

Miele

Miele

Miele

ООО Миле СНГ
Россия, 125284 Москва
Ленинградский пр-т, 31 А, стр. 1,
этаж 8, пом. I, комната 1
Тел.: 8 (800) 200 2900*
+7 (495) 745 89 90
www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru
* (звонок по всей территории России
бесплатный)

ТОО Миле
Казахстан, 050060 Алматы
ул. Абиша Кекилбайулы, 34,
БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел: 8 (800) 080 5333*
+7 (727) 313 23 00
www.miele.kz
E-mail: info@miele.kz
* (звонок по всей территории Казахстана
бесплатный)

ООО «Миле»
Украина, 01033 Киев
ул. Жиланская, 48-50А,
БЦ «Прайм», этаж 2
Тел: 0 (800) 500 290*
+38 (044) 496 03 00
www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua
* (звонок со стационарного телефона
на территории Украины бесплатный)

Выпекание Запекание Приготовление на пару

Книга рецептов

3. Издание
MMS 20-0733
M.-Nr. 11157570 (01/21)

Комби-пароварка XL

Выпекание
Запекание
Приготовление
на пару

Книга рецептов

Предисловие

Дорогие гурманы,

собираясь за столом с семьёй и друзьями, мы наслаждаемся не только блюдами, но и интересным общением. Удовольствие от совместного приёма пищи сближает, особенно если это великолепно приготовленные блюда. Как в будни, так и по особым поводам.

С помощью новой комби-пароварки вы, как настоящий повар, быстро приготовите не только привычные полезные блюда, но и кулинарные шедевры самого высокого уровня.

Эта книга станет для вас настоящим помощником. На нашей кухне Miele ежедневно встречаются знания и любознательность, привычный распорядок и неожиданные открытия. Именно поэтому мы разработали для вас полезные рекомендации и проверенные рецепты. Ещё больше рецептов и увлекательных тем для вдохновения вы найдёте в нашем мобильном приложении Miele@mobile.

Если у вас появятся вопросы или пожелания, обращайтесь к нам. Мы будем рады общению с вами. Наши контактные данные вы найдёте на последней странице книги.

Мы надеемся, вы насладитесь временем, проведённым на кухне.

Ваша кухня для экспериментов Miele

Содержание

Предисловие	3	Важно знать	12	Продукция для ухода	
Содержание	4	Кухонная азбука	14	за техникой Miele	19
О книге рецептов	6	Количество и вес	15	Таблицы тепловой	
Режимы приготовления	8	Аксессуары и	16	обработки	372
Специальные программы	10	принадлежности Miele	16	Рецепты от А до Я	406
Пироги	21	Хлеб и булочки	81	Киш с копчёным лососем	140
Нежный яблочный пирог	26	Багеты	86	Пикантный открытый пирог	
Закрытый яблочный пирог	28	Швейцарский деревенский		(слоёное тесто)	142
Яблочный штрудель	30	хлеб	88	Пикантный открытый пирог	
Быстрый пирог	32	Спельтовый хлеб	90	(песочное тесто)	144
Бисквитный корж	34	Плоский хлеб	92		
Начинки для бисквитных		Дрожжевая плетёнка	94	Мясо	146
коржей	36	Плетёнка по-швейцарски	96	Утка (фаршированная)	152
Бисквит	38	Хлеб с орехами	98	Утка (без начинки)	154
Начинки для бисквита	40	Ржано-пшеничный хлеб	100	Утиная грудка	
Сдобный пирог	42	Зерновой хлеб	102	по-шанхайски	156
Пирог с сыром и вишней	44	Полосатый хлеб	104	Гусь (без начинки)	158
Мраморный пирог	46	Белый хлеб		Курица	160
Открытый фруктовый пирог		(формованный)	106	Плов с курицей	162
(слоёное тесто)	48	Белый хлеб (подовый)	108	Куриная грудка	164
Открытый фруктовый пирог		Пшенично-ржаной хлеб,		Филе куриной грудки	
(песочное тесто)	50	тёмный	110	с вялеными томатами	166
Песочный кекс	52	Пряник	112	Куриные окорочка	168
Шоколадный рулет	54	Сладкие булочки		Курица со сладким перцем	170
Рождественский кекс	56	(дрожжевое тесто)	114	Индейка (фаршированная)	172
Пирог с крошкой		Сладкие булочки (творож-		Грудка индейки с рагу из	
и фруктами	58	но-сдобное тесто)	116	белой и зелёной спаржи	174
		Бриошь на сливочном		Бедро индейки	176
Выпечка	61	масле	118	Страус (запекание Гурмэ)	178
Фигурное печенье	62	Круассаны	120	Тikka-масала с рисом	180
Маффины с черникой	64	Мультизлаковые булочки	122	Филе телятины (запекание)	182
Сырное печенье	66	Ржанные булочки	124	Филе телятины	
Миндальные пирожные	68	Пшеничные булочки	126	(запекание Гурмэ)	184
Отсадное печенье	70			Телячья голень	186
Ванильные рогаики	72	Пицца и закуски	128	Спинка телёнка (запекание)	188
Маффины с грецким		Тарт фламбе	130	Спинка телёнка	
орехом	74	Пирог с лососем	132	(запекание Гурмэ)	190
Заварные пирожные	76	Пицца (дрожжевое тесто)	134	Тушёная телятина	192
Начинки для заварных		Пицца (творожно-сдобное		Голень ягнёнка	194
пирожных	78	тесто)	136	Ножка ягнёнка	
		Киш лорен	138	(запекание Гурмэ)	196

Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)	198	Форель с грибами	258	Поджаренные огурцы	316
Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо	200	Филе лосося (низкотемпературное приготовление)	260	Хлебные клёцки	318
Голубцы	202	Лосось в слоёном тесте	262	Помидоры по-гречески	320
Филе говядины	204	Озёрная форель в солёном тесте	264	Супы и айнтопфы	323
Филе говядины (запекание)	206	Скумбрия, запечённая под лечо из помидоров	266	Айнтопф с фасолью	
Филе говядины (запекание Гурмэ)	208	Мидии в соусе	268	и мясом ягнёнка	324
Пошированное филе говядины с овощами	210	Морской окунь с начинкой	270	Суп-гуляш	326
Рубленая говядина	212	Сибас с начинкой	272	Куриный суп	328
Говяжий рулет	214	Запеканки и гратены	275	Картофельный суп	330
Тушёная говядина	216	Гратен с салатным цикорием	276	Тыквенный суп	
Тушёная говядина с клёцками	218	Гратен с морковью и фенхелем	278	по-австралийски	332
Ростбиф (запекание)	220	Картофельный гратен	280	Гуляш с рисом	334
Ростбиф (запекание Гурмэ)	222	Суфле из сыра и зелёного лука	282	Суп с весенними овощами	336
Тафельшпиц с соусом из яблок и хрена	224	Картофельно-сырный гратен	284	Десерт	339
Тафельшпиц по-венски	226	Лазанья	286	Ягодный пудинг	340
Йоркширский пудинг	228	Запеканка из макарон и ветчины	290	Рождественский пудинг	342
Мясной рулет	230	Гарниры и овощи	293	Крем-брюле	344
Копчёная корейка (запекание)	232	Холодная овощная закуска антипасто	294	Сладкие клёцки	346
Жаркое с корочкой	234	Тушёная краснокочанная капуста с яблоком	296	Суфле из манной крупы	348
Жаркое из окорока	236	Овощи с фенхелем	298	Кайзершмаррн	350
Свиное филе (запекание)	238	Овощное суфле	300	Крем-карамель	352
Оленья ножка (запекание Гурмэ)	240	Картофельные клёцки	302	Пирог с карамелью и финиками	354
Спинка оленя (запекание Гурмэ)	242	Картофельное пюре	304	Печёные груши	356
Кролик	244	Картофель ломтиками	306	Чизкейк с лаймом	358
Кострец косули (запекание Гурмэ)	246	Жареные сырные клёцки	308	Бухтели с нугой	360
Спинка косули (запекание Гурмэ)	248	Ризотто с тыквой	310	Творожные клёцки	362
Кострец кабана (запекание Гурмэ)	250	Морковь с глазированным луком-шалотом	312	Творожное суфле	364
Рыба	253	Овечий сыр в рубашке из цуккини	314	Груши, пошированные в красном вине	366
Рыбное карри с персиками	256			Бисквитный пудинг с патокой	368
				Шоколадный пудинг с грецкими орехами	370

О книге рецептов

Прежде чем вы начнёте знакомство с книгой, рекомендуем ознакомиться с советами по её использованию.

К каждой автоматической программе предлагается подходящий рецепт, который поможет вам в использовании комби-пароварки Miele.

Во многих автоматических программах можно установить оптимальный лично для вас результат приготовления: степень подрумянивания хлеба или выпечки и степень прожарки мяса.

Об автоматических программах

- Автоматические программы есть не у каждой модели. Даже если ваша комби-пароварка не оснащена соответствующей автоматической программой, вы так же сможете приготовить все рецепты. Используйте для этого настройки в ручном режиме.
- Под каждым рецептом с автоматической программой в установочных данных указан путь для выбора автоматической программы.
- Для всех автоматических программ по умолчанию установлена средняя продолжительность приготовления. Фактическая продолжительность во многих программах всё же будет зависеть от желаемой степени готовности или прожарки. Её вы устанавливаете перед стартом автоматической программы.

Об ингредиентах

- Если после отдельного ингредиента стоит запятая (,), то последующий текст описывает данный продукт питания. В большинстве случаев можно закупать продукты именно такого качества: например, пшеничная мука, тип 405; средние яйца; молоко, жирность 3,5 %.
- Если после отдельного ингредиента стоит вертикальная черта (|), то описание относится к обработке продукта питания, которую, как правило, необходимо выполнить самостоятельно. Эта информация об обработке продукта больше не будет упоминаться в описании приготовления. Например: пряный сыр | тёртый; лук | порезанный мелкими кубиками; молоко, жирность 3,5 % | тёплое.
- У мяса, если нет иных обозначений, для приготовления всегда указывается вес.
- Вес фруктов и овощей указывается в основном в неочищенном виде с сердцевинкой.
- Фрукты и овощи перед приготовлением нужно мыть и при необходимости очищать от кожуры. Далее этот этап обработки продуктов не будет упоминаться в текстах по приготовлению.

О настройках

Температура и время: указаны диапазоны температуры и времени. Ориентируйтесь в основном на меньшие значения настройки. Увеличение продолжительности приготовления зависит от внешнего вида или пробы на готовность.

Уровни: уровни для противней и решёток считаются снизу вверх.

Собственные программы: для максимального удобства управления вы можете сохранять ручные настройки рецептов в виде программы пользователя. Комби-пароварка изменяет температуру и режим работы самостоятельно, что позволяет вам абсолютно не вмешиваться в процесс приготовления. Вы можете сохранить до 20 программ с 9 этапами приготовления максимум.

Режимы приготовления

Комби-режим

Для запекания и выпекания в сочетании с функцией подачи влажного воздуха. Используйте этот режим для выпекания хлеба и дрожжевой выпечки, а также для приготовления рыбы, мяса и многих других блюд.

Климатический датчик Miele измеряет и регулирует уровень влажности в рабочей камере для создания превосходного климата. Таким образом на хлебе получается хрустящая и блестящая корочка. Мясо и рыба готовятся с высокой точностью и буквально таят во рту. Сушка трав, фруктов и овощей выполняется быстро и деликатно.

Доступны следующие комбинации:

Комби-режим + Конвекция плюс

Комби-режим + Верхний/нижний жар

Комби-режим + Гриль

Приготовление на пару

Для приготовления всех продуктов питания в щадящем режиме. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях, при этом запахи блюд не будут смешиваться. Благодаря технологии DualSteam и мощному парогенератору сохраняются питательные вещества, вкус и структура. Рыба и нежирное мясо остаются сочными, овощи сохраняют свой цвет, а рис получается рассыпчатым.

Приготовление в режиме Sous-vide

Для бережного приготовления продуктов в вакуумной упаковке при низкой температуре и с более долгим сроком хранения. Благодаря вакуумированию влага не испаряется во время приготовления и все ароматические свойства сохраняются.

Ещё больше рецептов для Sous-vide и новых интересных тем вы найдёте в нашем мобильном приложении Miele@mobile.

Конвекция плюс

Для выпекания. Вы можете готовить одновременно на нескольких уровнях и при более низких температурах, чем в режиме «Верхний/нижний жар», поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.

Верхний/нижний жар

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Интенсивное выпекание

Для выпечки изделий с влажной начинкой и хрустящей корочкой внизу. Не используйте этот режим работы для плоской выпечки и для запекания, так как выпечка и образующийся при запекании сок будут слишком тёмными.

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт снизу.

Верхний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт сверху.

Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах. Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

Гриль малый

Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) в малых количествах и для запекания в маленьких формах. Включена только внутренняя зона ТЭНа, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме «Гриль», так как тепло сразу же распределяется по рабочей камере.

Пироги (спец. рецептура)

Для пирогов из сдобного теста. Влага не испаряется в рабочей камере, и поэтому пироги получаются особенно вкусными и рассыпчатыми.

Специальные программы

В зависимости от оснащения ваша комби-пароварка имеет множество специальных программ. Представляем некоторые из них.

Mix & Match

Для обычного и несложного приготовления блюд в тарелке в вашем распоряжении автоматические программы Mix & Match. С их помощью вы можете разогреть уже приготовленную пищу или составить готовое порционное блюдо из свежих продуктов и сразу же приготовить его на тарелке.

При приготовлении у вас есть выбор между хрустящим, обжаренным продуктом или нежно приготовленными продуктами с сочной поверхностью без дополнительного подрумянивания.

Чтобы выяснить, какие продукты питания можно сочетать для Mix & Match, просто откройте мобильное приложение Miele@mobile.

Приготовление блюд меню

Не можете сделать всё одновременно? С помощью автоматической программы «Приготовление блюд меню» это возможно!

Необходимо только выбрать на дисплее вашей комби-пароварки до трёх компонентов и следовать указаниям.

Прибор сам подскажет, в какое время и какие компоненты нужно поместить в рабочую камеру, и напомнит об этом звуковым сигналом. Все компоненты обрабатываются при температуре 100 °C и одновременно доводятся до готовности.

Подъём дрожжевого теста

Эта программа была разработана специально для подъёма дрожжевого теста. Вы можете выбрать время для подъёма по своему желанию, чтобы оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объёме в два раза.

Бланширование

Хотите заморозить фрукты или овощи? Бланширование обеспечит оптимальное сохранение качества при хранении в морозильной камере. Бланшировать необходимо в течение 1 минуты при 100 °C. Кратковременный разогрев сокращает содержание в овощах и фруктах ферментов, которые разрушают ароматические свойства и витамины при заморозке.

Размораживание

Размораживание в пароварке намного быстрее, чем при комнатной температуре: при 50–60 °С можно деликатно разморозить такие быстрозамороженные продукты как овощи, фрукты, рыбу, мясо, птицу и полуфабрикаты. Также сюда относятся замороженные молочные продукты или выпечка.

Консервирование

Консервирование без надоедливого перебивания горячих жидкостей: такой комфорт обеспечивает комби-пароварка Miele. Можно консервировать овощи, фрукты, мясо и колбасу. Стерилизацию банок комби-пароварка тоже возьмёт на себя. Обратите внимание на информацию в инструкции по эксплуатации.

Режим «Шаббат»

Режим «Шаббат» служит для помощи пользователю в соблюдении религиозных обычаев. После выбора режима «Шаббат» выберите режим работы и температуру. Программа начинает работу только после открытия и закрытия дверцы.

Важно знать

Автоматика отключения

Ваша комби-пароварка оснащена интеллектуальным электронным управлением для максимально удобного обслуживания. По завершению приготовления комби-пароварка автоматически отключается.

Отсрочка старта

Вы можете заранее запрограммировать все процессы, указав длительность приготовления, время окончания «Готовность в» или начала «Запуск в», и установить тем самым автоматическое включение и отключение.

Время приготовления

Вы можете заранее установить время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Если вы выбрали режим «Приготовление на пару» или дополнительную функцию «Предварительный нагрев», то время приготовления начнётся после того, как будет достигнута заданная температура и продукт будет помещён в рабочую камеру.

ГОТОВНОСТЬ В

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.

Запуск в

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления. В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева. Как правило, такая информация указывается в рецепте.

Booster

Чтобы нагреть рабочую камеру до нужной температуры как можно быстрее, ваша комби-пароварка предлагает функцию Booster. Если вы установили температуру выше 100 °C и включена функция Booster, то одновременно включатся ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор. Так процесс нагрева будет чрезвычайно быстрым. При предварительном нагреве и в режимах работы «Конвекция плюс» и «Верхний/нижний жар» Booster предустановлен и, при необходимости, эти настройки можно сбросить.

Crisp function

Для блюд, которые должны быть очень хрустящими, используйте функцию Crisp function. Снижение влажности в рабочей камере позволяет готовить картофель фри, пиццу, открытые пироги и т. п. С такой функцией даже кожа птицы становится хрустящей, а мясо при этом остаётся сочным. Функцию Crisp function можно использовать в любом режиме работы и включать её по необходимости.

Программы пользователя

Вы можете создать, сохранить и придумать собственные наименования 20 программам пользователя. Комбинируйте до 9 этапов приготовления для достижения наилучшего результата при приготовлении любимых блюд или просто облегчите свои будни, сохранив часто используемые настройки. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные установки, например, установить режим работы, температуру, влажность и время приготовления или температуру внутри продукта.

Термощуп

С помощью термощупа (в зависимости от прибора) можно контролировать процесс приготовления внутри продукта: в некоторых автоматических и специальных программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа. Если ваш прибор не оснащен термощупом, придерживайтесь указанного времени приготовления.

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт и измеряет температуру в середине во время приготовления. Температура внутри продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую (макс. 99 °C) температуру внутри продукта.

Данные по продуктам и соответствующим внутренним температурам вы найдёте в таблицах приготовления в конце этой книги рецептов.

Кухонная азбука

14

Терминология	Пояснение
Разрыв корки хлеба по надрезу	Обозначение желаемого разлома выпечки.
Без костей	Рыба или мясо, из которых удалены кости.
Растрескивание	Растрескиванием называются мелкие трещины, которые образуются на корочке.
Готовый к кулинарной обработке	Продукты, которые почищены, но ещё не приготовлены. Например, мясо, у которого удалены жир и жилы, рыба, которая почищена от чешуи и выпотрошена, или фрукты и овощи, которые помыты и очищены от шкурки.
Тестовая заготовка	Полностью разделанный, оформленный кусок сырого теста.
Тестовый шов	Обозначение шва, который образуется при формовке хлеба.
Хрупкость	Обозначение для слоистого характера корочки.
Округление	Техника формирования хлеба и булочек. Подробное описание вы найдёте в главе «Хлеб и булочки».

Количество и вес

ч. л. = чайная ложка
ст. л. = столовая ложка
г = грамм
кг = килограмм
мл = миллилитр
на кончике ножа

1 чайная ложка соответствует примерно:

- 3 г пекарского порошка
- 5 г соли/сахара/ванильного сахара
- 5 г муки
- 5 мл жидкости

1 столовая ложка соответствует примерно:

- 10 г муки/пищевого крахмала/
панировочных сухарей
- 10 г масла
- 15 г сахара
- 10 мл жидкости
- 10 г горчицы

Аксессуары и принадлежности Miele

Принадлежности

Богатый выбор принадлежностей поможет вам достичь наилучших результатов в приготовлении. Каждый предмет по размеру и функциям специально подобран к комби-пароварке Miele и протестирован по всем стандартам Miele. Все изделия вы можете заказать в интернет-магазине Miele, по телефону или в фирменных магазинах.

Покрытие PerfectClean

Ещё никогда чистка рабочей камеры не была такой лёгкой: благодаря уникальному покрытию PerfectClean свежие загрязнения удаляются без труда.

Также противни для выпечки и универсальные противни Miele имеют покрытие PerfectClean. Благодаря этому чистка выполняется играючи, а бумага для выпечки становится в большинстве случаев ненужной. Хлеб, булочки и кексы не прилипают и легко вынимаются из противней.

Чрезвычайно прочная поверхность позволяет резать пиццу, пироги и прочую выпечку прямо на противне. А после использования его достаточно просто протереть, и он вновь будет чистым.

Противень для выпечки

Плоский противень оптимально подходит для блюд, которые в процессе выпекания или приготовления выделяют мало жидкости. Он удобен, например, для выпечки хлеба, жареного картофеля и запечённых овощей.

Универсальный противень

Используйте более глубокий универсальный противень для высоких пирогов с начинкой, для сбора сока от жаркого или для обжаривания мяса.

Противень для выпечки Гурмэ

Перфорированный противень Гурмэ особенно хорошо подходит для выпечки из свежего дрожжевого и сдобного творожного теста, для хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.

Кроме того, противень Гурмэ подходит для сушки или вяления фруктов и овощей.

Круглая форма для выпечки

Круглая форма для выпечки подходит для всех блюд округлой формы, например пиццы и различных пирогов.

Благодаря специальному покрытию PerfectClean в большинстве случаев бумага для выпечки и смазка уже не требуются. Для оптимального использования режима «Конвекция с паром» предусмотрена круглая форма с перфорацией.

Противень-решётка для запекания и гриля

Противень-решётка для запекания помещается на универсальный противень, чтобы предотвратить погружение продукта в сок от мяса. Благодаря этому поверхность остаётся хрустящей, а мясной сок не пригорает. Собранный сок можно использовать в качестве основы для приготовления соуса.

Рельефная поверхность противня-решётки также предотвращает разбрызгивание жира и сильное загрязнение рабочей камеры.

Неперфорированный контейнер

Для приготовления блюд в соусе, бульоне и воде (например, рис, супы, айнтопфы) в комби-пароварке отлично подходят неперфорированные контейнеры.

Вы можете выбрать глубину и размер. Плоские контейнеры служат для приготовления небольшого количества продуктов или блюд, непокрытых жидкостью полностью. Глубокие контейнеры предназначены для приготовления больших объёмов пищи или продуктов, которые должны быть полностью скрыты жидкостью, например, айнтопф, тушёное мясо или суп.

Перфорированный контейнер

Непосредственно для приготовления на пару или бланширования продуктов идеально подходят перфорированные контейнеры. За счёт перфорации пар со всех сторон окружает продукт. Поэтому компоненты должны быть как можно более плоскими и не перекрывать друг друга в контейнере.

