven for 20 – 25 minutes, until desired crispness.
9. Let cool before removing to let sugar set.

Seasoned Bacon

garlic powder and black pepper
 onion powder and dill weed
 chili powder and cumin
 curry Powder
 Italian seasonings and lemon pepper
 barbecue seasoning and maple syrup

Directions:

1. Preheat oven to high, 400°F.
2. Place bacon on plate.
3. Combine seasonings of choice.
4. Spread seasonings on bacon, pressing into each piece.
5. Place each piece in the Bacon Bonanza rack.
6. May do several different kinds at the same time! Do everyone's favorite!
7. Place in oven for 20 – 25 minutes, until desired crispness.



Sriracha And Honey Bacon

8 oz. package bacon (about 8 slices)	1 clove garlic, minced
¼ cup honey	½ teaspoon toasted sesame oil
2 tablespoons soy sauce	toasted sesame seeds, for garnish
2 teaspoons sriracha sauce	fresh cilantro, for garnish
1 tablespoon fresh lime juice	

Directions:

1. Preheat oven to 400°F.
2. Whisk honey, soy sauce, sriracha, lime juice, garlic, and sesame oil together in a medium bowl.
3. Place strips of bacon in the glaze and coat evenly. Refrigerate for at least 30 minutes.
4. Place marinated strips into the Bacon Bonanza rack.
5. Bake for 20 – 25 minutes until desired crispness is achieved.
6. Sprinkle with sesame seeds and fresh cilantro if desired to garnish.

GOTHAM STEEL™ BACON BONANZA RECIPE BOOK

Distributed By EMSON® NY, NY, 10001 USA

©Copyright 2017 EMSON® All Rights Reserved. Printed In China.

Bacon À La Sauce Sriracha Et Au Miel

un paquet de 225 grammes de bacon	1 gousse d'ail émincée
(environ 8 tranches)	½ cuillère à café d'huile de sésame grillé
¼ tasse de miel	graines de sésame grillées, pour la décoration
2 cuillères à soupe de sauce soja	coriandre fraîche, pour la décoration
2 cuillères à café de sauce sriracha	
1 cuillère à soupe de jus de citron vert frais	

Instructions :

1. Préchauffez le four à 200° C (400° F).
2. Fouettez le miel, la sauce soja, la sauce sriracha, le jus de citron vert, l'ail et l'huile de sésame dans un bol de taille moyenne.
3. Placez les tranches de bacon dans le mélange et recouvrez-les uniformément. Réfrigérez pendant au moins 30 minutes.
4. Placez les tranches marquées sur la grille du Bacon Bonanza.
5. Faites cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant comme vous le souhaitez.
6. Saupoudrez de graines de sésame et de coriandre fraîche, pour décorer.

Bacon Au Sirop D'érable Et À La Cannelle

Excellent avec des crêpes et des gaufrettes!

450 grammes de bacon de qualité coupé épais
½ tasse de cassonade
1 cuillère à café de cannelle
sirop d'érable pur

Instructions :

1. Préchauffez le four à température élevée, 200°C (400° F).
2. Placez le lard sur une plaque.
3. Mélangez la cannelle et le sucre dans un petit bol.
4. Appliquez délicatement le sirop d'érable sur le bacon.
5. Saupoudrez de sucre à la cannelle.
6. Retournez les tranches et renouvelez l'opération sur l'autre face.
7. Placez chaque tranche sur la grille du Bacon Bonanza.
8. Mettez au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant à votre convenance.
9. Laissez refroidir avant de retirer afin de laisser le sucre prendre.



Lard Assaisonné

ail en poudre et poivre noir
oignon en poudre et aneth
piment en poudre et cumin
poudre de curry
assaisonnement italien et poivre citronné
assaisonnement pour barbecue et sirop d'érable

Instructions :

1. Préchauffez le four à température élevée, 200°C (400° F).
2. Placez le lard sur une plaque.
3. Mélangez les assaisonnements de votre choix.
4. Répartissez les assaisonnements sur le lard, en appuyant sur chaque tranche
5. Placez chaque tranche sur la grille du Bacon Bonanza.
6. Vous pouvez réaliser différents types en même temps! Réalisez le préféré de chacun!
7. Mettez au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant à votre convenance.





Bacon Nappé De Chocolat

450 grammes de bacon de qualité coupé épaïs
340 grammes de pépites de chocolat
(au lait, mi-sucré ou noir)

Instructions :

1. Cuisez les lamelles de bacon selon les instructions jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (20 à 23 mins). Ne les faites pas trop cuire ou vous ne pourrez pas les enrober correctement

2. Pendant que le bacon refroidit, remplissez le bain-marie ou une casserole moyenne d'eau et portez à température moyenne.

3. Placez la partie supérieure du bain-marie dans la partie inférieure ou la casserole plus petite dans la moyenne.

4. Ajoutez doucement les morceaux de chocolat dans la casserole supérieure et remuez pendant qu'ils fondent. Procédez ainsi jusqu'à avoir ajouté tous les morceaux. (Continuez à bien remuer afin d'éviter que le chocolat ne brûle).

5. Avec vos doigts ou des pinces, plongez délicatement les lamelles de lard dans le chocolat, si besoin utilisez une cuillère pour répartir uniformément le chocolat fondu sur le lard et bien le recouvrir.

6. Éventuellement – saupoudrez de noix écrasées, de gros sel ou d'éclats de chocolat!

7. Une fois recouvertes, laissez les lamelles refroidir sur une grille (avec quelque-chose en-dessous pour récupérer les coulures) ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placez au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le chocolat durcisse.

1

Pain De Maïs Au Miel

1 tasse de farine
1 tasse de semoule de maïs jaune
¼ tasse de sucre
3 cuillères à café de levure chimique
½ cuillère à café de sel
2 gros œufs
1 tasse de crème à fouetter épaisse
¼ de tasse d'huile de colza
¼ de tasse de miel

Instructions :

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre, la levure chimique et le sel. Dans un petit saladier, fouettez les œufs. Ajoutez la crème, l'huile et le miel. Fouettez bien le tout. Ajoutez aux ingrédients secs jusqu'à ce que le tout soit humide. Versez dans le plateau du Bacon Bonanza préalablement beurré.

2. Faites cuire à 200°C (400°F) pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte nette. Servez chaud.

Tourte Aux Cerises Acides

4 tasses de cerises acides, équeutées,
rincées et bien essorées
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
¾ de tasse plus 2 cuillères à soupe de sucre
6 cuillères à soupe de beurre froid non salé,
coupé en morceaux
¼ de cuillère à café d'extraît d'amande

Instructions :

1. Au-dessus d'un saladier, dénoyautiez les cerises, jetez les noyaux et réservez les cerises et le jus dans le saladier.

2. Mélangez l'amidon de maïs, les ¾ de tasse de sucre, le jus de citron, et l'extraît d'amande.

3. Transférez le mélange dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Versez dans le plateau du Bacon Bonanza, étalez de manière homogène.

4. Dans un petit saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel, les deux cuillères à soupe restantes de sucre, et le beurre. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que cela ressemble à une pâte granulreuse.

5. Ajoutez ¼ de tasse d'eau bouillante, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.

6. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des morceaux de pâte sur le mélange de cerises, puis faites cuire la tourte au milieu du four pendant 45 à 50 minutes à une température de 170° C (350°F), jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez la tourte avec de la glace.

2