Comment choisir son robot : pâtissier ou multifonctions ?

Que cette tâche est dure et complexe !
De quel robot a t-on vraiment besoin ? Quel budget ? Investir sur le long terme ? Quelle est la marque à privilégier ?
Autant de questions qui me sont passées par la tête lorsque j'ai dû changer mon robot, tombé hors service.
Je vais donc essayer de vous aiguiller avec quelques explications ou conseils et surtout en vous recentrant sur l'essentiel, sans penser aux côtés commerciaux et aux fonctions additionnelles dont vous n'aurez pas forcément besoin.
J'attends vos avis !

1. **Le rôle d'un robot**
   Un robot va vous permettre de cuisiner toutes sortes de plats, de préparations en s'adaptant aux ingrédients et aux textures des pâtes. Qu'elles soient liquides (pâtes à crêpes, à gaufres, à macarons…), molles (pâtes feuilletées, brisées…), dures (pâtes à cookies, biscuits …) il adaptera son pétrissage aux différentes consistances.
   Mais de nos jours, un robot ne fait pas que ça. En effet, il permet également de monter des blancs en neige, d'émulsionner et de réaliser toutes sortes de desserts comme des meringues, des crèmes, des soufflés… je vous laisse le soin de les imaginer.
   En bref, il vous fera gagner un temps extrêmement précieux dans toutes vos préparations sans sortir de votre cuisine avec un ou deux bras en moins.

2. **Les 2 types de robots**
   – Les robots grand public que l'on trouve en supermarchés, en grandes surfaces ou en enseignes d'électroménager. Ils sont destinés à un usage léger mais qui peut être régulier car oui il y a des bons petits robots pas chers qui répondront entièrement à vos attentes. Mais question longévité et garantie, ils sont parfaitement hors sujet.

   – Les robots haut de gamme dits "professionnels" sont forcément très costauds et adaptés à l'usage intensif. Bien entendu le prix double ou triple mais derrière cet investissement sur le long terme, vous vous y retrouverez. De plus, une garantie de 5 ans minimum est assurée.

3. **Commencer sa sélection suivant 3 critères**
   – Le 1er consiste à définir ses besoins actuels et à venir.
   Ce robot va t-il me permettre d'élaborer des recettes travaillées ? Vient-il en complément de ce que je sais faire ou bien doit-il savoir tout faire de A à Z ?
   Vous pourrez cibler votre achat sur un robot pâtissier (qui vient en support) ou sur un robot multifonctions (qui pétrit, coupe, cuit…).- Le 2ème est de définir votre budget afin de rétrécir la fenêtre de tir. Il faut savoir qu'il y a 3 fourchettes de prix pour les robots : de 40 à 150€ (robots bas de gamme), de 150€ à 350€ (robots milieu de gamme) et en dessus de 350€ (robots haut de gamme qui peuvent atteindre des sommets).

   – Le 3ème est, certainement un des plus efficaces, de consulter les différentes notes et multiples commentaires donnés aux produits restants sur votre liste. Les meilleurs retours sont ceux des utilisateurs qui distinguent parfaitement les mauvais des bons points pour chaque produits.

4. **De la marque référence aux marques concurrentes**
   Lorsqu'on parle de robot pâtissier, on en vient forcément à la marque numéro 1 et référente : le géant Kitchenaid.
   C'est vrai que sa technologie de mouvement planétaire, pour pétrir, n'est égalée par aucune des autres marques mais son point faible reste son prix et ceux de ses accessoires.
   La polyvalence pour les robots est plus que jamais d'actualité et ça les industriels l'ont bien compris. Tout types d'accessoires sortent chaque année comme des hachoirs, des sorbetières, des presses agrumes, des blenders ou autres, qui sont en option et au prix fort.

   C'est pour cela que des marques comme Bosch, Harper, Kenwood, Moulinex, Electrolux, H.Koeing, Krups, Seb, Tristar … ont décidé de suivre le filon avec des gammes plus que complètes à des prix attractifs sans forcément renier sur la qualité.

   Le robot pâtissier de chez Bosch est une très bonne alternative entre le robot pâtissier et le multifonctions avec son pack d'accessoires. Il sait tout faire avec une qualité et un prix plus qu'honorables !

Bosh Home

5. **En conclusion**

Le robot pâtissier est un compagnon indispensable pour les pâtissiers réguliers qui veulent faire un maximum de recettes en éliminant les efforts les plus durs.
Généralement livré avec un fouet, une feuille et un pétrin ils suffisent largement aux préparations les plus courantes et sont de très bons investissements.

Les robots multifonctions permettent d'élargir les idées de recettes grâce à différents modules plus ou moins indispensables et, donc pas forcément rentables.

C'est pour cela qu'il est important de bien sélectionner son robot suivant ses besoins au présent comme sur le long terme.

La référence absolue reste le robot Kitchenaid Artisan qui est loin devant avec sa technologie de mouvement planétaire. Il dispose également d'une garantie de 5 ans et d'un rapport qualité/prix des meilleurs. Sa longévité est plus que connue, traversant même des générations de pâtissiers.

Bien que mon choix se soit dirigé vers ce modèle, son point faible reste le prix de ses accessoires.

Kitchenaid