Аксессуары и принадлежности Miele

Форма для запекания Гурмэ от Miele

Вы можете использовать формы для запекания Гурмэ от Miele как на панелях конфорок, так и в комби-пароварке. После обжаривания на панели конфорок форму можно легко поместить в боковые направляющие рабочей камеры. Благодаря телескопическим направляющим FlexiClip особенно удобно поливать блюдо выжарившимся соком или размешивать – форму Гурмэ можно просто выдвинуть из рабочей камеры, а не вынимать полностью.

Форма Гурмэ имеет антипригарное покрытие и подходит для приготовления тушёных блюд из мяса и овощей, супов, соусов, запеканок и даже сладких блюд. В наличии подходящие крышки для формы.

Телескопические направляющие FlexiClip

Телескопические направляющие FlexiClip позволяют легко и безопасно выдвигать отдельные противни или решётки. Их можно быстро установить на разных уровнях в рабочей камере и также легко переставить на другой уровень. В наличии телескопические направляющие FlexiClip с покрытием PerfectClean или PyroFit.

Продукция для ухода за техникой Miele

Регулярная очистка и уход обеспечат оптимальное функционирование и продолжительный срок службы вашего прибора. Оригинальная продукция для ухода за техникой наилучшим образом подходит для приборов Miele. Вы можете заказать её в интернет-магазине Miele, по телефону или в фирменных магазинах.

Средство для очистки комби-пароварок

Для удаления сильных загрязнений после запекания поможет чистящее средство Miele со специально разработанной формулой для лёгкой чистки. Данное чистящее средство оптимально подходит для чистки рабочей камеры с покрытием PerfectClean.

Таблетки для удаления накипи

Для очистки от накипи трубок и контейнера для воды Miele разработала специальные таблетки для удаления накипи. С их помощью вы максимально эффективно и бережно очистите прибор.

Набор салфеток из микрофибры

С помощью этого набора вы без труда удалите следы от пальцев рук и лёгкие загрязнения — в комплекте универсальная салфетка, салфетка для стекла и салфетка для блестящих поверхностей. Износоустойчивые салфетки из тонко сплетённых микроволокон очищают особенно эффективно.

Пироги

Маленькие радости. Одна за другой

Торты и пирожные — такой же неотъемлемый атрибут дружеских посиделок за чашечкой кофе или чая, как и с любовью накрытый стол и приятная беседа. Тому, кто хочет побаловать себя и своих гостей вкусной выпечкой собственного приготовления, зачастую сложно выбирать между различными видами теста, ингредиентов и начинок. Нужен насыщенный фруктовый вкус? Или густой сливочный? Или пирог должен быть хрустящим? Лучше приготовить всего понемногу. Потому что, попробовав ваши угощения, каждый захочет ещё кусочек.

Пирог

Советы по приготовлению

Эти простые советы помогут вам приготовить самую лучшую выпечку. Кухня для экспериментов Miele делится с вами своими знаниями.

Типы муки

При производстве муки происходит помол цельных зёрен или только их частей, что определяет тип муки.

Тип муки определяет содержание минеральных веществ в мг на 100 г муки. Чем больше число типа, тем выше содержание минеральных веществ. В зависимости от степени помола пшеничной муки различают следующие типы.

Тип 405

Белая мука тонкого помола, в равной степени подходит для варки и выпекания. Она содержит в основном крахмал и белок клейковины.

Тип 550

Мука универсального использования с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста.

Тип 1050

Это мука среднего помола, более тёмного цвета, занимает положение между мукой из цельного зерна и мукой высшего сорта. В рецепте можно заменить половину такой муки на муку высшего сорта без существенных изменений конечного результата.

Тип 1700

Это тёмная мука, в которой практически полностью содержатся оболочки зерна. Она прекрасно подходит для выпекания хлеба.

Цельнозерновая мука

Для данной муки не указывается число типа. Здесь используется цельное зерно со всеми его компонентами. Эта мука может быть мелкого или грубого помола, особенно хорошо подходит для выпекания хлеба.

Разрыхлители теста

Разрыхлитель теста способствует подъёму и разрыхлению теста в ходе его замешивания и разминания.

Дрожжи

Дрожжи — это натуральный разрыхлитель теста, для выпечки подходят как свежие, так и сухие дрожжи. Дрожжевым грибкам для роста требуется тепло (температура 35 – 50 °C), время и питательная среда из муки, сахара и жидкости.

Пекарский порошок

Пекарский порошок — самый распространённый химический разрыхлитель теста. Белый порошок с нейтральным вкусом состоит в основном из карбоната натрия и широко применяется для различных видов теста.

Карбонат аммония

Карбонат аммония или поташ — типичный разрыхлитель для рождественской выпечки (пряников и коврижек).

Пищевая сода

Пищевая сода — белый порошок с лёгким щелочным вкусом. Она является составной частью пекарского порошка, а также ускоряет приготовление бобовых.

Виды теста

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто — это рыхлое, нежное тесто. Такая консистенция достигается путём взбивания желтка, целых яиц и осторожного добавления сильно взбитого белка.

Что следует учесть при приготовлении теста?

Лучше использовать охлаждённые яйца. Взбейте белок в крепкую пену. Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

На что необходимо обратить внимание при выпекании?

Не допускайте излишнего потемнения теста. Иначе корж получится слишком жёстким и будет легко ломаться.

На что необходимо обратить внимание после выпекания?

Тёплый пирог легче отделяется, если бумагу для выпечки снизу немного смочить водой.

Если бисквитный корж должен стать основой для торта, лучше выпекать его накануне, так его легче разрезать точно по размеру.

Для горизонтального разреза надрежьте корж острым ножом по окружности, соблюдая одинаковое расстояние. В место надреза вставьте нить и скрестите её концы спереди. Затягивая концы нити в разные стороны, равномерно разделите корж на 2 части.

Слоёное тесто

Слоёное тесто состоит из множества слоёв, которые в процессе выпекания поднимаются и расслаиваются.

На что следует обратить внимание?

Не вымешивайте остатки теста: это испортит его слоистую структуру. Лучше сложите их стопкой и снова раскатайте.

Добавление влаги на первом этапе приготовления улучшает подъём слоёного теста и обеспечивает красивый блеск его поверхности.

Пирог

Заварное тесто

Уже название теста свидетельствует о его особенностях. Это тесто при приготовлении заваривается в кастрюле, а затем выпекается.

На что следует обратить внимание?

Первые 10 минут обязательно держите дверцу духового шкафа закрытой. В течение этого времени заварное тесто очень чувствительное, воздушный и рыхлый подъём теста может быть нарушен.

Заполняйте заварные пирожные или эклеры начинкой незадолго до подачи на стол. Тогда выпечка останется хрустящей.

Песочное сдобное тесто

Песочное сдобное тесто особенно хорошо выпекается в комби-пароварке, потому что подача пара делает тесто рассыпчатым.

На что следует обратить внимание?

Вымешивайте тесто недолго. После долгого вымешивания выпечка утрачивает рассыпчатость.

Для сокращения времени вымешивания по возможности используйте мягкий жир.

Охлаждение после вымешивания повышает рассыпчатость готовой выпечки.

При раскатке теста используйте как можно меньше муки. Так сохранится его эластичность.

Остатки теста можно снова вымесить. Если тесто начинает крошиться, добавьте воды.

Песочное тесто легко приготовить. При правильной упаковке оно остаётся свежим в холодильнике 2-3 дня.

Сдобное тесто

Сдобное тесто — это кремообразное или густотекучее тесто, которое состоит в основном из масла, сахара и яиц. Эти ингредиенты обеспечивают сочность пирога.

На что следует обратить внимание?

Перемешайте сахар и масло до кремообразного состояния и быстро добавьте остальные компоненты.

Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Если тесто становится слишком густым, можно добавить немного жидкости, например молока.

Фрукты, орехи и кусочки шоколада слегка посыпьте мукой и добавьте в тесто в самом конце. Таким образом эти ингредиенты будут располагаться в пироге равномерно.

Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

Для проверки готовности проткните пирог острой деревянной палочкой. Пирог пропечён, если на извлечённой палочке не остаётся влажных, клейких крошек.

Тёплый пирог легче отделяется, если бумагу для выпечки снизу немного смочить водой.

Творожно-сдобное тесто

Творожно-сдобное тесто — альтернатива дрожжевому тесту, которое очень на него похоже сразу после выпекания и быстро готовится.

На что следует обратить внимание?

Не перемешивайте ингредиенты долго. Тесто может стать слишком клейким.

Выпекайте тесто сразу после приготовления.

Нежный яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для начинки:

500 г кислых яблок
2 ст. л. лимонного сока

Для теста:

150 г мягкого сливочного масла
150 г сахара
8 г ванильного сахара
3 средних яйца
150 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. пекарского порошка

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Совет

Вместо сахарной пудры пирог можно покрыть слегка подогретым и перемешанным до однородной консистенции абрикосовым джемом.

Приготовление

Почистите яблоки и разрежьте их на четыре части. На выпуклой стороне долек сделайте надрезы на расстоянии примерно 1 см, смешайте их с лимонным соком и отставьте в сторону.

Вставьте решётку в рабочую камеру.

Смажьте разъёмную форму.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбивайте примерно 2 минуты до кремообразного состояния. Каждые ½ минуты добавляйте по одному яйцу и продолжайте взбивать их с остальной массой.

Смешайте муку с пекарским порошком и другими ингредиентами.

Равномерно распределите тесто в форме. Дольки яблок слегка вдавите в тесто выпуклой стороной вверх.

Поставьте разъёмную форму в рабочую камеру на решётку и выпекайте пирог в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем осторожно выньте пирог из формы и остудите на решётке. Посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Яблочный пирог, открытый
Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–170 °C
Длительность: 50 минут
Уровень: 2



Закрытый яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 120–140 минут

Ингредиенты

Для теста:

200 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
16 г ванильного сахара
1 среднее яйцо
350 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
1 щепотка соли

Для начинки:

1,25 кг яблок
50 г изюма
1 ст. л. кальвадоса
1 ст. л. лимонного сока
½ ч. л. молотой корицы
50 г сахара

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания:

100 г сахарной пудры
2 ст. л. тёплой воды

Принадлежности:

решётка
разъёмная форма, Ø 26 см
пищевая плёнка

Приготовление

Для теста взбейте сливочное масло, сахар, ванильный сахар и яйцо до кремообразного состояния. Смешайте муку, пекарский порошок и соль, затем замесите тесто с остальной массой. Положите тесто в прохладное место на 60 минут.

Яблоки очистите от кожуры и нарежьте их ломтиками. Смешайте с изюмом, кальвадосом, лимонным соком и корицей.

Вставьте решётку в рабочую камеру.

Смажьте разъёмную форму.

Разделите тесто на 3 части. Раскатайте первую часть теста на дне формы. Соберите форму. Из второй части сформируйте длинный валик и сделайте из него бортик высотой 4 см по краю формы. Тесто на дне формы проколите вилкой в нескольких местах. Третью часть теста положите между двумя слоями пищевой плёнки и раскатайте до размера разъёмной формы.

К яблокам добавьте сахар и распределите начинку по дну формы. Выложите сверху пласт теста и скрепите его с бортиком из теста.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем осторожно выньте пирог из формы и остудите на решётке.

Смешайте сахарную пудру с водой и смажьте этой смесью пирог.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Яблочный пирог,
закрытый
Продолжительность программы:
72–92 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Верхний/нижний жар
Температура: 100 °С
Влажность: 100 %
Длительность: 2 минуты
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Температура: 160 °С
Влажность: 0 %
Длительность: 70–90 минут



Яблочный штрудель

На 12 порций | Время приготовления: 153 минуты

Ингредиенты

Для теста:

30 г сливочного масла
250 г пшеничной муки, тип 405
1 щепотка соли
1 среднее яйцо
90 мл воды

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Для начинки:

100 г изюма
3 ст. л. кальвадоса
60 г сливочного масла
80 г панировочных сухарей
900 г очищенных яблок,
нарезанных кубиками
1 ч. л. молотой корицы
60 г сахара
1 ст. л. сахарной пудры

Для смазывания:

20 г сливочного масла

Принадлежности:

бумага для выпечки
кухонное полотенце
универсальный противень

Приготовление

Для приготовления теста растопите сливочное масло на слабом огне и затем остудите его. Отложите немного масла для смазывания поверхности. Остальное сливочное масло смешайте с пшеничной мукой, солью, яйцом и водой и замешивайте их до получения блестящего теста. Сформируйте из теста ровный шар, обмажьте его оставшимся сливочным маслом, заверните в бумагу для выпечки, поместите в открытой миске в рабочую камеру и дайте ему отдохнуть согласно настройкам.

Для приготовления начинки смешайте изюм с кальвадосом. Смесь отставьте в сторону.

Разогрейте сливочное масло в сковороде, слегка обжарьте в нём панировочные сухари и дайте им остыть.

Перемешайте яблоки с корицей и сахаром.

Ещё раз вымесите тесто и с помощью скалки раскатайте тестовую заготовку прямоугольной формы на большом кухонном полотенце, посыпанном мукой. Раскатывайте тесто до тех пор, пока сквозь него не будет виден рисунок на полотенце (размер заготовки примерно 60 x 40 см). Возьмите тесто руками снизу и тыльной стороной кистей растяните его по направлению от середины.

Распределите панировочные сухари по тесту таким образом, чтобы по всем краям осталась широкая полоска, не посыпанная ими. Яблоки и изюм равномерно распределите поверх панировочных сухарей. Обрежьте более толстые края тестовой заготовки. Подогните тесто с длинной стороны и скатайте его в рулет с короткой стороны.

Растопите сливочное масло для смазывания. Склейте тесто по бокам штруделя, предварительно смазав его маслом.

Положите яблочный штрудель на универсальный противень и обмажьте его тонким слоем сливочного масла. Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Смажьте яблочный штрудель оставшимся сливочным маслом, посыпьте сахарной пудрой и подавайте тёплым.

Настройка

Подъём теста

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 30 °С
Влажность: 20 %
Длительность: 30 минут

Автоматические программы

Пироги | Яблочный штрудель
Продолжительность программы: 44–70 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 30 °С
Влажность: 90 %
Длительность: 7 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 190 °С
Влажность: 0 %
Длительность: 37–63 минут



Быстрый пирог

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для пирога:

4 средних яйца
250 г сливочного масла
250 г сахара
1 ч. л. соли
250 г пшеничной муки, тип 405
3 ч. л. пекарского порошка
100 г шоколадных капель
1 ч. л. молотой корицы

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Отделите белки от желтков. Смешайте сливочное масло, сахар, соль и яичные желтки до кремообразного состояния.

Белки взбейте в густую пену. Половину взбитых белков осторожно вмешайте в смесь из сахара и желтков. Добавьте муку, смешанную с пекарским порошком. Аккуратно вмешайте оставшийся взбитый белок.

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

Поставьте форму в рабочую камеру и выпекайте пирог до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Бисквит

Продолжительность программы: 55–70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 140–180 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 55–70 минут

Уровень: 1

Совет

Для усиления вкуса вы можете заменить 50 г сахара на мёд. По желанию тесто можно дополнить сухофруктами, рублеными орехами или ванильным ароматизатором.



Бисквитный корж

На 12 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для теста:

4 средних яйца
4 ст. л. горячей воды
175 г сахара
200 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

решётка
мелкое сито
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки

Совет

Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте к мучной смеси 2–3 ч. л. какао.

Приготовление

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с водой в густую пену. Медленно тонкой струйкой всыпьте сахар. Отдельно взбейте желтки и аккуратно добавьте их к белкам.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Предварительно прогрейте камеру, включив автоматическую программу или активировав ручные настройки.

Смешайте муку с пекарским порошком, просейте через сито над яичной смесью и осторожно перемешайте крупным венчиком.

Дно формы смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму и разровняйте.

Поставьте разъёмную форму на решётку в рабочую камеру. Выпекайте бисквитный корж в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

После выпекания оставьте корж на 10 минут остывать в форме. Затем выньте пирог из формы и остудите на решётке. Разрежьте бисквит по горизонтали дважды, чтобы получились три коржа.

Смажьте приготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Бискв. корж для торта
Продолжительность программы: 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140–160 °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 40 минут
Уровень: 2



Начинки для бисквитных коржей

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для сливочно-творожной начинки:

500 г творога, жирность 20 %
в сухом веществе
100 г сахара
100 мл молока, жирность
3,5 %
8 г ванильного сахара
сок 1 лимона
6 листов белого желатина
500 г сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Совет

Для фруктового варианта сливочно-творожной начинки можно взять немного лимонной цедры и 300 г долек мандарина или абрикоса и смешать их со сливочно-творожной массой.

Приготовление сливочно-творожной начинки

Для сливочно-творожной начинки смешайте творог, сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности.

Добавьте немного творожной массы к желатину и перемешайте.

Смешайте с оставшейся творожной массой и поставьте в прохладное место. Взбейте сливки в густую пену и добавьте к творожной массе.

Для варианта с фруктами добавьте в массу дольки мандаринов.

Положите первый корж на блюдо для торта, нанесите на него творожную массу, сверху положите второй корж, нанесите на него творожную массу и положите третий корж.

Хорошо охладите торт. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для начинки «капучино»:

100 г тёмного шоколада
500 г сливок
6 листов белого желатина
80 мл эспрессо
80 мл кофейного ликёра
16 г ванильного сахара
1 ст. л. какао

Для посыпки:

1 ст. л. какао

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки «капучино»

Для начинки «капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки в густую пену, небольшую часть отложите для верхнего коржа.

Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности, дайте немного остыть.

Половину эспрессо и кофейного ликёра смешайте с желатином и осторожно добавьте ко взбитым сливкам.

Полученную сливочно-кофейную смесь разделите пополам. К одной половине добавьте ванильный сахар, к другой – шоколад и какао.

Положите первый бисквитный корж на блюдо для торта, слегка сбрызните кофейным ликёром с эспрессо и смажьте тёмными сливками. Положите второй бисквитный корж, сбрызните оставшейся пропиткой и смажьте светлыми сливками. Положите сверху третий корж, смажьте отложенными ранее сливками и посыпьте какао.

Бисквит

На 12 порций | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для теста:

190 г сахара
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
125 г пшеничной муки, тип 405
70 г крахмала
1 ч. л. пекарского порошка
4 средних яйца
4 ст. л. горячей воды

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

мелкое сито
бумага для выпечки
универсальный противень
кухонное полотенце

Совет

Для приготовления бисквита из тёмного шоколада замените 25 г пшеничной муки на 25 г какао.

Приготовление

Сахар, ванильный сахар и соль смешайте в миске. В другой миске смешайте муку, пищевой крахмал и пекарский порошок.

Отделите белки от желтков. Взбейте белок с горячей водой в густую пену. Тонкой струйкой медленно всыпьте смесь из сахара и соли и перемешайте. Продолжая перемешивать, добавляйте один за другим желтки.

Просейте мучную смесь над яичной массой. Осторожно смешайте всё крупным венчиком.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Универсальный противень смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Выложите сверху тесто и разровняйте.

Поставьте бисквит в рабочую камеру и выпекайте.

Если бисквит предназначен для бисквитного рулета, то сразу же после выпекания его необходимо перевернуть на увлажнённое кухонное полотенце, снять бумагу для выпечки и скатать в рулет. Охладите бисквит.

Смажьте приготовленной начинкой и снова скатайте бисквит в рулет.

Настройка

Автоматические программы

Пирог | Бискв. корж для рулета

Продолжительность программы: 16 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 160 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 16 минут

Уровень: 2



Начинки для бисквита

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для начинки с яичным ликёром и сливками:

3 пластины белого желатина
150 мл яичного ликёра
500 г сливок

Для бруснично-сливочной начинки:

500 г сливок
16 г ванильного сахара
200 г консервированной брусники

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с яичным ликёром и сливками

Размягчите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности, затем немного охладите.

Добавьте немного яичного ликёра к желатину и перемешайте. К оставшемуся яичному ликёру добавьте полученную смесь и перемешайте. Поместите массу в холодильник для загустения.

Взбейте сливки до густоты. Когда масса с яичным ликёром станет настолько плотной, что будут оставаться видимые следы от перемешивания, осторожно вмешайте взбитые сливки. Поместите крем на 30 минут в холодильник для загустения.

Затем нанесите крем на бисквитный корж. Сверните бисквит с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление бруснично-сливочной начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену.

Намажьте бруснику на бисквитный корж. Затем сверху распределите сливки. Сверните бисквит с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для начинки с манго и сливками:

2 спелых манго
(примерно по 300 г)
½ апельсина | только натёртая цедра
120 г сахара
2 апельсина | только сок (по 120 мл)
1 лайм | только сок
7 листов белого желатина
500 г сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с манго и сливками

Пюрируйте манго с цедрой апельсина, сахаром, соком апельсина и лайма.

Размягчите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности.

Добавьте немного пюре манго к желатину и перемешайте. К оставшемуся пюре манго добавьте полученную смесь и перемешайте. Поместите массу в холодильник для загустения.

Взбейте сливки до густоты. Когда масса из манго станет настолько плотной, что будут оставаться видимые следы от перемешивания, осторожно вмешайте сливки. Поместите крем на 30 минут в холодильник для загустения.

Затем нанесите крем на бисквитный корж. Сверните бисквит с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Сдобный пирог

На 20 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
200 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
500 г пшеничной муки, тип 405
50 г сахара
½ ч. л. соли
50 г сливочного масла
1 среднее яйцо

Для начинки:

100 г мягкого сливочного
масла
16 г ванильного сахара
120 г сахара
100 г миндальных лепестков

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постоянно помешивая их. Со-едините их с остальными ингредиентами и замешивайте массу в течение 3–4 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Слегка вымесите тесто и затем раскатайте его на универсальном противне. Снова дайте тесту подойти согласно настройкам.

Для начинки смешайте сливочное масло, ванильный сахар и половину сахара. Сделайте пальцами углубления в тесте. Выложите в углубления смесь масла и сахара. Посыпьте тесто оставшимся сахаром и миндальными лепестками.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Настройка Подъём дрожжевого теста

Этапы приготовления 1 и 2

Специальные программы | Подъём дрожж. теста

Длительность: по 20 минут

Автоматические программы

Пироги | Масляный пирог

Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 160 °C

Влажность: 90 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 120–165 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 10 минут



Пирог с сыром и вишней

На 16 порций | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста:

470 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
220 г сливочного масла
125 г сахара
1 щепотка соли
2 средних яйца

Для начинки:

1 кг нежирного творога
1 пакетик сухой ванильной смеси для пудинга
1 среднее яйцо
125 г сахара
1 щепотка соли
850 г вишни

Для посыпки:

300 г пшеничной муки, тип 405
200 г сливочного масла
200 г сахара
1 щепотка соли

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Смешайте пшеничную муку, пекарский порошок, сливочное масло, сахар, соль и яйца. Замесите песочное сдобное тесто, затем поставьте его на 30 минут в прохладное место.

Раскатайте тесто на универсальном противне.

Перемешайте нежирный творог, сухую смесь для пудинга, яйцо, сахар и соль, а затем распределите массу по коржу. Сверху равномерно распределите вишню.

Смешайте пшеничную муку, сливочное масло, сахар и соль, затем перетрите смесь в крошку. Равномерно распределите её на пироге. Выпекайте пирог в соответствии с настройками.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 170–190 °C

Длительность: 45 минут

Уровень: 1



Мраморный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для теста:

250 г мягкого сливочного масла
200 г сахара
8 г ванильного сахара
4 средних яйца
200 г сметаны
400 г пшеничной муки, тип 405
16 г разрыхлителя
1 щепотка соли
3 ст. л. какао

Для смазывания формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма в виде венка, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния. Яйца добавляйте по одному и взбивайте каждое по ½ минуты. Добавьте сметану. Смешайте муку с разрыхлителем и солью, добавьте смесь к остальным ингредиентам.

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

Вторую половину теста смешайте с какао. Тёмное тесто распределите поверх светлого. Вилкой спиралевидными движениями перемешайте слои теста.

Поставьте форму в рабочую камеру на решётку и выпекайте пирог в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Оставьте пирог на 10 минут остывать в форме. Затем выньте пирог из формы и остудите его на решётке. Посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Мраморный пирог

Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)

Температура: 145–180 °C

Длительность: 55 минут

Уровень: 1



Открытый фруктовый пирог

(слоёное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 45–55 минут

Ингредиенты

Для теста:

230 г слоёного теста

Для начинки:

30 г молотого фундука

500 г фруктов (например, абрикосов, слив, груш, яблок, вишни), разрезанных на небольшие кусочки

Для заливки:

2 средних яйца

200 г сливок

50 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

Принадлежности:

круглая форма для выпечки,

Ø 27 см

решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму и посыпьте его фундуком.

Распределите кусочки фруктов по тесту.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Для заливки перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар. Распределите заливку поверх фруктов.

Поставьте открытый фруктовый пирог в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Открытый фрукт. пирог | Слоёное тесто

Продолжительность программы: 45–50 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 220 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190–205 °C

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Нижний жар

Температура: 200 °C

Длительность: 35–40 минут



Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто)

Открытый фруктовый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для теста:

200 г пшеничной муки, тип 405
65 мл воды
80 г сливочного масла
¼ ч. л. соли

Для начинки:

30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосов, слив, груш, яблок, вишни), разрезанных на небольшие кусочки

Для заливки:

2 средних яйца
200 г сливок
50 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара

Принадлежности:

круглая форма для выпечки,
Ø 27 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло порежьте кубиками, вместе с ним быстро замесите однородное тесто из муки, соли и воды. Положите тесто в прохладное место на 30 минут.

Выложите тесто в форму для выпечки и посыпьте его фундуком. Фрукты равномерно распределите поверх теста.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Для заливки перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар. Распределите заливку поверх фруктов.

Поставьте открытый фруктовый пирог в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2 и 3).

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Открытый фрукт. пирог | Песочное сдобное тесто
Продолжительность программы: 36–42 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220 °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–210 °C
Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Нижний жар
Температура: 190–200 °C
Длительность: 26–32 минут



Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)

Песочный кекс

На 18 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для теста:

250 г мягкого сливочного масла
250 г сахара
8 г ванильного сахара
4 средних яйца
2 ст. л. рома
200 г пшеничной муки, тип 405
100 г крахмала
2 ч. л. пекарского порошка
1 щепотка соли

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями.

Взбейте сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Поочерёдно вмешайте яйца и ром.

Смешайте муку, крахмал, пекарский порошок и соль и соедините смесь с остальными ингредиентами.

Выложите тесто в форму и поставьте на решётку в рабочую камеру в продольном направлении. Выпекайте кекс в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Оставьте кекс остывать в форме на 10 минут. Затем выньте его из формы и остудите на решётке.

Настройка

Автоматические программы

Пироги | Песочный пирог
Продолжительность программы: 60 минут

Ручной режим

Выпекание
Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)
Температура: 170 °C
Длительность: 60 минут
Уровень: 1



Шоколадный рулет

На 1 пирог | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для шоколадного бисквита:

2 ст. л. сахара
6 средних яиц
175 г сахара
1 ч. л. экстракта ванили
50 г просеянного какао-порошка
2 ст. л. сахара

Для начинки:

1 стакан вишни (ок. 390 г)
150 г сливок
150 г сметаны
2 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

форма для выпечки, прямоугольная 33 x 23 см
бумага для выпечки
универсальный противень
кухонное полотенце

Приготовление

Выстелите форму бумагой для выпечки и посыпьте её сахаром.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Отделите белки от желтков, отложите яичный белок. Взбейте желток, сахар и экстракт ванили до кремообразного состояния. Вмешайте какао-порошок.

Взбейте белки в густую пену и осторожно вмешайте их в шоколадную смесь. Равномерно распределите смесь в форме для выпечки.

Поставьте форму для выпечки на универсальный противень и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Застелите рабочую поверхность большим листом бумаги для выпечки и посыпьте его сахаром. Сразу после выпекания положите шоколадный корж на бумагу для выпечки, накройте кухонным полотенцем и дайте ему остыть.

Слейте сок из вишни в отдельную посуду. Разрежьте вишни на половинки.

Взбейте сливки в густую пену и вмешайте в них сметану.

Снимите бумагу для выпечки с охлаждённого коржа. Слегка обмажьте корж вишнёвым соком и аккуратно обрежьте боковые стороны. С одной из коротких сторон сделайте продольный надрез около 1,5 см от края. Обмажьте поверхность коржа смесью со сливками, выложите на неё вишни и скатайте в рулет с надрезанной стороны.

Положите рулет на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Настройка**Автоматические программы**

Пирог | Шоколадный рулет
Продолжительность программы: 20 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Влажность: 50 %
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 20 минут
Уровень: 1



Рождественский кекс

На 15 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
8 г ванильного сахара
70 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
200 г изюма
50 г измельчённого миндаля
50 г цукатов из лимонных
корок
50 г цукатов из апельсиновых
корок
2–3 ст. л. рома
275 г сливочного масла
500 г пшеничной муки, тип 405
1 щепотка соли
100 г сахара
½ ч. л. тёртой цедры лимона
1 среднее яйцо

Для смазывания:

75 г сливочного масла

Для посыпки:

50 г сахара
35 г сахарной пудры

Принадлежности:

универсальный противень
мелкое сито

Совет

Герметично упакуйте кекс
в алюминиевую фольгу и
полиэтиленовый пакет для
хранения.

Приготовление

Растворите дрожжи и ванильный сахар в молоке и оставьте подходить под крышкой в течение 15 минут. Изюм, миндаль и цукаты (лимонные и апельсиновые) смешайте с ромом и отставьте в сторону.

Замесите однородное тесто из дрожжевого молока с маслом, мукой, солью, сахаром, лимонной цедрой и яйцами. Быстро подмешайте цукаты, изюм и миндаль с ромом. Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру и дайте тесту подойти согласно настройкам.

На тонком слое муки сформируйте из теста кекс длиной примерно 30 см. Положите на универсальный противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте.

Растопите масло, смажьте им горячий кекс и посыпьте сахаром.

Охладите, затем обильно посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожж. теста
Длительность: 60 минут

Автоматические программы

Пирогги| Штоллен

Продолжительность программы: 65 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 20 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 130–160 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 45 минут



Пирог с крошкой и фруктами

На 20 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
150 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
450 г пшеничной муки, тип 405
50 г сахара
90 г мягкого сливочного масла
1 среднее яйцо

Для начинки:

1,25 кг яблок

Для крошки:

240 г пшеничной муки, тип 405
150 г сахара
16 г ванильного сахара
1 ч. л. корицы
150 г мягкого сливочного
масла

Принадлежности:

универсальный противень

Совет

Вместо яблок можно использовать 1 кг слив или вишни без косточек.

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постоянно помешивая их. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Яблоки очистите от кожуры и нарежьте их ломтиками.

Слегка вымесите тесто и затем раскатайте его на универсальном противне. Равномерно распределите яблоки поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Посыпьте крошкой яблоки.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожж. теста
Длительность: 20 минут

Автоматические программы

Пироги | Фрукт. пирог с крошкой
Продолжительность программы: 45 минут

Ручной режим

Выпекание
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 145–165 °C
Влажность: 30 %
Длительность: 45 минут
Уровень: 2



Выпечка

Мафины, печенье или заварные пирожные — этими мелочами готов полакомиться каждый. К тому же многие считают, что «чем меньше, тем изысканней». Маленькие сладости доставляют и детям, и взрослым особую радость.

Фигурное печенье

На 70 штук (2 противня) | Время приготовления: 161 минута

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. пекарского порошка
80 г сахара
8 г ванильного сахара
1 бутылочка ромового ароматизатора
3 ст. л. воды
120 г мягкого сливочного масла

Принадлежности:

формочки для печенья
1 универсальный противень

Приготовление

Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и положите его в прохладное место минимум на 60 минут.

Поделите тесто на две части, раскатайте одну часть в пласт толщиной примерно 3 мм и вырежьте печенье с помощью формочек.

Положите заготовки на универсальный противень и поставьте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Фигурное печенье | 1 противень

Продолжительность программы: 20–28 минут для каждого противня

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Влажность: 60 %

Длительность: 10 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 10–18 минут



Маффины с черникой

На 12 штук | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

225 г пшеничной муки, тип 405
110 г сахара
8 г пекарского порошка
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ст. л. мёда
2 средних яйца
100 мл пахты
60 г мягкого сливочного масла
250 г черники
1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:

12 бумажных формочек,
Ø 5 см
противень на 12 формочек
для маффинов, по Ø 5 см
каждая
решётка

Приготовление

Смешайте муку, сахар, пекарский порошок, ванильный сахар и соль. Добавьте мёд, яйца, пахту и сливочное масло и быстро перемешайте.

Смешайте чернику с мукой и осторожно вмешайте в тесто.

Выложите бумажные формочки на противень для маффинов. Тесто равномерно распределите по формочкам.

Поставьте противень для маффинов в рабочую камеру на решётку. Выпекайте маффины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Маффины с черникой

Продолжительность программы: 32 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)

Температура: 140–180 °С

Длительность: 32 минуты

Уровень: 2

Совет

Лучше всего подойдёт свежая черника.



Маффины с черникой

Сырное печенье

На 15–20 штук | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для теста:

125 г сливочного масла
1 среднее яйцо
¼ ч. л. соли
200 г пшеничной муки, тип 405
10 г мака
125 г тёртого сыра Гауда

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и с яйцом, солью, пшеничной мукой, маком и сыром Гауда быстро замесите песочное сдобное тесто, затем поставьте тесто на ½ ч в прохладное место.

На посыпанной мукой поверхности скалкой раскатайте охлаждённое тесто до толщины примерно ½ см. Вырежьте формочками печенье, положите их на универсальный противень и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Сырное печенье

Продолжительность программы: 18–23 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 185 °С

Длительность: 18–23 минут

Уровень: 2

Совет

Для второго противня время выпечки сокращается на 3 минуты.



Миндальные пирожные

На 30 штук | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

100 г горького очищенного миндаля
200 г сладкого очищенного миндаля
600 г сахара
1 щепотка соли
белки 3–4 средних яиц

Принадлежности:

универсальный противень
бумага для выпечки
кондитерский мешок с отверстием для насадок

Приготовление

В кухонном комбайне в два этапа измельчите ядра миндаля вместе с приблизительно третьей частью сахара.

Смешайте получившуюся массу с оставшимся сахаром, небольшим количеством соли и таким количеством белка, чтобы получилось вязкотекучее тесто.

Выстелите универсальный противень бумагой для выпечки и с помощью кондитерского мешка выдавите на него небольшие шарики теста.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Намочите ложку и разгладьте шарики теста её выпуклой стороной.

Поставьте миндальные пирожные в рабочую камеру и выпекайте их в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Остудите пирожные на бумаге для выпечки и только после этого отделите их от бумаги.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Миндальное печенье

Продолжительность программы: 10–15 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 175 °C

Влажность: 10 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 10–15 минут

Уровень: 1



Отсадное печенье

На 50 штук (2 противня) | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

160 г мягкого сливочного масла
50 г коричневого сахара
50 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
200 г пшеничной муки, тип 405
белок 1 среднего яйца

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка-звёздочка, 9 мм
1 универсальный противень

Приготовление

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и смешайте до получения мягкой массы. В последнюю очередь добавьте муку и белок.

Поделите тесто на две части. Выложите одну часть в кондитерский мешок и выдавите на универсальный противень полоски длиной приблизительно 5–6 см.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте отсадное печенье в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Отсадное печенье | 1 противень
Продолжительность программы: 29 минут для каждого противня

Ручной режим

Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)
Температура: 135–155 °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 29 минут
Уровень: 2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.



Ванильные рогастики

На 90 штук (2 противня) | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для теста:

280 г пшеничной муки, тип 405

210 г мягкого сливочного масла

70 г сахара

100 г молотого миндаля

Для панировки:

70 г ванильного сахара

Принадлежности:

1 универсальный противень

Приготовление

Из муки, сливочного масла, сахара и миндаля замесите однородное тесто. Положите тесто в прохладное место приблизительно на 30 минут.

Поделите тесто на две части. Одну из частей разделите на небольшие порции примерно по 7 г каждая. Сформируйте из каждой порции сначала валик, затем рогастик и выложите заготовки на универсальный противень.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте ванильные рогастики в рабочую камеру и выпекайте в соответствии с настройками до светло-золотистого цвета.

Обваляйте рогастики в ванильном сахаре, пока они ещё тёплые.

Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Ванильные рогастики | 1 противень

Продолжительность программы: 12–17 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 170 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 12–17 минут

Уровень: 2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Для второго противня время выпечки сокращается на 2 минуты.



Маффины с грецким орехом

На 12 штук | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

80 г изюма
40 мл рома
120 г мягкого сливочного масла
120 г сахара
8 г ванильного сахара
2 средних яйца
140 г пшеничной муки, тип 405
8 г пекарского порошка
120 г крупно нарубленных ядер грецкого ореха

Принадлежности:

противень на 12 формочек для маффинов, по Ø 5 см каждая
бумажные формочки, Ø 5 см
решётка

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Поочерёдно добавьте сахар, ванильный сахар и яйца. Смешайте муку с пекарским порошком и введите смесь в сливочную массу. Добавьте в смесь грецкие орехи. В последнюю очередь добавьте изюм с ромом.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Выложите бумажные формочки на противень для маффинов. С помощью 2 столовых ложек равномерно распределите тесто по формочкам.

Поставьте противень для маффинов в рабочую камеру на решётку и выпекайте маффины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Маффины с грецк. орех.

Продолжительность программы: 32 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)

Температура: 140–180 °C

Длительность: 32 минуты

Уровень: 2



Заварные пирожные

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

250 мл воды
50 г сливочного масла
1 щепотка соли
170 г пшеничной муки, тип 405
4–5 средних яиц
1 ч. л. пекарского порошка

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка-звёздочка, 11 мм
универсальный противень

Приготовление

Воду, масло и соль вскипятите в кастрюле.

Снимите кастрюлю с плиты. Всыпьте муку в кипящую жидкость и перемешивайте до тех пор, пока не образуется однородная масса. Массу заваривайте в кастрюле при высокой температуре, помешивая, до тех пор, пока на дне кастрюли не образуется белый осадок.

Поместите массу в миску. Добавляйте яйца по очереди, хорошо перемешивая, пока тесто не начнёт тянуться (до пиков) и не приобретёт глянцевый блеск. Затем добавьте пекарский порошок.

Поместите тесто в кондитерский мешок с насадкой. Выдавите розетки на универсальный противень. Выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Сразу после выпекания разрежьте заварные пирожные пополам горизонтально и охладите. Если внутри окажется тонкий слой влажного теста, удалите его.

Настройка

Автоматические программы

Выпечка | Заварные пирожные

Продолжительность программы: 35–50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 185 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 35–50 минут

Уровень: 2



Начинки для заварных пирожных

На 12 заварных пирожных | Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты

Для сливочно-мандариновой начинки:

400 г сливок
16 г ванильного сахара
16 г загустителя для сливок
350 г консервированных мандаринов (сухой вес), без сока

Для сливочно-кофейной начинки:

750 г сливок
100 г сахара
2 ч. л. растворимого кофе
16 г загустителя для сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка-звёздочка, 12 мм

Приготовление сливочно-мандариновой начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром и загустителем в густую пену. Выложите мандарины на нижние половинки заварных пирожных. Наполните сливками кондитерский мешок и выдавите их на мандарины.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление сливочно-кофейной начинки

Взбейте сливки с сахаром, растворимым кофе и загустителем до устойчивых пиков и поместите крем в кондитерский мешок.

Нанесите сливочно-кофейную смесь на нижние половинки заварных пирожных.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для сливочно-вишнёвой начинки:

350 г консервированной вишни (сухой вес)
100 мл вишнёвого сока (из банки)
40 г сахара
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
500 г сливок
30 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
16 г загустителя для сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка-звёздочка, 12 мм

Приготовление сливочно-вишнёвой начинки

Достаньте вишню из банки, при этом не выливайте сок.

Вишнёвый сок вскипятите с сахаром.

Разведите крахмал в воде и влейте в горячую жидкость. Доведите смесь до кипения, добавьте вишню и охладите.

Взбивайте сливки примерно ½ минуты, просейте сахарную пудру, смешайте её с ванильным сахаром и загустителем для сливок, добавьте смесь в сливки и взбейте до образования устойчивых пиков.

Наполните нижние половинки заварных пирожных вишнёвой массой. Наполните сливками кондитерский мешок и распределите их на вишне.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Хлеб и булочки

Свежеиспечённый, ещё тёплый хлеб — лакомство, которое легче всего приготовить. С хорошим слоем масла или варенья к завтраку на выходных или в качестве питательного перекуса после длинного рабочего дня. Домашний хлеб любят (почти) все.

Советы по приготовлению

Чтобы хлеб точно удался, мы собрали для вас самые важные советы по приготовлению теста.

Для получения хорошего хлеба важна правильная продолжительность замешивания:

- Плотному тесту требуется меньше время замешивания, чем мягкому.
- Тесто из ржаной муки замешивается быстрее, чем тесто из пшеничной муки.

Тесто для хлеба и булочек разрыхляется с помощью дрожжей или закваски. Для оптимального развития содержащихся в дрожжах и закваске организмов и хорошего подъёма теста необходима тёплая и влажная среда. Поэтому рекомендуем специальную автоматическую программу для созревания дрожжевого теста.

Подача влаги в процессе выпекания даёт 2 положительных эффекта:

- При выпекании корочка на тесте образуется очень медленно. Поэтому хлеб имеет достаточно времени для подъёма.
- Благодаря клейстеризации крахмала на поверхности хлеба образуется блестящая, хрустящая корочка.

Приготовление дрожжевого теста для хлеба

1. Приготовьте дрожжевое тесто согласно инструкции в рецепте, дайте тесту подняться. В приложении Miele@mobile вы найдёте полезные видео о формировании хлеба и булочек.



3. Поднимите тесто с краев вверх и вдавите его в центр. Повторите эту процедуру со всех сторон не менее шести раз. Тесто укладывается швом вниз.



2. Необходимость посыпать мукой рабочую поверхность для замешивания теста зависит от его свойств: если тесто прилипает к рукам, немного присыпьте рабочую поверхность мукой.



4. Перед формированием хлеба или булочки дайте тестовой заготовке отдохнуть минимум 1 минуту.



Приготовление подового хлеба и багета

Подовым называется хлеб, выпекаемый без формы.

1. Тестовую заготовку положите швом вверх и вдавите продольно по центру.
2. Одну сторону загните к центру и прижмите. Повторите процесс с другой стороны. Затем переверните тестовую заготовку и придайте ей нужную форму, слегка надавливая.
3. Есть 2 возможности формирования разрыва корки по надрезу:
 - Если требуется ровный разрыв, заготовки теста укладываются швом вниз, а на гладкой стороне выполняется надрез.
 - Если вы хотите получить грубый разрыв, выкладывайте заготовки теста на гладкую сторону, швом вверх.

Что делать, если ...

...тесто слишком плотное?

Добавьте немного жидкости: содержание влаги в муке может быть разным, поэтому количество жидкости для получения эластичного теста может меняться.

...тесто слишком влажное?

Увеличьте время замешивания, но не превышайте 10 минут.

Если продолжительное замешивание не помогает, постепенно добавляйте в замешиваемое тесто немного муки.

...тесто «расплывается»?

Попробуйте уменьшить время подъема теста. Если подъем длится слишком долго, образуется много газа, который тесто не может удерживать в себе. Тесто «убегает» и теряет форму.

По возможности используйте охлажденные жидкие ингредиенты, потому что тесто в процессе замеса нагревается. При высокой температуре теста процесс брожения происходит слишком быстро.

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

...если на хлебе появились плотные влажные места (закал)?

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более низкой температуре.

При повышенной влажности в среде выпекания влага из теста не отводится наружу.

Увеличьте время брожения, чтобы связать больше влаги во внутренней структуре теста.

... на хлебе образуются ненужные разрывы?

Во время фазы брожения и первой фазы выпекания следите за поддержанием достаточного количества влаги в рабочей камере. Влажность создает на поверхности теста конденсат, из-за которого корочка становится эластичной.

Заготовка теста надрезана недостаточно глубоко, или число надрезов недостаточно.

... поверхность хлеба не блестит?

В процессе брожения и на первой фазе выпекания должна быть обеспечена требуемая влажность. Влажность способствует клейстеризации крахмала на поверхности теста.

... хлеб недостаточно хрустящий?

Во время первой фазы выпекания обеспечьте достаточную влажность, чтобы поверхность не пересохла.

При увеличении времени выпекания из теста отводится больше влаги во внешнюю среду, образуется более толстая корка.

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

Багеты

На 2 батона по 10 ломтиков | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
270 мл холодной воды
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. мягкого сливочного масла

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Разделите тестовую заготовку пополам. Сформируйте два багета длиной 35 см каждый, выложите их поперёк на универсальный противень и сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см.

Поставьте багеты в рабочую камеру и выпекайте их в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 20 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 4 минуты

Автоматические программы

Хлеб | Багеты

Продолжительность программы: 48 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 6 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 40 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 4
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 180–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 30 минут



Швейцарский деревенский хлеб

На 15 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для хлеба:

25 г свежих дрожжей

300 мл умеренно тёплого

молока

350 г пшеничной муки, тип 405

150 г ржаной муки, тип 997

1 ч. л. соли

Для посыпки:

1 ст. л. пшеничной муки,

тип 405

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постоянно помешивая их.

Добавьте муку и соль и замесите однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти в течение 60 минут при комнатной температуре.

Сформируйте из теста круглый хлеб и положите на универсальный противень. Посыпьте мукой. Сделайте сверху на хлебе продольные и поперечные надрезы или крестообразные надрезы глубиной примерно 1 см.

Дайте тесту подойти в течение 30 минут при комнатной температуре.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте тестовую заготовку в рабочую камеру и выпекайте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2–8).

Настройка

Автоматические программы

Хлеб | Швейцарск. деревен. хлеб

Продолжительность программы: 40 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Совет

Добавьте в тесто кусочки шпика или орехи.

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 200 °С
Влажность: 0 %
Длительность: 3 минуты
Уровень: 1

Этап приготовления 3
Влажность: 100 %
Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 4
Влажность: 0 %
Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 5
Влажность: 100 %
Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 6
Влажность: 0 %
Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 7
Влажность: 100 %
Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 8
Влажность: 0 %
Длительность: 22 минуты



Спельтовый хлеб

На 20 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

120 г моркови
42 г свежих дрожжей
210 мл холодной воды
300 г цельнозерновой спельтовой муки
200 г спельтовой муки, тип 630
2 ч. л. соли
100 г целого миндаля

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Морковь почистите и мелко натрите на тёрке.

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. В течение 4–5 минут замешивайте однородное тесто из муки, соли и моркови.

Добавьте миндаль и продолжайте месить ещё 2–3 минуты.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Слегка промните тесто, сформируйте буханку хлеба длиной 25 см, положите поперёк универсального противня и сделайте несколько косых надрезов глубиной ½ см.

Поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 20 минут

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Автоматические программы

Хлеб | Хлеб из спельты

Продолжительность программы: 58 минут

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

Температура: 170–200 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 40 минут

Совет

Вместо миндаля можно использовать грецкие орехи или тыквенные семечки.



Плоский хлеб

На 1 лепёшку (4 порции) | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
200 мл холодной воды
375 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла

Для смазывания:

вода
½ ст. л. оливкового масла

Для посыпки:

½ ст. л. чёрного тмина

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, соль и оливковое масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Раскатайте тесто в лепёшку диаметром примерно 25 см и выложите на универсальный противень.

Слегка смажьте водой, посыпьте чёрным тмином и вдавите его. Смажьте оливковым маслом.

Поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 20 минут

Влажность: 100 %
Длительность: 10 минут
Уровень: 2

Автоматические программы

Хлеб | Лепёшка
Продолжительность программы: 43 минуты

Этап приготовления 2
Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 2 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 40 °C

Этап приготовления 3
Температура: 210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4
Температура: 155–190 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 25 минут



Дрожжевая плетёнка

На 16 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
150 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
500 г пшеничной муки, тип 405
70 г сахара
100 г сливочного масла
1 среднее яйцо
1 ч. л. тёртой цедры лимона
2 щепотки соли

Для смазывания:

2 ст. л. молока,
жирность 3,5 %

Для посыпки:

20 г миндальной стружки
20 г крупномолотого сахара

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постоянно помешивая их. Смешайте муку, сахар, сливочное масло, яйцо, цедру лимона и соль и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Сформируйте из теста 3 жгута по 300 г, длиной 40 см. Сплетите из них косичку и выложите её на универсальный противень.

Смажьте заготовку молоком, посыпьте миндалём и крупномолотым сахаром.

Поставьте плетёнку в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 30 минут

Автоматические программы

Хлеб | Плетёнка дрожжевая
Продолжительность программы: 45 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 40 °C

Влажность: 100 %
Длительность: 8 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 2 минуты

Этап приготовления 3
Температура: 200 °C
Влажность: 27 %
Длительность: 15 минут

Этап приготовления 4
Температура: 140–170 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 20 минут

Совет

Добавьте в тесто изюм по вкусу.



Плетёнка по-швейцарски

На 20 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

675 г пшеничной муки, тип 405
75 г спельтовой муки, тип 630
120 г мягкого сливочного
масла
2 ч. л. соли
42 г свежих дрожжей
400 мл умеренно тёплого
молока

Принадлежности:

мелкое сито
универсальный противень

Приготовление

Просейте муку в миску, добавьте сливочное масло и соль. Добавьте растворённые в молоке дрожжи.

Замесите из ингредиентов однородное тесто. Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти в течение ок. 60 минут при комнатной температуре.

Сформируйте из теста 3 жгута. Сплетите из них косичку и выложите её на универсальный противень.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте тестовую заготовку в рабочую камеру и выпекайте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2–6).

Настройка

Автоматические программы

Хлеб | Плетёнка

Продолжительность программы: 55 минут

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Конвекция
плюс

Температура: 190 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 5

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс

Температура: 170–200 °C

Этап приготовления 6

Влажность: 0 %

Длительность: 43 минуты



Хлеб с орехами

На 25 порций | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для теста:

175 г ржаной муки грубого помола
500 г цельнозерновой пшеничной муки
14 г сухих дрожжей
2 ч. л. соли
75 г свекольного сиропа
500 мл умеренно тёплой пахты
50 г половинок ядер грецкого ореха
100 г цельных ядер фундука

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина 30 см
решётка
решётка для выпечки

Совет

Хлеб будет вкуснее, если его разрезать на следующий день.

Приготовление

Смешайте ржаную муку, пшеничную муку, сухие дрожжи и соль. Добавьте свекольный сироп и пахту и замешивайте мягкое тесто в течение 4–5 минут. Добавьте орехи и продолжайте месить тесто ещё 2–3 минуты.

Положите тесто в открытую миску и поставьте в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Слегка промесите мягкое тесто на посыпанной мукой поверхности, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму.

Поставьте тестовую заготовку в рабочую камеру на решётку и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После выпекания достаньте хлеб из формы, охладите на решётке для выпечки и герметично запакуйте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 60 минут

Автоматические программы

Хлеб | Хлеб с орехами

Продолжительность программы: 125 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 150 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 150 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 100 минут



Ржано-пшеничный хлеб

На 20 порций | Время приготовления: 105 минут

Ингредиенты

Для теста:

21 г свежих дрожжей
1 ст. л. экстракта ячменного солода
350 мл холодной воды
350 г ржаной муки, тип 1150
170 г пшеничной муки, тип 405
2½ ч. л. соли
75 г жидкой закваски

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина
25 см
решётка

Приготовление

Растворите в воде дрожжи и экстракт ячменного солода, постоянно помешивая их. Добавьте муку, соль, закваску и в течение 3–4 минут замешивайте до получения однородного теста.

Положите тесто в открытую миску и поставьте в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Немного промесите тесто с помощью резиновой лопатки и выложите его в форму. Разгладьте поверхность влажной резиновой лопаткой.

Поставьте тестовую заготовку в рабочую камеру на решётку и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После выпекания достаньте хлеб из формы, охладите на решётке и герметично запакуйте.

Настройка

Длительность: 20 минут

Подъём дрожжевого теста

Уровень: 1

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Этап приготовления 2

Длительность: 20 минут

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Автоматические программы

Длительность: 5 минут

Хлеб| Ржано-пшеничн. хлеб

Продолжительность программы: 75 минут

Этап приготовления 3

Температура: 190–210 °C

Влажность: 0 %

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Длительность: 50 минут

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Совет

Вместо экстракта ячменного солода можно использовать мёд или свекольный сироп.



Зерновой хлеб

На 25 порций | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
420 мл холодной воды
400 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
3 ч. л. соли
1 ч. л. мёда
150 г жидкой закваски
20 г льняного семени
50 г семян подсолнечника
50 г кунжута

Для посыпки:

1 ст. л. семян кунжута
1 ст. л. льняного семени
1 ст. л. семян подсолнечника

Для смазывания:

вода

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина
30 см
решётка

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Добавьте муку, соль, мёд и закваску и в течение 3–4 минут замешивайте мягкое тесто.

Добавьте льняное семя, семена подсолнечника и кунжут и вымешивайте ещё 1–2 минуты.

Положите тесто в открытую миску и поставьте в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Немного промесите тесто с помощью резиновой лопатки и выложите его в форму. Разровняйте поверхность влажной резиновой лопаткой, сбрызните водой и посыпьте смесью семян.

Поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После выпекания достаньте хлеб из формы и охладите на решётке.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 20 минут

Автоматические программы

Хлеб | Зерновой хлеб

Продолжительность программы: 70 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 170–180 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 45 минут



Полосатый хлеб

На 15 порций | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

Для хлеба:

15 г свежих дрожжей
300 мл умеренно тёплой воды
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
20 г сливочного масла

Для заливки:

100 г рисовой муки
125 мл воды
1 ч. л. сахара
5 г сухих дрожжей

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина
25 см
решётка

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Замесите однородное тесто из муки, соли и сливочного масла.

Сформируйте из теста шар, накройте его и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 30 минут.

Раскатайте тесто в квадрат размером 30 x 30 см. Сложите 2 стороны теста так, чтобы они сошлись в центре. Сверните заготовку с одной из сложенных сторон и положите в форму. Накройте заготовку и дайте ей подойти ещё в течение 30 минут.

Тем временем смешайте ингредиенты для глазури, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 30 минут.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

Смажьте хлеб глазурью.

Поставьте прямоугольную форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте хлеб в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2–4).

Настройка

Автоматические программы

Хлеб | Тигровый хлеб

Продолжительность программы: 66–84 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Booster: Вкл.

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 220 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Влажность: 20 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 16–34 минут



Белый хлеб (формованный)

На 25 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

21 г свежих дрожжей
290 мл холодной воды
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина
30 см
решётка

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму. Сделайте продольный надрез глубиной примерно 1 см.

Поставьте заготовку в рабочую камеру и выпекайте.

После выпекания достаньте хлеб из формы и охладите на решётке.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 30 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 4 минуты

Автоматические программы

Хлеб | Белый хлеб | Формовой
Продолжительность программы: 48 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 6 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 40 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 170–225 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 30 минут



Белый хлеб (подовый)

На 20 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
260 мл холодной воды
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его поперёк на универсальный противень. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см.

Поместите универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 30 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 4 минуты

Автоматические программы

Хлеб | Белый хлеб | Подовый
Продолжительность программы: 48 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 6 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 40 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 170–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 30 минут



Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

На 20 порций | Время приготовления: 145 минут

Ингредиенты

Для теста:

350 г цельнозерновой пшеничной муки
150 г ржаной муки, тип 1150
7 г сухих дрожжей
2½ ч. л. соли
300 мл холодной воды
1 ч. л. мёда
50 мл растительного масла

Для посыпки:

1 ст. л. цельнозерновой пшеничной муки

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Смешайте муку, сухие дрожжи и соль. Добавьте воду, мёд и растительное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Слегка промесите тесто и сформируйте из него валик длиной 23 см. Затем сделайте несколько надрезов глубиной примерно 1 см в форме небольших квадратов. Выложите тесто в прямоугольную форму и присыпьте мукой.

Поставьте прямоугольную форму в рабочую камеру на решётку и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После выпекания достаньте хлеб из формы и охладите на решётке.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 30 минут

Автоматические программы

Хлеб | Темн. пшен.ржаной хлеб

Продолжительность программы: 76 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-ре-

жим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-ре-

жим + Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пирог (спец. рецептура)

Температура: 210 °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4

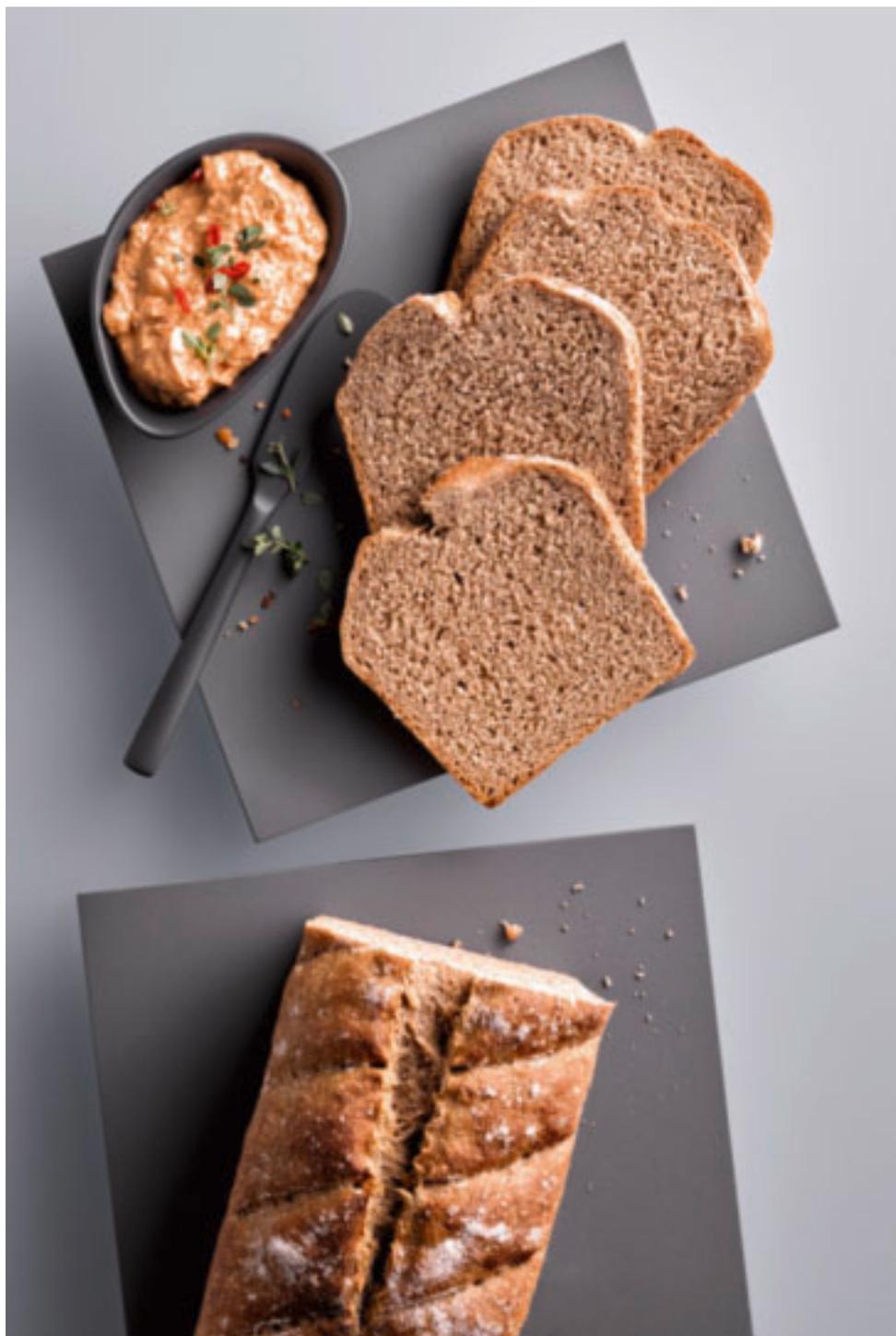
Режимы работы: Комби-ре-

жим + Конвекция плюс

Температура: 195–205 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 35 минут



Пряник

На 15 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для хлеба:

25 г свежих дрожжей
100 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
500 г пшеничной муки, тип 405
соль на кончике ножа
90 г сливочного масла
2 средних яйца
3 ст. л. имбирного сиропа
40 г рубленого консервиро-
ванного имбиря
1 ч. л. корицы
100 г крупномолотого сахара

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:

прямоугольная форма, длина
25 см
решётка

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постоянно помешивая их. Добавьте муку, соль, масло, яйца и имбирный сироп и вымешивайте до получения однородного теста. Сформируйте из теста шар и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 60 минут.

Смажьте форму и посыпьте её сахаром.

Добавьте в тесто имбирь, корицу и крупномолотый сахар. Сформируйте тестовую заготовку, положите в форму и дайте подойти ещё в течение 15 минут.

Поставьте прямоугольную форму в рабочую камеру на решётку. Включите автоматическую программу или выпекайте согласно этапу приготовления 1.

Посыпьте тесто сахаром.

Выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2 и 3) до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Хлеб | Пряник

Продолжительность программы: 59–65 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 5 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 24–30 минут



Сладкие булочки (дрожжевое тесто)

На 12 булочек | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для булочек:

500 г пшеничной муки, тип 405
60 г сахара
45 г сливочного масла
1 ч. л. соли
42 г свежих дрожжей
250 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %

Для варианта 1

(булочкис изюмом):

75 г изюма

Для варианта 2

(шоколадые булочки):

75 г шоколадных капелек для
выпечки

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Насыпьте в миску пшеничную муку, сахар, добавьте сливочное масло и соль. Растворите дрожжи в молоке, постоянно их помешивая. Примерно через 7 минут добавьте остальные ингредиенты и замесите однородное тесто.

Для варианта 1 добавьте изюм.

Поставьте тесто в открытой миске в рабочую камеру и дайте подойти согласно настройкам.

Для варианта 2 добавьте шоколадные капли.

Вымесите тесто, сформируйте из него 12 заготовок булочек и положите их на универсальный противень. Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 20 минут

Автоматические программы

Булочки | Сладкие булочки |
Дрожжевое тесто
Продолжительность программы: 33 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Этап приготовления 3

Температура: 140 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 4

Температура: 145–185 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 13 минут



Сладкие булочки (дрожжевое тесто)

Сладкие булочки

(творожно-сдобное тесто)

На 12 булочек | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста:

250 г нежирного творога
90 мл молока, жирность 3,5 %
90 мл подсолнечного масла
1 среднее яйцо
500 г пшеничной муки, тип 405
15 г пекарского порошка
100 г сахара
8 г ванильного сахара
½ ч. л. соли

Для варианта 1

(булочки с изюмом):

75 г изюма

Для варианта 2

(шоколадные булочки):

75 г шоколадных каплей для выпечки

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки, тип 405

Принадлежности:

бумага для выпечки
универсальный противень

Приготовление

Нежирный творог, молоко, подсолнечное масло и яйцо перемешайте с помощью венчика.

Смешайте пшеничную муку с пекарским порошком, сахаром, ванильным сахаром и солью.

Для варианта 1 добавьте изюм.

Для варианта 2 добавьте шоколадные капли.

Перемешивайте все ингредиенты с творожной массой в течение 3 минут.

Дайте тесту отдохнуть 5–10 минут.

Разделите тесто на 12 одинаковых частей.

Посыпьте руки мукой, сформируйте из каждой части теста по 1 булочке. Выстелите универсальный противень бумагой для выпечки и положите на неё булочки.

Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Булочки | Сладкие булочки |

Творожносдобное тесто

Продолжительность программы: 26–36 минут

Длительность: 5 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 165 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 5 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Этап приготовления 3

Температура: 165 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 16–26 минут



Бриошь на сливочном масле

На 2–3 косы | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

Для теста:

500 г пшеничной муки, тип 480
7 г соли
75 г сахара
90 г мягкого сливочного масла
8 г ванильного сахара
желтки 2 средних яиц
7 г сухих дрожжей
220 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %
тёртая цедра ½ неочищенного
лимона
тёртая цедра ½ неочищенного
апельсина

Для смазывания:

1 среднее взбитое яйцо
3 ст. л. крупномолотого сахара
5 ст. л. рубленого миндаля

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Поместите ингредиенты в миску и в течение ок. 10 минут замешивайте их на самой медленной скорости до получения однородного теста.

Накройте тесто и оставьте его на 30 минут в тёплом месте.

Разделите тесто на порции весом 100 г, сформируйте заготовки круглой формы, затем сделайте из них длинные жгутики и заплетите из них косу по 3 жгута в каждой.

Выложите косы на универсальный противень и дайте им подойти в тёплом месте в течение 35 минут.

Смажьте косы яйцом, посыпьте крупномолотым сахаром и миндалём.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте заготовки в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2–4).

Настройка

Автоматические программы

Булочки | Бриошь по-венски
Продолжительность программы: 15–25 минут

Этап приготовления 2

Влажность: 100 %

Длительность: 5 минут

Уровень: 1

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Предварит. нагрев: Вкл.

Этап приготовления 3

Влажность: 70 %

Длительность: 5–10 минут

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 5–10 минут



Круассаны

На 8 штук | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
50 г сахара
50 г мягкого сливочного масла
42 г свежих дрожжей
300 мл умеренно тёплого
молока, жирность 3,5 %

Для начинки:

150 г холодного сливочного
масла

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Насыпьте в миску пшеничную муку, соль, сахар и добавьте сливочное масло. Добавьте растворённые в молоке дрожжи. Перемешивайте все ингредиенты в течение 7 минут до получения однородного теста. Поставьте тесто в открытой миске в рабочую камеру и дайте подойти согласно настройкам.

Быстро раскатайте дрожжевое тесто на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, сформируйте тестовую заготовку круглой формы и оставьте её на 1 минуту отдохнуть. Раскатайте тестовую заготовку скалкой, слегка обсыпанной мукой, в форме прямоугольника (40 x 25 см).

Разрежьте сливочное масло на 8–10 тонких пластинок и выложите ими половину пласта теста (20 x 25 см), при этом отступите от края 1 см. Положите вторую половину пласта теста сверху и прижмите их края.

Снова раскатайте пласт теста в форме прямоугольника (40 x 25 см). Затем согните тестовую заготовку с обеих коротких сторон по направлению к центру таким образом, чтобы их края касались друг друга. Ещё раз сложите тестовую заготовку с коротких сторон по направлению к центру, чтобы всего получилось четыре слоя. Положите тесто на доску и поставьте в прохладное место на 15 минут.

Снова раскатайте тестовую заготовку в форме прямоугольника (40 x 25 см) и сложите с коротких сторон, чтобы получилось три слоя. Положите заготовку из теста в прохладное место на 10 минут. Повторите эту процедуру ещё раз.

Раскатайте прямоугольную тестовую заготовку в форме ромба (60 x 22 см) и с помощью большого ножа вырежьте со смещением в сторону 2 x 4 треугольника (15 x 22 см). Дайте тесту отдохнуть 5 минут.

Сформируйте из каждого треугольника сначала валик, затем рогалик, и выложите на универсальный противень.

Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка**Подъём дрожжевого теста**

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 45 минут

Автоматические программы

Булочки | Круассаны

Продолжительность программы:

42 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 90 °С

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 160 °С

Влажность: 90 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 160–170 °С

Влажность: 0 %

Длительность: 30 минут



Мультизлаковые булочки

На 8 штук | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для теста:

10 г пшеничных отрубей
25 г семян чиа
25 г семян подсолнечника
½ ч. л. соли
240 мл умеренно тёплой воды
150 г спельтовой муки, тип 630
150 г цельнозерновой пшеничной муки
1 щепотка сахара
1 ч. л. соли
10 г свежих дрожжей
½ ч. л. уксуса
1 ч. л. растительного масла

Для смазывания:

вода

Для панировки:

1 ст. л. льняного семени
1 ст. л. семян кунжута
1 ст. л. мака

Принадлежности:

универсальный противень

Совет

Для ускорения приготовления рекомендуем замочить смесь семян заранее.

Приготовление

Смешайте пшеничные отруби, семена чиа, семена подсолнечника, соль и воду и оставьте набухать минимум на 90 минут.

Смешайте муку, сахар и соль. Покрошите сверху дрожжи. Добавьте уксус, растительное масло и семена с водой, замешивайте в течение 9–10 минут до получения мягкого теста.

Положите тесто в открытую миску и поставьте в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смешайте семена льна, кунжут и мак.

Сформируйте из мягкого теста 8 булочек по 75 г. Слегка смажьте их сверху водой, обваляйте в смеси семян и выложите на универсальный противень.

Поставьте булочки в рабочую камеру и выпекайте их в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожж. теста

Длительность: 45 минут

Автоматические программы

Булочки | Зерновые булочки

Продолжительность программы: 42 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 20 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пирог (специальная рецептура)

Температура: 225 °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200–225 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 12 минут



Ржаные булочки

На 8 штук | Время приготовления: 140 минут + 12–15 часов для опары

Ингредиенты

Для теста:

250 г цельнозерновой ржаной муки
75 г жидкой закваски
7 г сухих дрожжей
300 мл холодной воды
300 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли

Для посыпки:

2 ст. л. цельнозерновой ржаной муки

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Замесите тесто из ржаной муки, закваски, сухих дрожжей и воды. Положите тесто в миску и накройте его полотенцем. Дайте тесту подойти в течение 12–15 часов при комнатной температуре.

Добавьте пшеничную муку и соль и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Разделите тесто на 8 порций по 110 г и положите на посыпанную мукой поверхность.

Слегка поднимите тесто с краёв вверх и вдавите его в центр. Повторите процедуру несколько раз.

Сформируйте руками шарики из теста.

Тестовые заготовки положите на универсальный противень швом вверх и обильно посыпьте мукой.

Выпекайте булочки в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 45 минут

Автоматические программы

Булочки | Ржаные булочки
Продолжительность программы: 65 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 30 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 155 °C

Влажность: 90 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 190–210 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 25 минут



Пшеничные булочки

На 8 штук | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для теста:

10 г свежих дрожжей
200 мл холодной воды
340 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. мягкого сливочного масла

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Из теста сформируйте 8 булочек по 70 г и положите их на универсальный противень. Сделайте на них крестообразные надрезы глубиной около ½ см.

Поставьте заготовки булочек в рабочую камеру и выпекайте их в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 45 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 150 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 5 минут

Автоматические программы

Булочки | Пшеничные булочки
| 1 противень
Продолжительность програм-
мы: 42 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пирог (спец.
рецептура)
Температура: 225 °C
Длительность: 5 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользо- вателя)

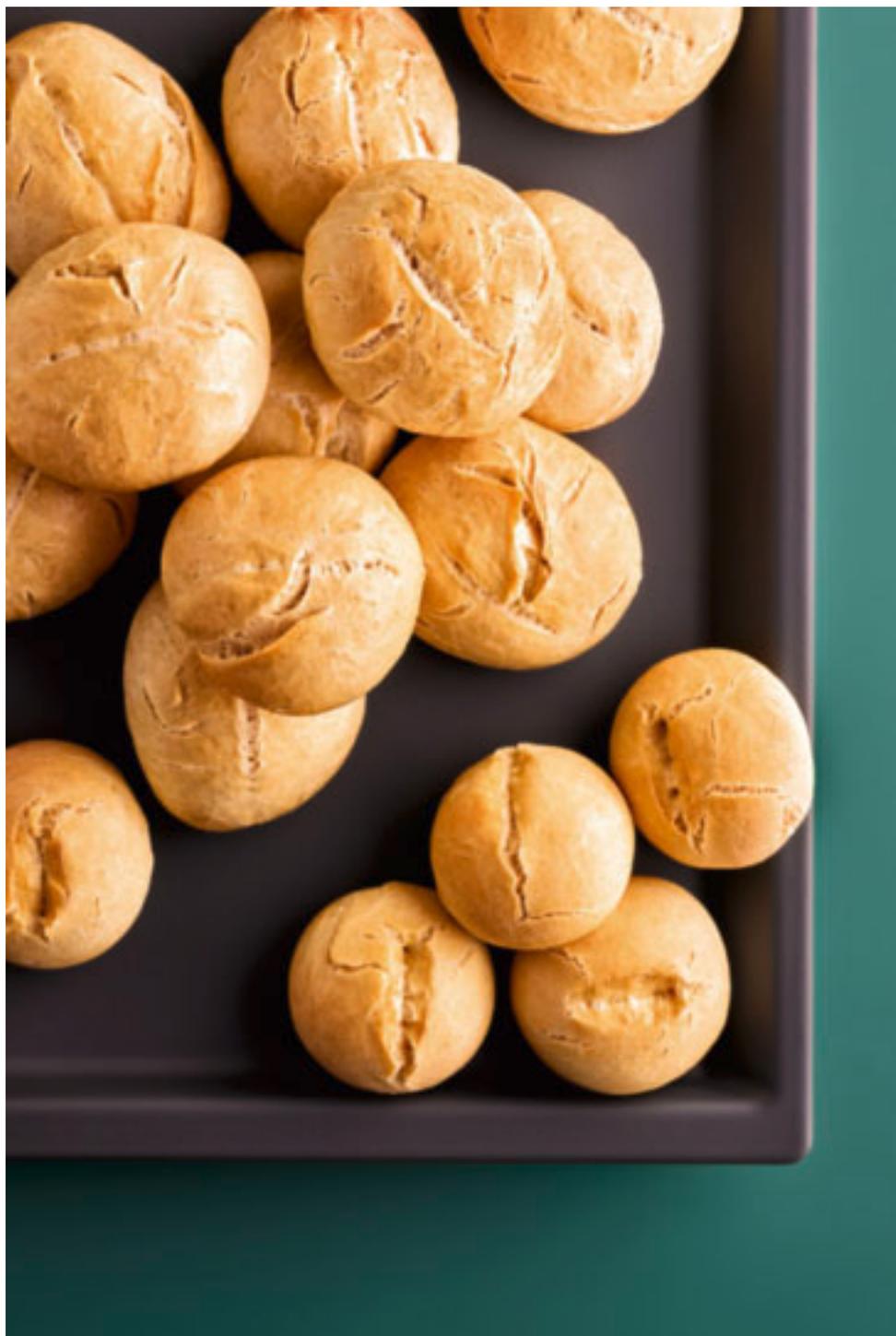
Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 30 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 180–220 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 12 минут

Совет

Сформируйте булочки, смочите их водой и обмакните в мак или кунжут. Альтернативный вариант: посыпьте грубо измельчённой солью и семенами тмина.



Пицца и закуски

Самые вкусные закуски мира

Пицца, сытные пироги, паштеты и подобные им закуски незаменимы в любой ситуации — будь то сытная трапеза за семейным столом или шведский стол на вечеринке, или лёгкий перекус во время игрового вечера или перед телевизором. Это и смесь из нежного теста с необычной начинкой, и фантазийная вариация классического рецепта. Аромат пикантных лакомств возбуждает аппетит. Всего лишь немного изобретательности, и новое блюдо на вашем столе.

Тарт фламбе

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты

Для теста:

180 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла
80 мл холодной воды

Для начинки:

120 г репчатого лука
100 г копчёного шпика
100 г крем-фреша
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, соли, масла и воды. Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте полотенцем. Дайте тесту отдохнуть 90 минут при комнатной температуре.

Для начинки нарежьте кубиками лук и шпик. Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием и поджарьте на ней шпик. Добавьте лук, припустите его и охладите. Посолите и поперчите крем-фреш, затем добавьте в него мускатный орех.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Раскатайте тесто на универсальном противне и несколько раз проткните вилкой. Намажьте на тесто крем-фреш и распределите сверху смесь шпика и лука.

Поставьте тарт фламбе в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Пицца, пироги | Тарт фламбе

Продолжительность программы: 17–20 минут

Ручной режим

Предварительный нагрев

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 200 °C

Длительность: 17–20 минут



Пирог с лососем

На 6 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для теста:

2 средних яйца
200 г цельнозерновой
пшеничной муки
100 г мягкого сливочного масла
1 щепотка сахара
1 ч. л. соли
3 ст. л. холодной воды

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для начинки:

250 г замороженного листового
шпината | разморозить
150 г мелко порубленного
копчёного лосося
400 г филе лосося без кожи,
нарезанного кубиками и гото-
вого к кулинарной обработке
1 ст. л. измельчённого укропа
соль
перец

мускатный орех

1 ст. л. лимонного сока
200 г тёртого сыра Гауда

Для украшения:

1 пучок укропа (20 г)
150 г жирного творога
соль
перец
100 г копчёного лосося

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Совет

Закусочный торт с лососем
можно подавать как в горя-
чем, так и холодном виде.

Приготовление

Отделите белки от желтков, отложите яичный белок. Смешайте яичные желтки, пшеничную муку, сливочное масло, сахар, соль и воду и замесите однородное тесто. Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто, сформировав бортик высотой около 3 см. Проколите тестовую заготовку вилкой в нескольких местах и поставьте на 30 минут в прохладное место.

Взбейте белки в густую пену и поставьте в прохладное место. Тщательно отожмите и мелко порубите шпинат. Смешайте копчёный лосось с кубиками филе лосося, шпинатом и укропом. Приправьте солью, перцем, мускатным орехом и добавьте лимонный сок. Вмешайте взбитый белок.

Распределите массу на тестовой заготовке и посыпьте тёртым сыром Гауда.

Поставьте разъёмную форму на решётку в рабочую камеру.

Включите автоматическую программу или готовьте в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Перед подачей на стол измельчите веточки укропа, а затем смешайте с жирным творогом, солью и перцем. Порежьте копчёный лосось на 6 частей, на каждую часть положите немного жирного творога, сформируйте розочки и поместите на пирог.

Настройка

Автоматические программы

Пицца, пироги | Пирог с лососем

Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 185–210 °C

Длительность: 50 минут

Уровень: 1



Пицца (дрожжевое тесто)

На 4 порции (противень) или на 2 порции (круглая форма) | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для теста (универсальный противень):

23 г свежих дрожжей
170 мл умеренно тёплой воды
300 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
½ ч. л. листьев тимьяна
1 ч. л. листьев орегано
1 ст. л. оливкового масла

Для начинки (универсальный противень):

2 луковицы
1 зубчик чеснока
400 г консервированных помидоров, очищенных и нарезанных кубиками
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. сахара
1 ч. л. листьев орегано
1 лавровый лист
1 ч. л. соли
перец
125 г моцареллы
125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (универсальный противень):

1 ст. л. оливкового масла

Совет

Для начинки пиццы подойдут ветчина, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Для теста (круглая форма для выпечки):

10 г свежих дрожжей
70 мл умеренно тёплой воды
130 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. сахара
½ ч. л. соли
листья тимьяна
½ ч. л. листьев орегано
1 ч. л. оливкового масла

Для начинки (круглая форма для выпечки):

1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных помидоров, очищенных и нарезанных кубиками
1 ст. л. томатной пасты
½ ч. л. сахара
½ ч. л. листьев орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г моцареллы
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (круглая форма для выпечки):

1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:

универсальный противень
круглая форма для выпечки
решётка

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, сахар, соль, тимьян, орегано и масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, положите его в открытую миску и поместите в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Для начинки нарежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Разогрейте масло на сковороде. Припустите лук и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Варите соус на медленном огне в течение 5 минут. Достаньте лавровый лист, посолите и поперчите. Порежьте кружочками моцареллу.

При использовании универсального противня: раскатайте тесто на универсальном противне.

При использовании круглой формы для выпечки: раскатайте тесто или выложите его в круглую форму для выпечки.

Распределите начинку на поверхности теста. При этом

оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте универсальный противень (или круглую форму для выпечки) на решётку в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |
Подъём дрожж. теста
Длительность: 15 минут

Автоматические программы

Пицца, пироги | Пицца |
Дрожжевое тесто | Универсальн. противень или Круглый противень
Продолжительность программы: 25 (20) минут

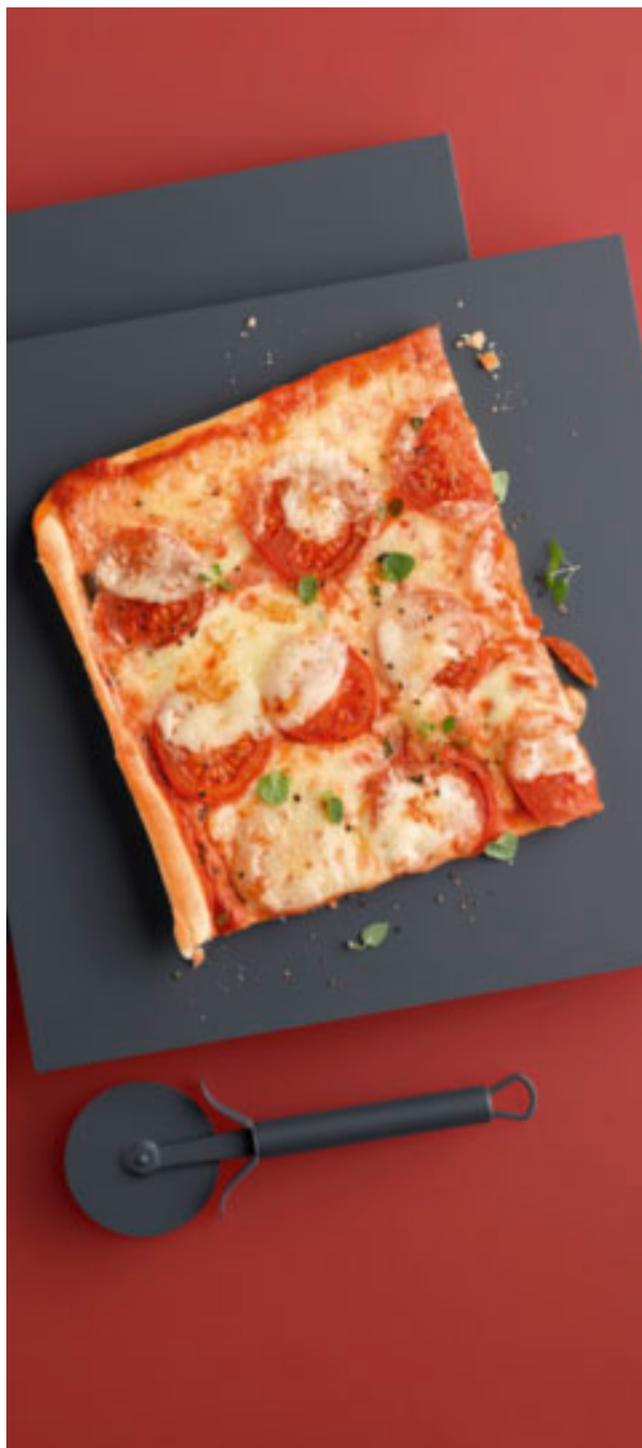
Ручной режим

Универсальный противень

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 175–220 °C
Длительность: 30 минут
Уровень: 1

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 175–220 °C
Длительность: 25 минут
Уровень: 1



Пицца (творожно-сдобное тесто)

На 4 порции (противень) или на 2 порции (круглая форма) | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста (универсальный противень):

120 г творога, жирность 20 % в сухом веществе
4 ст. л. молока, жирность 3,5 %
4 ст. л. растительного масла
желтки 2 средних яиц
1 ч. л. соли
2 ч. л. пекарского порошка
250 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (универсальный противень):

2 луковицы
1 зубчик чеснока
400 г консервированных помидоров, очищенных и нарезанных кубиками
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. сахара
1 ч. л. листьев орегано
1 лавровый лист
1 ч. л. соли
перец
125 г моцареллы
125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (универсальный противень):

1 ст. л. оливкового масла

Совет

Для начинки пиццы подойдут ветчина, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Для теста (круглая форма для выпечки):

50 г творога, жирность 20 % в сухом веществе
2 ст. л. молока, жирность 3,5 %
2 ст. л. растительного масла
½ ч. л. соли
желток 1 среднего яйца
1 ч. л. пекарского порошка
110 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (круглая форма для выпечки):

1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных помидоров, очищенных и нарезанных кубиками
1 ст. л. томатной пасты
½ ч. л. сахара
½ ч. л. листьев орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г моцареллы
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (круглая форма для выпечки):

1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:

универсальный противень
круглая форма для выпечки
решётка

Приготовление

Для начинки нарежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Разогрейте масло на сковороде. Припустите лук и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Варите соус на медленном огне в течение 5 минут.

Выньте лавровый лист. Посолите и поперчите. Порежьте кружочками моцареллу.

Для теста смешайте творог, молоко, растительное масло, желток и соль. Смешайте муку с пекарским порошком. Половину этой смеси добавьте в тесто. Затем вмешайте оставшуюся часть.

Раскатайте тесто и выложите его на универсальный противень или в круглую форму для выпечки.

Распределите начинку на поверхности теста. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте универсальный противень или круглую форму для выпечки на решётку в рабочую камеру и выпекайте

в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Пицца, пироги | Пицца | Творожно-сырное тесто | Универсальный противень или Круглый противень
Продолжительность программы: 25 (20) минут

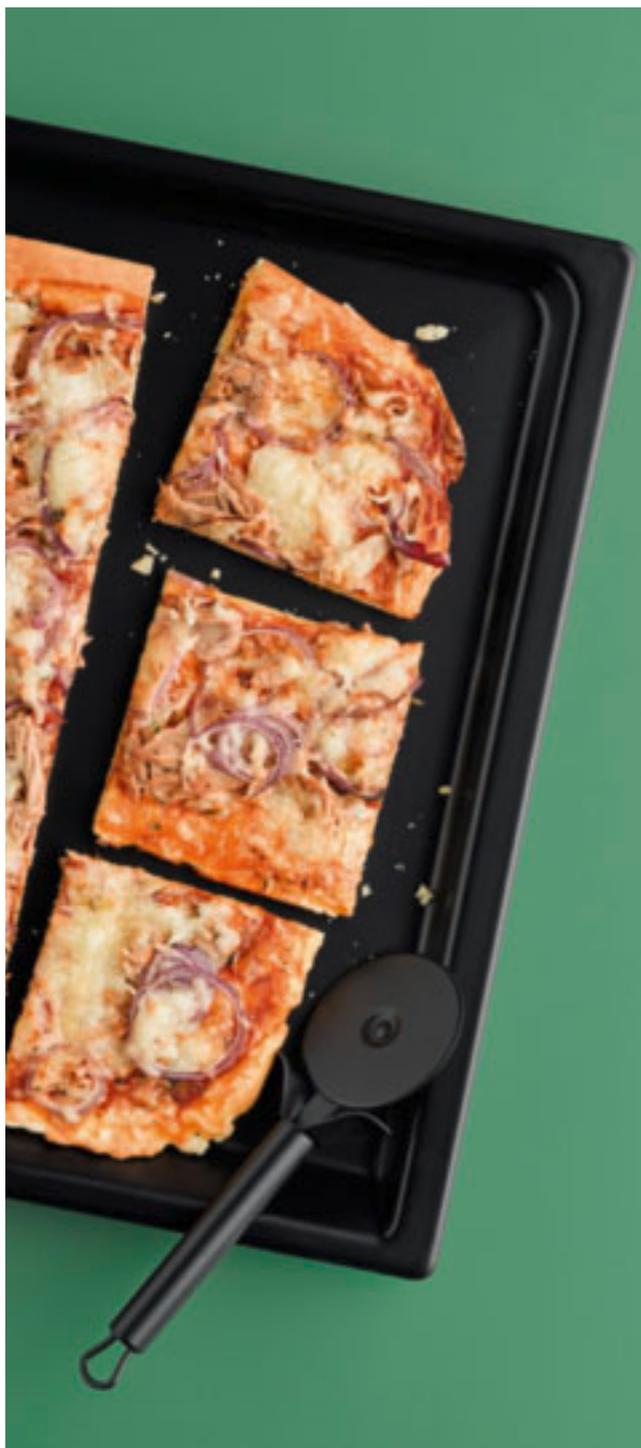
Ручной режим

Универсальный противень

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 165–195 °С
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 25 минут
Уровень: 2

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 165–195 °С
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 20 минут
Уровень: 1



Киш лорен

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для теста:

125 г пшеничной муки, тип 405
40 мл воды
50 г сливочного масла

Для начинки:

25 г копчёного шпика с
прослойками мяса
75 г бекона
100 г варёной ветчины
1 зубчик чеснока
25 г свежей петрушки
100 г тёртого сыра Гауда
100 г тёртого сыра Эмменталь

Для заливки:

125 г сливок
2 средних яйца
мускатный орех

Принадлежности:

круглая форма для выпечки
решётка

Приготовление

Из муки, сливочного масла и воды замесите однородное тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Для начинки нарежьте кубиками шпик, бекон и ветчину. Порубите зубчик чеснока и петрушку. Обжарьте шпик в сковороде с антипригарным покрытием. Добавьте бекон и ветчину и припустите. Осторожно вмешайте чеснок и петрушку, остудите смесь.

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

Раскатайте тесто и выложите в круглую форму для выпечки. Из края теста сформируйте высокий бортик. Смесь ветчины с беконом распределите по тесту и посыпьте сыром. Полейте заливкой.

Поставьте пирог на решётку в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Пицца, пироги | Киш лорен
Продолжительность программы: 35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 190–220 °C
Длительность: 35 минут
Уровень: 1



Киш с копчёным лососем

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Для теста:

125 г пшеничной муки, тип 405
40 мл воды
50 г сливочного масла
½ ч. л. соли

Для начинки:

1 ст. л. сливочного масла
300 г лука-порей, нарезанного
кольцами
150 г сметаны
1 ст. л. крахмала
2 средних яйца
соль
перец
1 пучок измельчённого укропа
(20 г)
200 г копчёного лосося, наре-
занного полосками

Принадлежности:

круглая форма для выпечки
решётка

Приготовление

Смешайте пшеничную муку, воду, сливочное масло, соль. Замесите эластичное тесто, раскатайте его и уложите в круглую форму. Из края теста сформируйте высокий бортик.

Для начинки нагрейте на панели конфорок сливочное масло и припустите в нём лук-порей.

Смешайте сметану с крахмалом, яйцами, солью, перцем и укропом, добавьте лук-порей и копчёный лосось, а затем распределите смесь по тестовой заготовке.

Поместите киш на решётку, поставьте в рабочую камеру и выпекайте в соответствии с настройками.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 200 °C
Длительность: 30–35 минут
Уровень: 1



Пикантный открытый пирог

(слоёное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:

230 г слоёного теста

Для овощной начинки:

500 г овощей (например, лука-порея, моркови, брокколи, шпината), нарезанных небольшими кусочками
1 ч. л. сливочного масла
50 г тёртогопряного сыра

Для сырной начинки:

70 г шпика, нарезанного кубиками
280 г тёртогопряного сыра

Для заливки:

2 средних яйца
200 г сливок
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:

круглая форма для выпечки, Ø 27 см
решётка

Совет

К пряным сырам относятся, например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь.

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму для выпечки.

Приготовление овощной начинки:

потушите овощи в сливочном масле и охладите.

Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки:

обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться.

Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Для заливки смешайте сливки и яйца. Посолите и поперчите, затем добавьте мускатный орех.

Полейте пирог заливкой.

Поставьте форму для выпечки на решётку в рабочую камеру и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Пицца, пироги | Пикантн. флан | Слоёное тесто
Продолжительность программы: 45–55 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190–210 °C

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Нижний жар

Температура: 190–200 °C

Длительность: 26–31 минут



Пикантный открытый пирог (слоёное тесто)

Пикантный открытый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для песочного теста:

200 г пшеничной муки, тип 405
65 мл воды
80 г сливочного масла
¼ ч. л. соли

Для овощной начинки:

500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат), нарезанных небольшими кусочками
1 ч. л. сливочного масла
50 г натёртогопряного сыра

Для сырной начинки:

70 г шпика, нарезанного кубиками
290 г натёртогопряного сыра (например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь)

Для глазури:

2 средних яйца
200 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Принадлежности:

круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло порежьте кубиками и замесите однородное тесто из муки, соли и воды. Положите тесто в холод на 30 минут.

Выложите тесто в форму.

Приготовление овощной начинки:

потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки:

обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Для заливки смешайте сливки и яйца. Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Полейте пирог заливкой.

Поставьте форму для выпекания на решётку в рабочую камеру и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пикантн. флан
| Песочное сдобное тесто
Продолжительность программы: 36–42 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190–210 °C

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Нижний жар

Температура: 190–200 °C

Длительность: 26–32 минут



Пикантный открытый пирог (песочное тесто)

Мясо

Больше, чем просто мясо

Мясные блюда – это всегда нечто особенное: будь то традиционное воскресное жаркое или запечённое филе. Подобрать нужную температуру приготовления для любого сорта мяса, улучшить его текстуру и сделать его ещё сочнее – это высокое искусство на любой кухне.

Советы по приготовлению

Приготовить нежное мясо не сложно и в этом вам поможет комби-пароварка Miele. Чтобы это легко удалось, на кухне Miele для вас собраны самые важные советы:

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. В зависимости от рецепта кости нужно предварительно удалить.
- Если вы хотите запечь несколько кусков мяса одновременно, используйте по возможности куски одинаковой толщины. Время приготовления зависит от толщины и структуры продукта, а не от его веса. Чем толще кусок, тем больше время приготовления. Кусок мяса весом 500 г и толщиной 10 см нужно готовить дольше, чем кусок весом 500 г и толщиной 5 см.
- Жарьте мясо на решётке с задвинутым универсальным противнем. Образовавшийся мясной сок вы можете затем использовать для приготовления соуса.
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.
- Дайте отдохнуть готовому жаркому около 10 минут, чтобы уменьшить количество мясного сока при его нарезке.
- Мясо имеет оптимальную для употребления температуру. Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Комби-режим

Сочетание влаги и тепла упрощает процесс приготовления мяса в любой области. В следующих разделах и таблицах «Запекание» и «Приготовление на пару», расположенных в конце этой книги рецептов, вы найдёте разъяснения и примеры, как лучше всего использовать этот режим при приготовлении различных сортов мяса.

Запекание Гурмэ

Благодаря автоматическим программам «Запекание Гурмэ» мясо без особых усилий получается очень нежным и сочным и к тому же равномерно прожаривается. Точные настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

В режиме «Запекание Гурмэ» обжаривание на панели конфорок не требуется. Положите кусок сырого мяса со специями на предварительно разогретую решётку в рабочую камеру. Этап обжаривания включён в программы.

С помощью системы управления температурой и уровнем влажности в процессе приготовления можно очень точно задавать температуру в куске мяса. Так как консистенция говядины и телятины за счёт дополнительной фазы созревания становится более нежной, в программах предусмотрен ещё один этап, на котором температура в центре продукта доводится до ок. 45–50 °С. При такой температуре возрастает активность энзимов. Мясо становится мягче, нежнее и ароматнее. На последнем этапе достигается нужная температура в центре продукта.

Планировать меню с помощью программ «Запекание Гурмэ» также намного легче: продолжительность программы для отдельных сортов мяса всегда одинаковая, отличается только время приготовления на определённых этапах. Ещё до начала приготовления ясно, сколько жариться вашему превосходному мясу.

При обжаривании оно готовится при высокой температуре, коричневая корочка при этом не образуется. Использование режима «Гриль с обдувом» в сочетании с термощупом – это быстрый вариант, альтернативный режиму «Запекание Гурмэ». Лучшие настройки для обжаривания представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

Тушение

Мясо для тушения отличается большим количеством соединительной ткани. Чтобы приготовить из него нежное и ароматное блюдо, готовьте более продолжительное время при низкой температуре и влажном климате (> 60 %).

При выборе автоматической программы для тушения, обжаривание на панели конфорок не требуется, так как этот этап уже включён в программу.

Мясо птицы и жирное мясо

Мясо птицы с хрустящей кожей и жаркое с поджаристой корочкой – это совершенно особенное удовольствие. При использовании режима «Комби-режим» вы добьётесь такого результата, при этом мясо останется сочным.

В начале приготовления задайте высокую температуру и низкий или средний уровень влажности, чтобы нагреть жир. Чтобы затем выпустить жир и довести мясо до готовности, установите более низкую температуру и средний уровень влажности. В конце приготовления выберите этап запекания на гриле без влаги, чтобы кожа или корочка стали хрустящими.

Приготовление на пару

Режим «Приготовление на пару» превосходно подходит для приготовления мяса иным способом, без подрумянивания, например, для тафельшпица или мяса для супа. В режиме «Приготовление на пару» в мясе сохраняется основное количество витаминов, минеральных и ароматических веществ. В отличие от варки, при приготовлении на пару они не испаряются вместе с жидкостью. Вкус становится более интенсивным.

Другие ингредиенты можно готовить одновременно с мясом или доложить позднее. Вам не нужно следить за процессом приготовления, потому что ничего не выкипит и не пригорит.

Блюда быстрого приготовления и блюда, подаваемые под соусом, например, бефстроганов, мясные блюда с пряностями и рисом или айнтопфы получаются в этом режиме быстро и просто. Смешивайте все ингредиенты для соуса прямо с мясом и готовьте их вместе.

Термощуп

По температуре в центре продукта можно судить о степени прожарки мяса. Теперь превосходно прожаренное мясо – это прерогатива не только профессионалов.

- Следите за тем, чтобы металлический конец термощупа полностью входил по центру в самый толстый участок мяса.
- Если кусок мяса слишком маленький или тонкий, насадите на свободную часть пищевого термощупа сырую картофелину.
- Наконечник чувствительного элемента не должен касаться костей, жил и слоёв жира.
- У птицы термощуп нужно глубоко втыкать в переднюю толстую часть грудки.
- При использовании термощупа по возможности устанавливайте ручку под наклоном вверх.
- В начале процесса приготовления на дисплее указывается приблизительное время, которое регулируется к концу приготовления.
- Если вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый высокий кусок мяса.

Как приготовить блюда, которые доставят вам настоящее удовольствие

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. В зависимости от рецепта кости нужно предварительно удалить.
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.
- Мясо имеет оптимальную для употребления температуру. Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Утка (фаршированная)

На 4 порции | Время приготовления: 150–180 минут

Ингредиенты

Для утки:

1 утка (2 кг), готовая к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
перец
1 ч. л. тимьяна
750 мл воды

Для начинки:

2 апельсина, нарезанные кубиками
1 яблоко, нарезанное кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. листьев тимьяна
1 лавровый лист

Для соуса:

125 мл белого вина
350 мл выжарившегося бульона из мяса птицы
125 мл апельсинового сока
3 ч. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
4 деревянные шпажки
кухонная нить

Приготовление

Приправьте утку солью, перцем и тимьяном.

Для начинки смешайте кубики апельсина, яблока и лука. Приправьте солью, перцем, тимьяном и лавровым листом.

Полученной начинкой заполните тушку утки и скрепите её деревянными шпажками и кухонной нитью.

Положите утку на решётку грудкой вверх. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Следите, чтобы на решётке ножки утки располагались со стороны дверцы. Налейте воды в универсальный противень.

Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Для приготовления соуса влейте в кастрюлю белое вино, бульон из мяса птицы и апельсиновый сок и отлейте половину получившейся смеси.

По окончании времени приготовления выньте утку. При необходимости соберите жир и вылейте его в мерный стакан. Добавьте в соус 400 мл навара и доведите полученную массу до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Утка | целиком | с начинкой

Продолжительность программы: 120–150 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 130 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 75 минут

Уровень:

Решётка на универсальном противне: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Влажность: 40 %

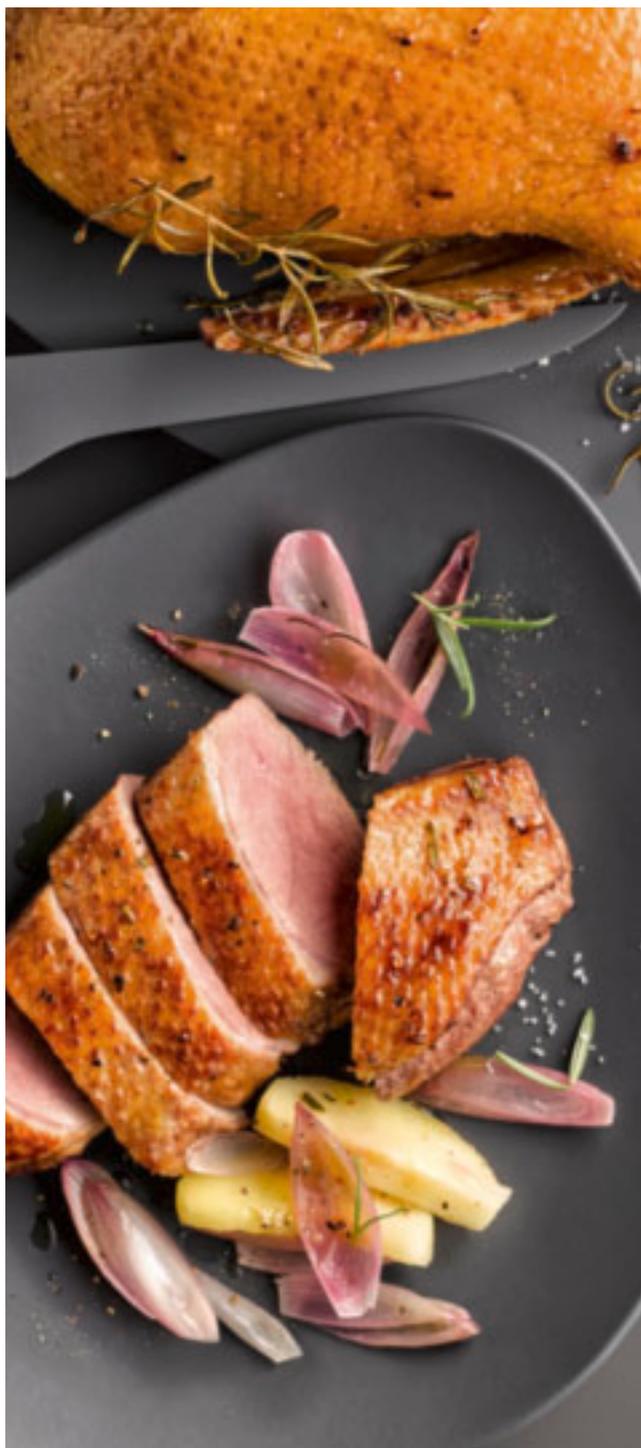
Длительность: 30–60 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 15 минут



Утка (без начинки)

На 4 порции | Время приготовления: 125–155 минут

Ингредиенты

Для утки:

1 утка (2 кг), готовая к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
перец
1 ч. л. тимьяна
750 мл воды

Для соуса:

250 г крупно нарезанной моркови
250 г крупно нарезанного сельдерея
2 крупно нарезанные луковичы
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. томатной пасты
250 мл сухого красного вина
25 г пшеничной муки, тип 405
400 мл холодной воды
250 г лука-порея, нарезанного крупными кубиками
1 веточка тимьяна
соль
перец

Принадлежности:

кухонная нить
решётка
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

Посыпьте утку солью, перцем и тимьяном, затем перевяжите ножки птицы кухонной нитью. Положите утку на решётку грудкой вверх.

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Следите, чтобы на решётке ножки утки располагались со стороны дверцы. Налейте воды в универсальный противень. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Приготовьте соус: на панели конфорок обжарьте в масле морковь, сельдерей и лук. Добавьте томатную пасту и продолжайте обжаривать смесь. Влейте $\frac{1}{4}$ от общего объёма красного вина и кипятите полученную смесь до тех пор, пока она не выкипит. Повторите эту процедуру три раза. Затем посыпьте соус пшеничной мукой. Обжаривайте полученную смесь ещё некоторое время.

Залейте смесь водой. Добавьте лук-порея и продолжайте готовить на слабом огне. Добавьте тимьян и готовьте смесь на слабом огне ещё 15 минут.

Выньте тимьян. Пюрируйте, а затем пропустите соус через мелкое сито в кастрюлю.

Когда утка будет готова, слейте навар из универсального противня в мерный стакан и, по желанию, удалите лишний жир черпаком.

Добавьте навар с универсального противня в соус и кипятите полученную смесь до тех пор, пока она не станет вязкой. Пропустите соус через мелкое сито. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Утка | целиком | без начинки

Продолжительность программы: 105–135 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 130 °С

Влажность: 80 %

Длительность: 60 минут

Уровень:

Решётка на универсальном противне: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 170 °С

Влажность: 40 %

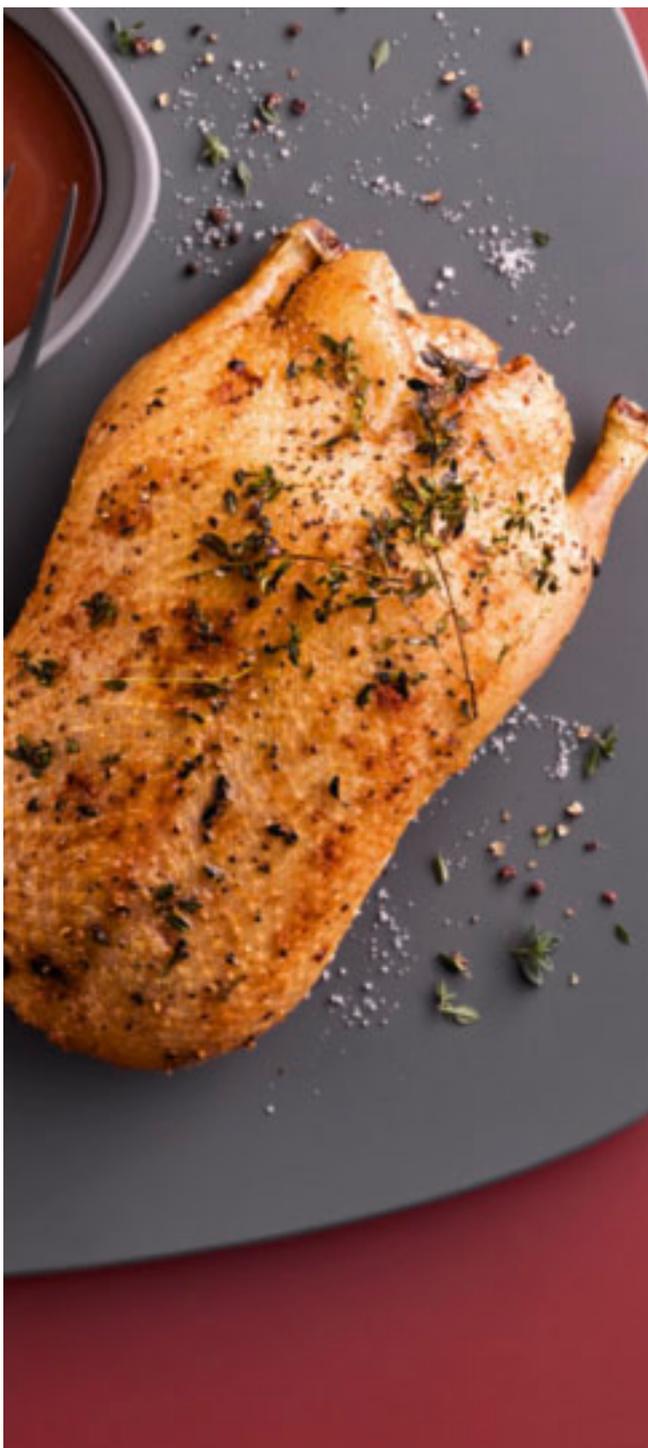
Длительность: 30–60 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °С

Длительность: 15 минут



Утиная грудка по-шанхайски

На 4 порции | Время приготовления: 15 минут + 60 минут

Ингредиенты

Для утиной грудки:

4 утиные грудки с кожей
(по 300 г)
1 ч. л. соли

Для маринада:

4 ст. л. сладкого соевого соуса
1 ½ ст. л. мирина
(японского рисового вина)
1 зубчик чеснока
1 анис звездчатый, толчёный
1 ч. л. кунжутного масла

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
сито

Совет

Подавать, например, с тушёной капустой пак-чой и кокосовым рисом.

Приготовление

Сделайте на коже грудки косые надрезы и натрите утку солью.

Смешайте ингредиенты для маринада, положите в полученную смесь утиную грудку и натрите её маринадом, затем оставьте утку в маринаде на 1 час.

Поставьте решётку на универсальный противень. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Положите утиную грудку на решётку и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Пропустите маринад через сито и затем прокипятите его в кастрюле до получения соуса. Подавайте маринад вместе с уткой.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Утка | Утин. грудка по-шанх.

Продолжительность программы: 6–12 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 210 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 3

Приготовление 2

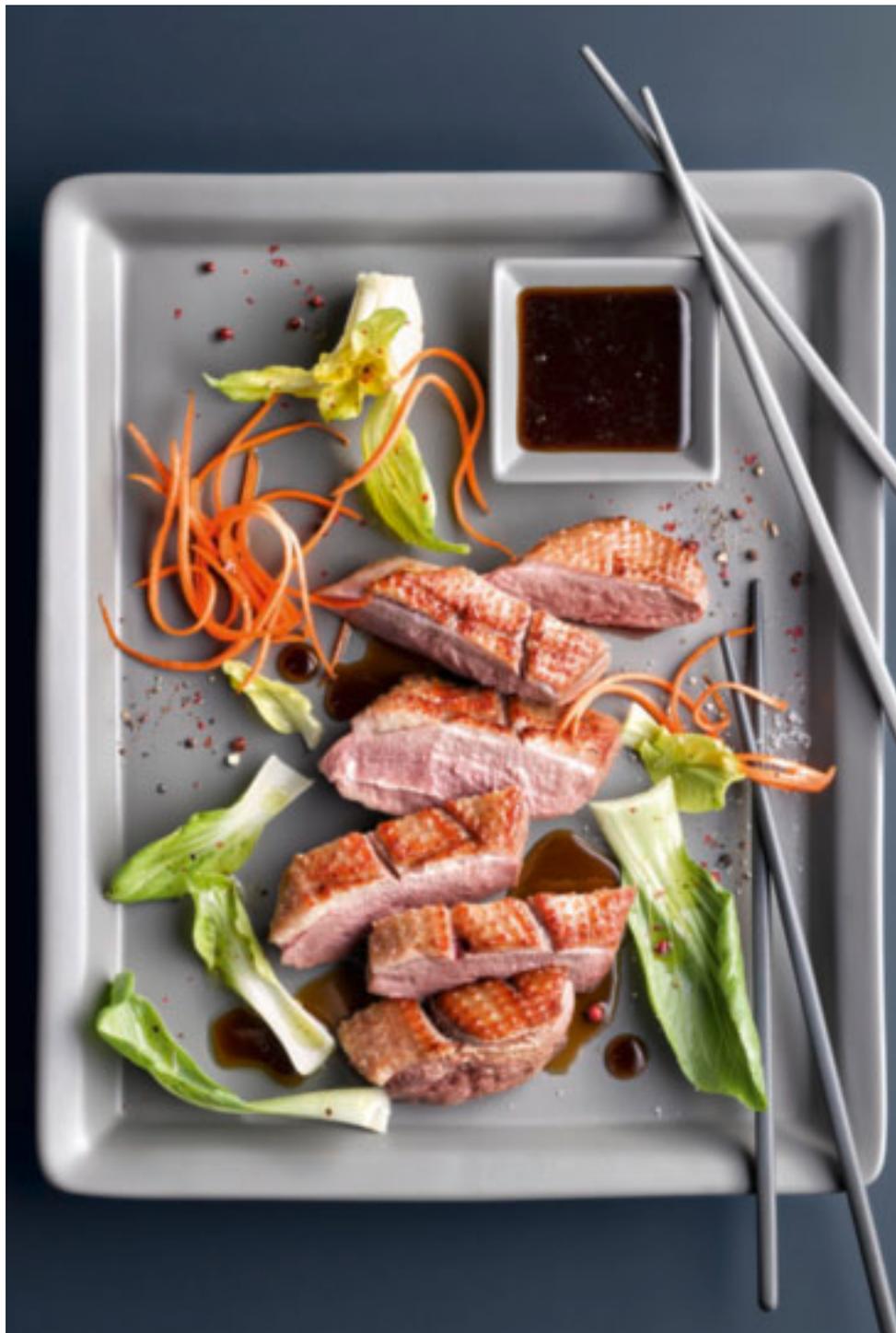
Режимы работы: Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 85 %

Crisp function: Вкл.

Длительность: 6–12 минут



Утиная грудка по-шанхайски

Гусь (без начинки)

На 4 порции | Время приготовления: 185–275 минут

Ингредиенты

1 гусь (4,5 кг), готовый к
кулинарной обработке
2 ст. л. соли

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

Положите гуся на решётку грудкой вверх и поставьте решётку вместе с универсальным противнем в рабочую камеру.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Гусь

Продолжительность программы: 173–263 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 40 %

Длительность: 30 минут

Уровень:

Решётка на универсальном противне: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 100 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 120–210 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 23 минуты



Курица

На 2 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

1 курица (1,2 кг), готовая к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
2 ч. л. слабожгучего молотого красного перца
1 ч. л. карри
500 мл воды

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
кухонная нить

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, молотым красным перцем и карри и смажьте смесью курицу.

Свяжите куриные ножки кухонной нитью, положите на решётку грудкой вверх так, чтобы в рабочей камере ножки располагались со стороны дверцы. Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Налейте воды в универсальный противень.

Включите автоматическую программу или готовьте курицу в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком

Продолжительность программы: 60–80 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 30 %

Длительность: 15 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 55 %

Длительность: 30–50 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 15 минут



Плов с курицей

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для курицы:

4 филе куриной грудки
4 ст. л. чатни с манго
1 ст. л. порошка карри (медиум)
3 ч. л. цельного кумина
4 ч. л. подсолнечного масла
соль
перец

Для риса со специями:

200 г риса басмати
10 листьев карри
½ палочки корицы
¼ ч. л. куркумы
400 мл овощного бульона
1 горсть свежих листьев кориандра
сок ½ лимона

Для сервировки:

2–4 лука-шалота, нарезанные кольцами
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сливочного масла
йогурт
мята
дольки лимона

Принадлежности:

деревянная шпажка
противень
небольшие контейнеры для приготовления,
неперфорированные

Приготовление

Вырежьте в филе куриной грудки небольшой карман, при этом следите за тем, чтобы задняя часть филе не отсоединилась полностью. Заполните карман чатни с манго и скрепите его деревянной шпажкой.

Смешайте порошок карри, кумин и подсолнечное масло, добавьте соль и перец. Смажьте филе куриной грудки этой смесью и положите филе на противень.

Насыпьте рис в неперфорированный контейнер, добавьте листья карри, палочку корицы, куркуму и овощной бульон, а затем хорошо перемешайте все ингредиенты.

Поставьте рис на уровень 1, а курицу – на уровень 2. Включите автоматическую программу или готовьте в ручном режиме согласно этапу приготовления 1.

Выньте рис, добавьте в него кориандр и сок лимона, накройте крышкой и поставьте в сторону.

Ручной режим: продолжайте готовить филе куриной грудки согласно этапу приготовления 2.

Лук-шалот поджарьте на сковороде на подсолнечном и сливочном масле до золотисто-коричневого цвета.

Выньте филе куриной грудки из рабочей камеры и перемешайте сок с рисом.

Подавайте на стол с луком-шалотом, йогуртом, мятой и дольками лимона.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Цыплёнок |
Плов с курицей
Продолжительность программ:
мы: 20 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользо- вателя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 180 °С
Влажность: 100 %
Уровень:
Неперфорированный контей-
нер (рис басмати): 1
Противень (курица): 2
Длительность: 15 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Гриль
Степень мощности: 3
Влажность: 30 %
Длительность: 5 минут



Куриная грудка

На 6–8 порций | Время приготовления: 30 минут + 120 минут для маринования

Ингредиенты

Для маринада:

1 ч. л. тёртой цедры лимона
4 ½ ст. л. лимонного сока
5 ½ ст. л. растительного масла
2 зубчика чеснока
3 см тёртого имбиря
2 ч. л. молотого кумина
1 ст. л. молотого кориандра
½ ч. л. молотого кайенского перца
1¼ ч. л. слабжгучего молотого красного перца

Для филе:

4 филе куриной грудки, с кожей
соль
перец

Для мятно-йогуртового соуса:

200 г йогурта, жирность 3,5 %
1 ½ ст. л. измельчённой свежей мяты
¾ ст. л. рубленого шнитт-лука
2 мелко нарубленных зубчика чеснока
2–3 ст. л. лимонного сока
½ ст. л. морской соли грубого помола

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
алюминиевая фольга

Приготовление

Смешайте ингредиенты для маринада и оставьте филе куриной грудки в полученной смеси не менее чем на 2 часа.

Посолите и поперчите филе куриной грудки с обеих сторон.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Положите филе куриной грудки на решётку кожей вверх. Поставьте решётку вместе с универсальным противнем в рабочую камеру. Готовьте блюдо в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Смешайте ингредиенты для мятно-йогуртового соуса.

Накройте филе куриной грудки алюминиевой фольгой и оставьте его на 5 минут. Разрежьте филе куриной грудки и подавайте на стол с мятно-йогуртовым соусом.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Цыплёнок | Куриная грудка
Продолжительность программы: 15 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 225 °C
Влажность: 60 %
Предварит. нагрев: Вкл.

Запекание и поджаривание на гриле 2
Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Степень мощности: 3
Влажность: 85 %
Длительность: 15 минут
Уровень: 3



Филе куриной грудки с вялеными томатами

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для филе:

4 филе куриной грудки (по 150 г), готовые к кулинарной обработке
соль

Для начинки:

75 г свежего сыра, из цельного молока со сливками
30 г крем-фреша
15 г базилика
15 г орегано
соль
молотый чёрный перец
кориандр
50 г вяленых томатов в масле

Принадлежности:

сито
перфорированный контейнер
4 деревянные шпажки

Приготовление

В филе куриной грудки с одной стороны надрежьте «карман» и посолите.

Смешайте творожный сыр, крем-фреш, базилик и орегано, приправьте солью, перцем и кориандром.

Выложите помидоры на сито, дайте жидкости стечь, тонко нарежьте и смешайте с сырной начинкой.

Наполните филе начинкой, при необходимости скрепите края филе шпажками.

Поместите в перфорированный контейнер и доведите до готовности согласно настройкам.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 8 минут



Филе куриной грудки с вялеными томатами

Куриные окорочка

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для куриных окорочков:

2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. молотого красного перца
4 куриных окорочка (по 200 г),
готовых к кулинарной обработке

Для овощей:

1 красный сладкий перец, на-
резанный крупными ломтика-
ми одинакового размера
1 жёлтый сладкий перец, на-
резанный крупными ломтика-
ми одинакового размера
1 баклажан, нарезанный круп-
ными ломтиками одинакового
размера
1 цуккини, нарезанный круп-
ными ломтиками одинакового
размера
2 луковицы, красные
2 слегка раздавленных
зубчика чеснока
200 г помидоров черри
4 ст. л. растительного масла
2 веточки свежего розмарина
4 веточки свежего тимьяна
200 мл пассерованных помидоров
100 мл овощного бульона
1 ч. л. сахара
½ ч. л. соли
перец
молотый острый красный перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль, перец, красный перец и смажьте полученной смесью куриные окорочка.

Положите куриные окорочка на решётку и поместите в рабо-
чую камеру. Поставьте универсальный противень в рабочую
камеру. Включите автоматическую программу или готовьте
куриные окорочка в соответствии с ручными настройками.

Приготовьте овощи: на панели конфорок нагрейте раститель-
ное масло в форме для запекания Гурмэ на среднем или силь-
ном огне. Сладкий перец и баклажан обжаривайте, непрерыв-
но помешивая, примерно 4 минуты. Добавьте цуккини, лук,
чеснок и обжаривайте полученную смесь на среднем огне,
непрерывно помешивая, примерно 5 минут.

Соедините розмарин и тимьян. Добавьте травы, половинки по-
мидоров черри, пассерованные помидоры и бульон и доведите
до кипения на среднем или сильном огне. Варите на среднем
огне около 15 минут, периодически помешивая.

Посолите, поперчите, добавьте сахар и молотый красный перец.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Цыплёнок |
Ножка цыплёнка
Продолжительность програм-
мы: 42 минуты

Ручной режим (настройка через Программы пользо- вателя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс
Температура: 200 °С
Влажность: 30 %
Длительность: 15 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Конвекция плюс

Температура: 150 °С

Влажность: 55 %

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль
большой

Ступень мощности: 3

Длительность: 12 минут



Курица со сладким перцем

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

2 жёлтых сладких перца,
нарезанные крупными
ломтиками
2 красных сладких перца,
нарезанные крупными
ломтиками
4 крупно нарезанные
лука-шалота
2 зубчика чеснока
4 куриных окорочка
соль
слабожгучий молотый
красный перец
сок 1 лимона
100 г сметаны

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
погружной блендер

Совет

В качестве гарнира подойдут
полента, вермишель или
клёцки шпецле.

Приготовление

Положите сладкий перец, лук-шалот и чеснок в форму для запекания Гурмэ.

Посыпьте куриные окорочка солью и молотым красным перцем, а затем положите на овощи.

Сбрызните куриные окорочка и овощи соком лимона и поставьте форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Достаньте куриные окорочка из формы для запекания Гурмэ и положите в тёплое место.

Пюрируйте соус из сладкого перца. Добавьте сметану и перемешивайте до кремообразной консистенции.

Посолите и снова уложите в него куриные окорочка.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Цыплёнок |
Цыплёнок с паприкой
Продолжительность программы: 45 минут

Этап приготовления 2

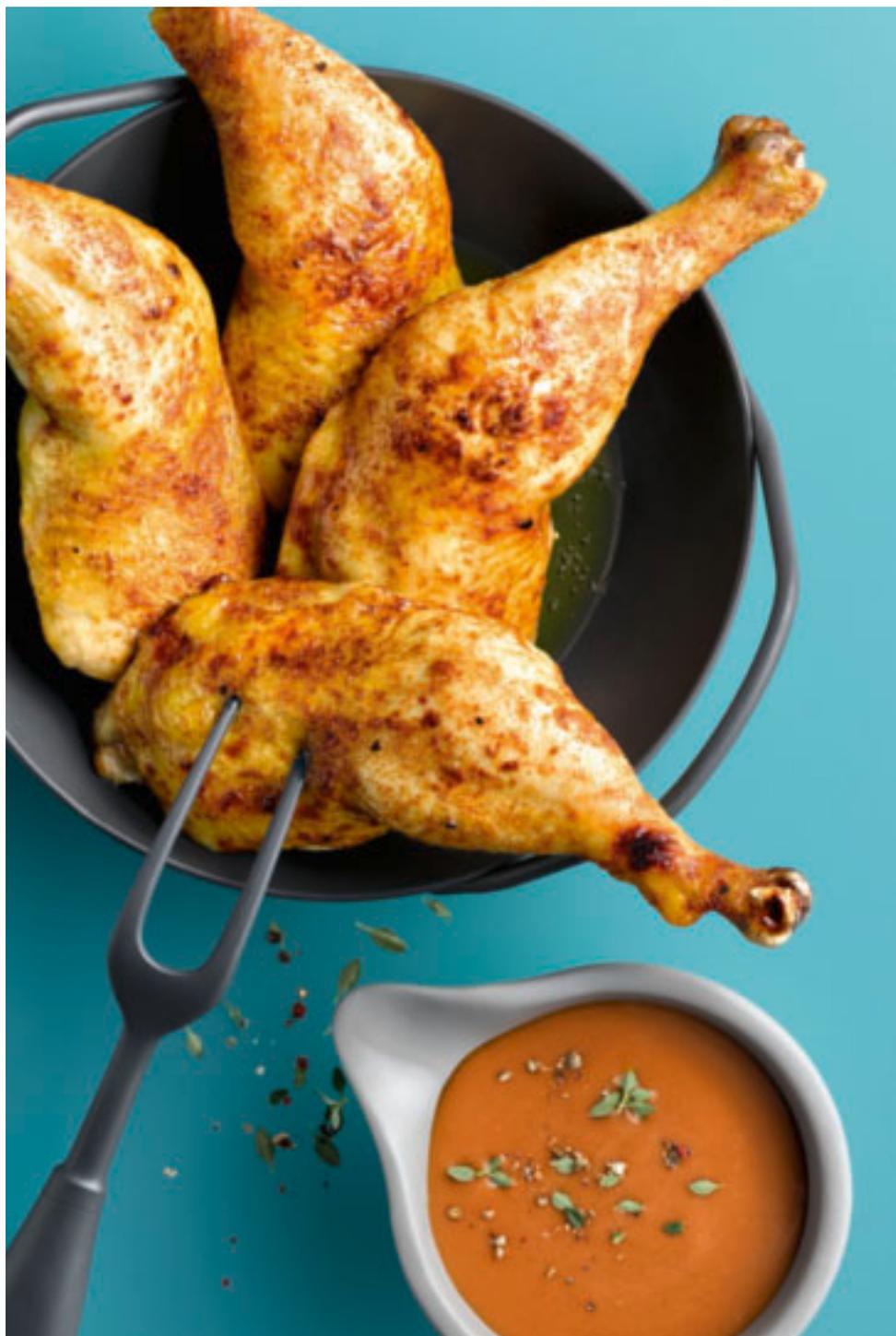
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Влажность: 40 %
Длительность: 20 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 225 °C
Влажность: 70 %
Уровень: 1
Длительность: 20 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Ступень мощности: 3
Влажность: 10 %
Длительность: 5 минут



Индейка (фаршированная)

На 8 порций | Время приготовления: 320 минут

Ингредиенты

Для начинки:

125 г изюма
2 ст. л. ликёра (мадеры)
3 ст. л. растительного масла
3 луковицы, нарезанные кубиками
100 г пропаренного риса
150 мл воды
½ ч. л. соли
100 г очищенных ядер фисташек
соль
перец
карри
смесь пряностей

Для индейки:

1 индейка (5 кг), готовая к кулинарной обработке
1 ст. л. соли
2 ч. л. перца

Для соуса:

250 мл воды
150 г крем-фреша
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
6 деревянных шпажек
кухонная нить
решётка
универсальный противень
мелкое сито
фольга, устойчивая к воздействию пара

Приготовление

Для начинки сбрызните ликёром изюм. Положите лук в неперфорированный контейнер, влейте растительное масло, закройте крышкой и поставьте в рабочую камеру. Припустите лук согласно настройкам.

Добавьте рис, воду, соль, ядра фисташек и выдержанный в ликёре изюм. Готовьте рис согласно настройкам. Приправьте солью, перцем, карри и смесью пряностей.

Посолите и поперчите индейку. Полученной начинкой заполните тушку индейки и скрепите её деревянными шпажками и кухонной нитью. При необходимости слегка свяжите ножки индейки.

Положите индейку на решётку грудкой вверх, чтобы ножки располагались со стороны дверцы. Поставьте решётку вместе с универсальным противнем в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте индейку в соответствии с ручными настройками.

Достаньте индейку. Влейте навар через сито в кастрюлю. Добавьте воду и крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Индейка | целиком

Продолжительность программы: 125–150 минут

Тушение лука

Дополнит. программы | Тушение лука

Продолжительность программы: 4 минуты

Приготовление риса

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 14 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 190 °С

Влажность: 40 %

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка на универсальном противне: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °С

Влажность: 70 %

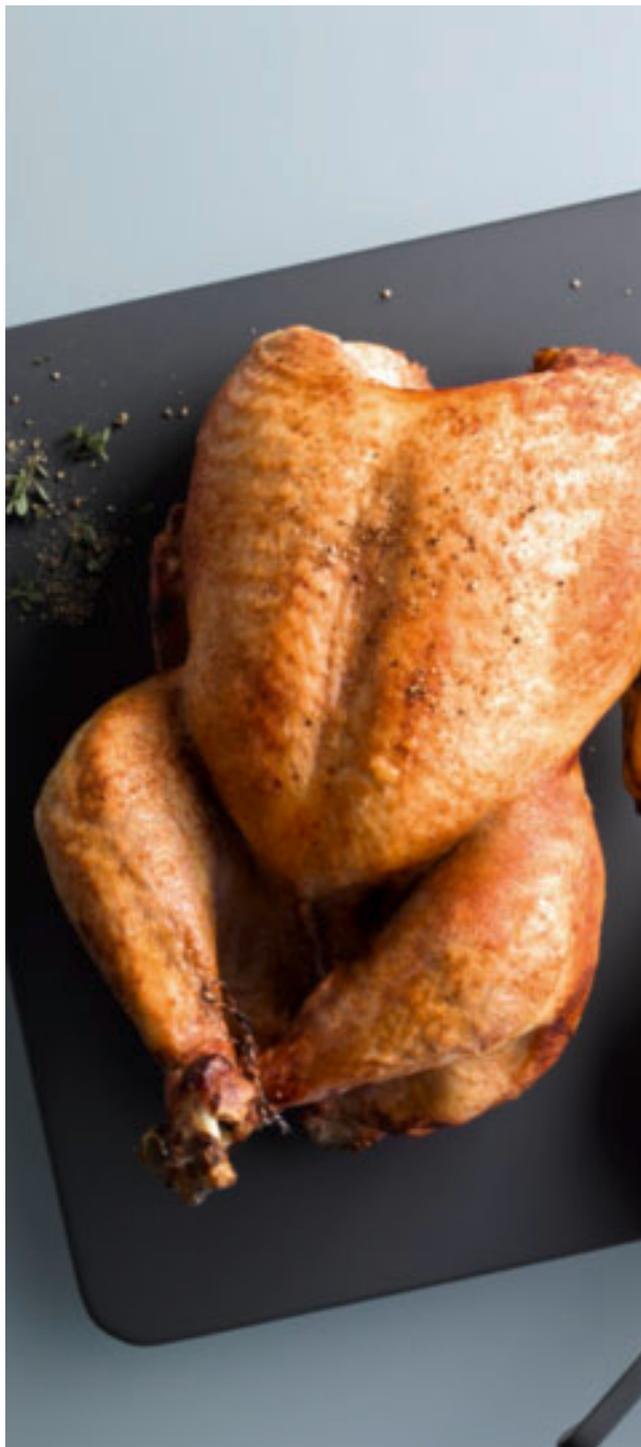
Длительность: 95–120 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °С

Длительность: 10 минут



Грудка индейки с рагу из белой и зелёной спаржи

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для грудки индейки:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
1 кг грудки индейки, готовой к кулинарной обработке

Для овощей:

600 г белой спаржи
600 г зелёной спаржи
500 мл воды
соль
1 ч. л. сливочного масла
1 ч. л. сахара

Для соуса:

50 г сливочного масла
1 пучок зелёного лука, нарезанный тонкими кольцами
30 г пшеничной муки, тип 405
100 г сливок
¼ неочищенного лимона (натёртая цедра и сок)
1 ч. л. сахара
перец
измельчённые листья 1 пучка купыря (ок. 15 г)

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
сито

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью грудку индейки.

Положите грудку индейки на решётку, а затем поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Помойте спаржу. Полностью очистите белую спаржу, отделите головки. Очистите зелёную спаржу только на одну треть снизу. Обрежьте твёрдые концы спаржи и нарежьте оставшуюся часть полосками длиной примерно 4 см.

Положите твёрдые концы и кожицу спаржи в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она их полностью покрыла, и доведите до кипения. Немного посолите и оставьте вариться ещё 10 минут под крышкой. Слейте жидкость через сито в отдельную посуду.

Добавьте в кастрюлю навар, сливочное масло и сахар, а затем доведите полученную смесь до кипения. Добавьте белую спаржу (без головок) и доведите до готовности в течение 5 минут. Добавьте зелёную спаржу, головки белой спаржи и готовьте ещё 3–5 минут. Слейте навар от спаржи в отдельную посуду.

Чтобы приготовить соус, размягчите в кастрюле сливочное масло на среднем огне, добавьте зелёный лук и припустите его, пока он не станет прозрачным. Посыпьте лук пшеничной мукой, подрумяньте его и смешайте с наваром от спаржи. Потомите 3–4 минуты. Добавьте сливки. Цедру и сок лимона, сахар, соль и перец добавляйте по вкусу.

Добавьте кусочки спаржи в соус и нагрейте его.
Добавьте листочки купыря.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Индейка | Грудка индейки | Запекание
Продолжительность программы: 87 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Влажность: 65 %

Длительность: 85 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль

большой

Степень мощности: 3

Длительность: 2 минуты



Бедро индейки

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты

Для бедра индейки:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 бедро индейки (примерно 1,2 кг) с костью, готовое к кулинарной обработке

Для соуса:

150 мл воды
200 г сливок
200 г чатни с манго
1 банка консервированных абрикосов (ок. 280 г) (ломтики без жидкости)
соль
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
мелкое сито
кухонная нить

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью бедро индейки. Положите бедро индейки на решётку кожей вверх. Поместите решётку и универсальный противень в рабочую камеру и запекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Достаньте бедро индейки. Чтобы приготовить соус, разбавьте навар водой и влейте через сито в кастрюлю. Добавьте сливки и чатни и доведите до кипения.

Добавьте в соус кусочки абрикосов. Посолите и поперчите. Вновь доведите до кипения.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Индейка | Ножка индейки
Продолжительность программы: 95 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 30 %

Длительность: 15 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 55 %

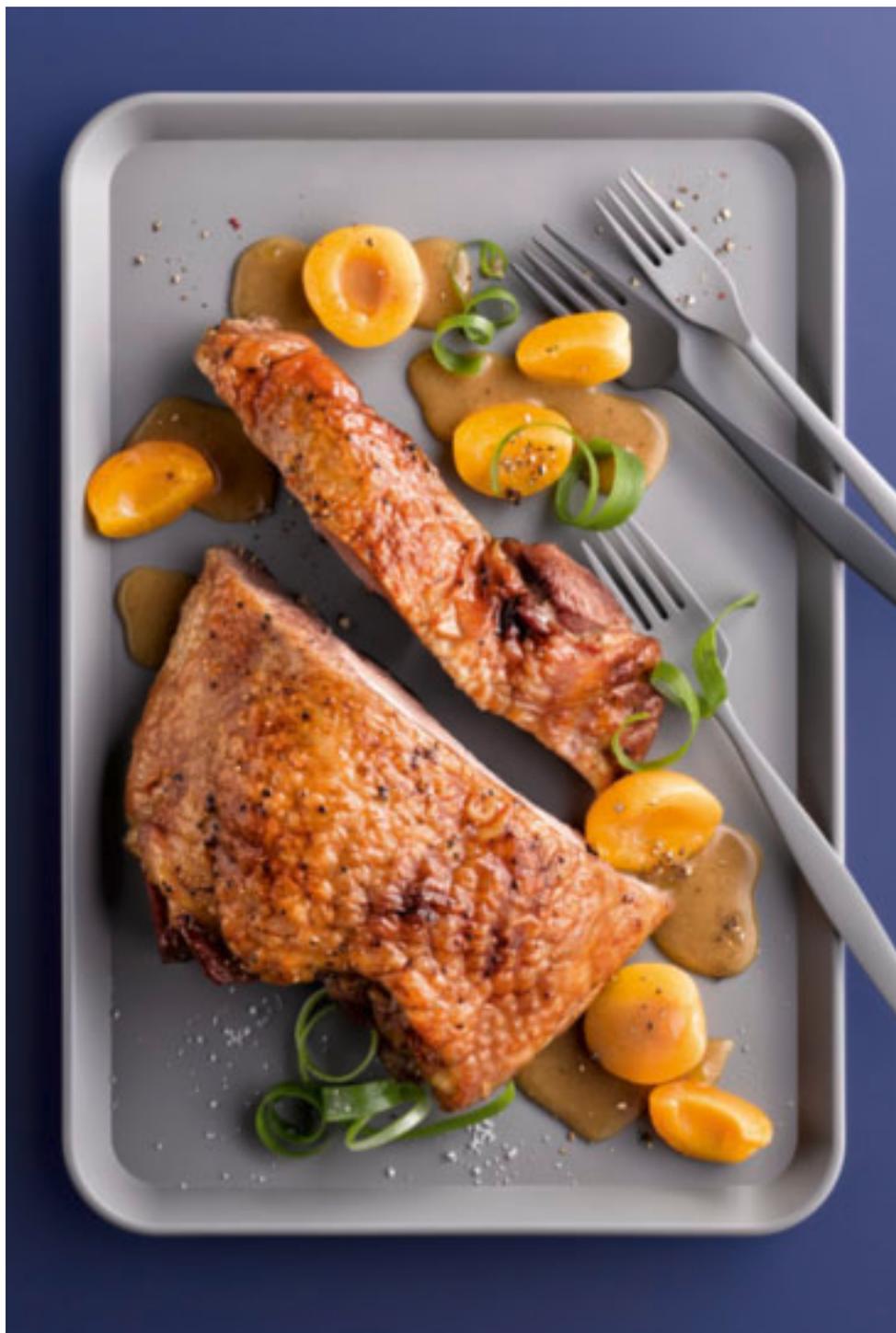
Длительность: 60 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 200 °C

Длительность: 20 минут



Страус (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 195 минут

Ингредиенты

1 ст. л. растительного масла
соль
перец
800 г страусиного мяса, гото-
вого к кулинарной обработке

Принадлежности:

универсальный противень
решётка

Приготовление

Поставьте универсальный противень и решётку в рабочую ка-
меру. Включите автоматическую программу или предвари-
тельно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте
полученной смесью страусиное мясо.

Положите страусиное мясо на решётку и готовьте его в авто-
матической программе или в соответствии с ручными
настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Птица | Мясо страуса | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 190–195 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой
книги рецептов.



Тикка масала с рисом

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут + 30 минут

Ингредиенты

Для маринада:

4 зубчика чеснока
2½ см имбиря
1 большой красный перец чили
2 ч. л. молотого кумина
2 ч. л. молотого кориандра
1 ч. л. куркумы
1 ч. л. молотого красного перца
1 ч. л. смеси пряностей
1 ч. л. соли
½ ст. л. растительного масла
100 г йогурта, жирность 3,5 %

Для курицы:

500 г филе куриной грудки, нарезанного кубиками и готового к кулинарной обработке

Для соуса:

2 луковицы, нарезанные соломкой
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
1 банка консервированных измельчённых помидоров (ок. 400 г)
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. чатни с манго
100 мл сливок

Для риса:

300 г риса басмати
450 мл воды

Для украшения:

½ пучка измельчённого кориандра (ок. 70 г)

Принадлежности:

2 неперфорированных контейнера
погружной блендер

Приготовление

Перемешайте чеснок, имбирь и перец чили со специями, солью и растительным маслом с помощью погружного блендера, чтобы получилась паста. Смешайте пасту с йогуртом и маринуйте филе куриной грудки в полученной смеси не менее 30 минут.

На панели конфорок припустите лук в растительном и сливочном масле до прозрачного состояния в течение 10–12 минут. Добавьте филе куриной грудки с маринадом и продолжайте готовить ещё 3–4 минуты на среднем огне. Положите в смесь помидоры, томатную пасту, чатни с манго и сливки и быстро прокипятите её.

Переложите всю смесь в неперфорированный контейнер и закройте крышкой. Включите автоматическую программу или готовьте в ручном режиме согласно этапу приготовления 1.

Положите рис в неперфорированный контейнер и залейте водой.

Автоматическая программа: добавьте рис басмати по программе и доведите блюдо до готовности.

Ручной режим: добавьте рис басмати по программе и доведите блюдо до готовности согласно этапу приготовления 2.

Украсьте кориандром.

Настройка

Температура: 100 °C

Автоматические программы

Длительность: 15 минут

Мясо | Птица | Цыплёнок |

Цыпл. Тикка Масала

Этап приготовления 2

Продолжительность программы: 30 минут

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару



Филе телятины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60–90 минут

Ингредиенты

Для филе:

1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

Для соуса:

30 г сушёных сморчков
300 мл кипятка
1 луковица
30 г сливочного масла
150 г сливок
30 мл белого вина
3 ст. л. холодной воды
1 ст. л. крахмала
соль
перец
сахар

Принадлежности:

решётка
термощуп
универсальный противень
мелкое сито

Совет

Вместо сухих сморчков подойдут также белые грибы.

Приготовление

Заверните плоский край филе наполовину и скрепите кухонной нитью.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью.

Положите филе на решётку и вставьте термощуп. Поместите решётку и универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте филе телятины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в воде.

Нарежьте кубиками лук. Слейте воду с грибов через сито, воду оставьте в сторону. Отожмите сморчки и порежьте маленькими кубиками.

Припустите лук в сливочном масле в течение 5 минут. Добавьте сморчки и жарьте ещё 5 минут. Добавьте воду от грибов, сливки и вино и прокипятите. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Телячье филе | целиком | Запекание
Продолжительность программы: ок. 30–60 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Режимы работы: Гриль с обдувом
Температура: 175 °С («с кровью»), 165 °С (средняя прожарка), 160 °С (полная прожарка)

Внутренняя температура продукта: 45 °С («с кровью»), 55 °С (средняя прожарка), 75 °С (полная прожарка)

Длительность: ок. 30 минут («с кровью»), 45 минут (средняя прожарка), 60 минут (полная прожарка)

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1



Филе телятины (запекание)

Филе телятины (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 110–190 минут

Ингредиенты

1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
кухонная нить

Приготовление

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Заверните плоский край филе наполовину и скрепите кухонной нитью.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью. Положите филе телятины на решётку и готовьте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Телячье филе | целиком | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 78–160 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Филе телятины (запекание Гурмэ)

Телячья голень

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для телячьей голени:

2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца
1 телячья голень (примерно 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке

Для соуса:

1 луковица
1 бутон гвоздики
2 моркови
50 г сельдерея
1 ст. л. томатной пасты
800 мл бульона из телятины
150 мл воды
75 г сливок
1½ ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Совет

Если телячья голень довольно крупная, то время её приготовления увеличивается на этапе приготовления 1 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г увеличения веса.

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью телячью голень.

Положите телячью голень на решётку, поместите её вместе с универсальным противнем в рабочую камеру и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Разрежьте луковицу на четвертинки, нашпигуйте гвоздикой. Почистите сельдерей и морковь и нарежьте крупными кубиками.

Овощи обжарьте в кастрюле на сильном огне до золотисто-коричневого цвета. Добавьте томатную пасту и быстро обжарьте полученную смесь. Влейте навар и готовьте в нём овощи на среднем огне.

Снимите телячью голень с решётки, разбавьте навар водой и влейте в кастрюлю.

Выньте гвоздику из лука и пюрируйте овощи. Пропустите пюре через сито, влейте в него сливки и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Телячья ножки
Продолжительность программы: 127 минут

Температура: 100 °C

Влажность: 84 %

Длительность: 110 минут

Уровень:

Решётка на универсальном противне: 1

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

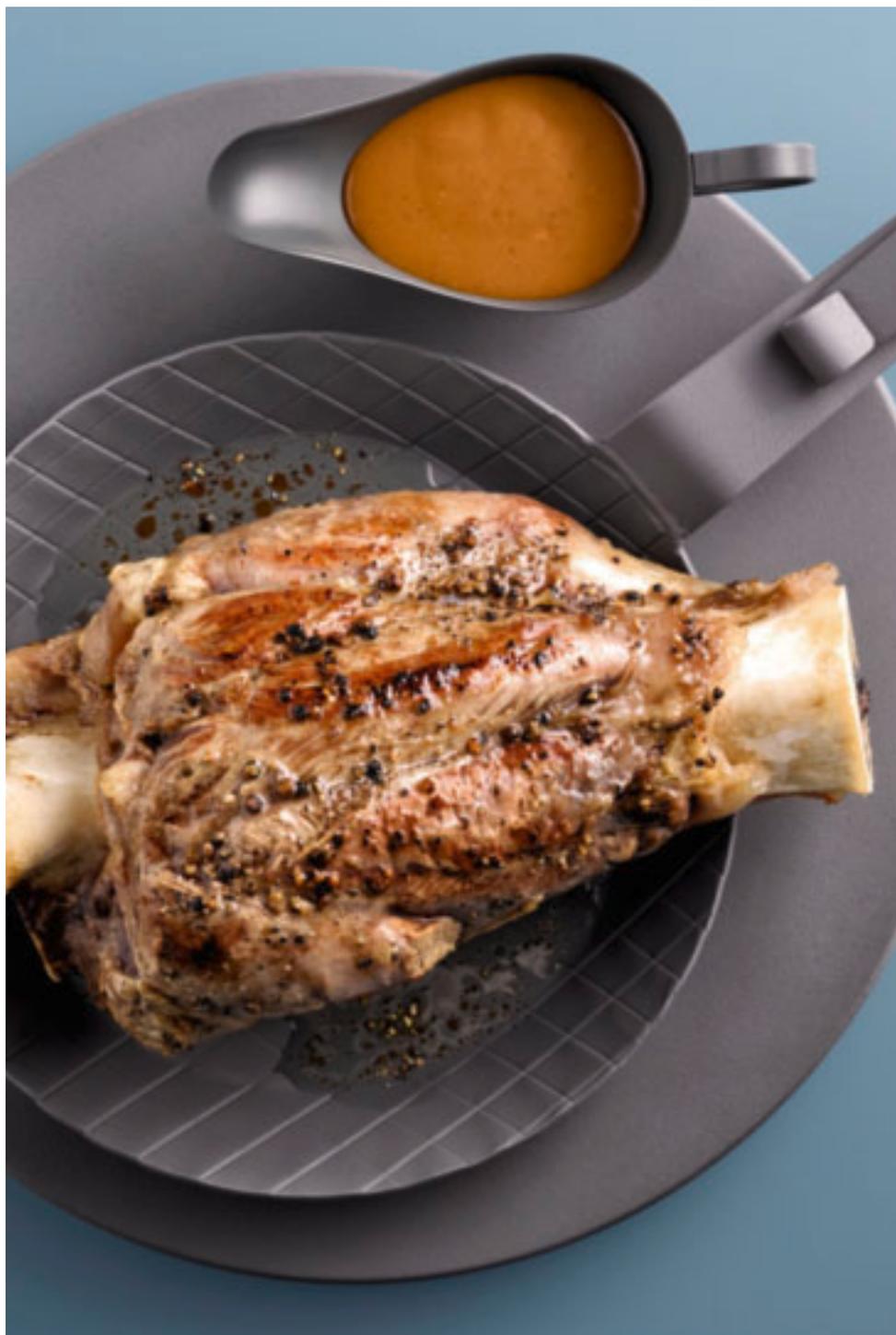
Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 17 минут



Спинка телёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55–85 минут

Ингредиенты

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг спинки телёнка (без кости), готовой к кулинарной обработке

Принадлежности:

решётка
термощуп
универсальный противень

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью спинку телёнка.

Положите спинку телёнка на решётку и вставьте термощуп. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте спинку телёнка в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Телячье седло | кусок | Запекание
Продолжительность программы: ок. 30–60 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 175 °С («с кровью»), 165 °С (средняя прожарка), 160 °С (полная прожарка)

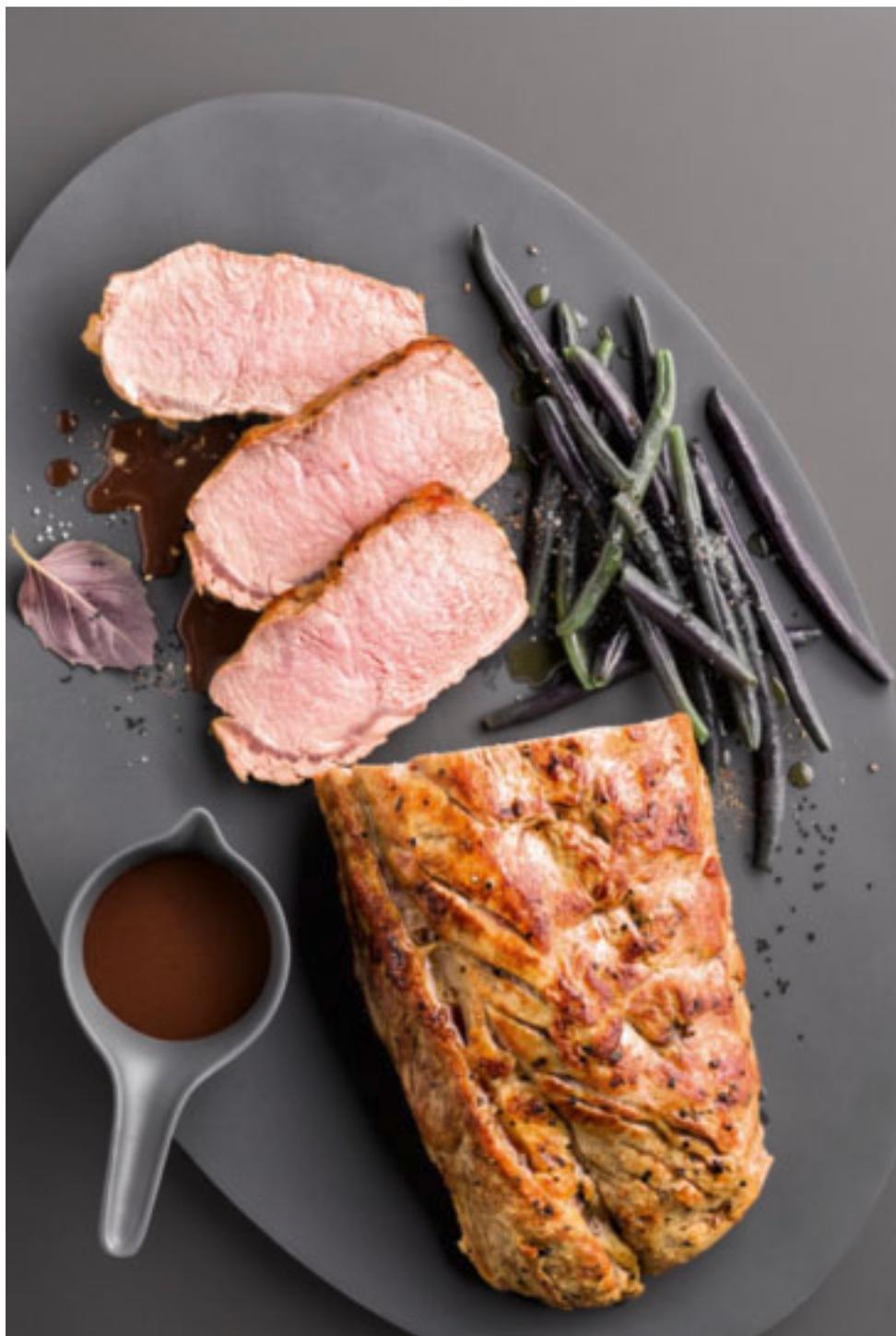
Внутренняя температура продукта: 45 °С («с кровью»), 55 °С (средняя прожарка), 75 °С (полная прожарка)

Длительность: ок. 30 минут («с кровью»), 45 минут (средняя прожарка), 60 минут (полная прожарка)

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1



Спинка телёнка (запекание)

Спинка телёнка (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–195 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг спинки телёнка (без кости), готовой к кулинарной обработке

Принадлежности:

решётка

универсальный противень

Приготовление

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью спинку телёнка.

Положите спинку телёнка на решётку и готовьте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Телячье седло | кусок | Запекание Гурмэ

Продолжительность программы: 78–160 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Спинка телёнка (запекание Гурмэ)

Тушёная телятина

На 4 порции | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг телятины (газобедренная часть или оковалок), готовой к кулинарной обработке
2 моркови, нарезанные крупными кубиками
2 помидора, нарезанные крупными кубиками
2 луковицы, нарезанные крупными кубиками
2 мозговых кости (телячьих или говяжьих)

Для соуса:

250 г сливок
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

Нарежьте морковь, томаты и лук крупными кубиками.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите телятину на универсальный противень, разложите вокруг неё овощи и мозговые кости. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Снимите телятину с универсального противня и вылейте навар через сито в мерный стакан.

В кастрюлю налейте 400 мл навара (при необходимости долейте воду) и положите половину овощей, затем пюрируйте полученную массу. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Телятина | Тушёная телятина
Продолжительность программы: 90 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Степень мощности: 3
Влажность: 0 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 100 °C
Влажность: 84 %
Длительность: 70 минут



Голень ягнёнка

На 6 порций | Время приготовления: 210 минут

Ингредиенты

6 голений ягнёнка
(по 250 – 300 г)
соль
перец
2 ломтика бекона,
нарезанного кубиками
1 луковица
3 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. корицы
2 ч. л. кумина
6 почек гвоздики
4 больших очищенных зубчика
чеснока
250 мл красного вина
100 мл концентрированного
мясного бульона
600 мл куриного бульона
тёртая цедра 2 апельсинов
1 веточка розмарина

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Положите голени ягнёнка в форму для запекания Гурмэ, посолите и поперчите их. Добавьте оставшиеся ингредиенты.

Поставьте форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Переверните примерно через 85 минут.

Достаньте голени ягнёнка из формы для запекания Гурмэ и положите в тёплое место.

Поставьте жидкость томиться на панель конфорок, удалите жир и твёрдые частицы. Раздавите чеснок и добавьте в соус. Томите полученную смесь до тех пор, пока соус не загустеет. Посолите и поперчите.

Положите голени ягнёнка в форму для запекания Гурмэ, полейте соусом и подавайте на стол.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Баранина | Ножки ягнёнка

Продолжительность программы: 170 минут

Ручной режим

Приготовление

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 130 °C

Влажность: 90 %

Длительность: 170 минут

Уровень: 2



Ножка ягнёнка (запекание Гурмэ)

На 6 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для начинки:

100 г мелко натёртого сыра Манчего
100 г измельчённых грецких орехов
100 г измельчённого чернослива без косточек
1 ч. л. соли
перец
1 ст. л. прованских трав

Для ножки ягнёнка:

1 ножка ягнёнка, без кости (примерно 1,4 кг), готовая к кулинарной обработке
2 ст. л. томатного масла
1 ч. л. соли
перец

Для соуса:

250 г крупно нарезанной моркови
250 г крупно нарезанного сельдерея
2 крупно нарезанные луковицы
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. томатной пасты
250 мл сухого красного вина
25 г пшеничной муки, тип 405
400 мл овощного бульона
400 мл холодной воды
250 г лука-порея
3 стебля петрушки
соль
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
кухонная нить
форма для запекания Гурмэ
мелкое сито

Приготовление

Для начинки смешайте сыр Манчего, грецкие орехи и чернослив. Приправьте солью, перцем и прованскими травами.

Выложите мясо ягнёнка на рабочую поверхность, положите на него начинку, сверните в рулет и обмотайте кухонной нитью.

Положите мясо ягнёнка на решётку, а затем поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Для соуса на панели конфорок обжарьте в масле морковь, сельдерей и лук в форме для запекания Гурмэ.

Добавьте томатную пасту и продолжайте обжаривать смесь. Влейте $\frac{1}{4}$ от общего объёма красного вина и кипятите полученную смесь до тех пор, пока она не выкипит. Повторите эту процедуру три раза. Затем посыпьте соус пшеничной мукой. Обжаривайте полученную смесь ещё некоторое время.

Залейте смесь овощным бульоном и водой. Добавьте лук-порея и петрушку. Кипятите соус до тех пор, пока он не станет вязким. Влейте соус через сито в кастрюлю.

Снимите мясо ягнёнка с решётки. Влейте навар с универсального противня через сито в соус.

Совет

Если ножка ягнёнка небольшая, то на этапе приготовления 2 время её приготовления сокращается приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса. Если ножка ягнёнка довольно крупная, то на этапе приготовления 2 время её приготовления увеличивается приблизительно на 30 минут на каждые 500 г увеличения веса.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Баранина | Ножка
ягнёнка | Запекание Гурмэ
Продолжительность програм-
мы: 170–210 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользо- вателя)

Настройки представлены в
таблице «Запекание» в конце
этой книги рецептов.



Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)

На 2 порции | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для спинки ягнёнка:

1 кг спинки ягнёнка с костью,
готовой к кулинарной
обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Установите решётку на универсальный противень и поместите в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте прибор согласно этапу приготовления 1.

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью спинку ягнёнка.

Положите спинку ягнёнка на решётку и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 151 минута

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)

Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Для овощей:

1 луковица, нарезанная небольшими кубиками
½ сладкого красного перца, нарезанного кубиками
1 ст. л. оливкового масла
соль
1 ч. л. молотого острого красного перца

Для котлет:

1 булочка (испечённая накануне)
умеренно тёплая вода
500 г говяжьего фарша
1 среднее яйцо
соль
перец

2–3 ст. л. панировочных сухарей

Для крема из авокадо:

2 спелых авокадо (ок. 230 г)
2 ст. л. лимонного сока
150 г творожного сыра из цельного молока со сливками
1–2 мелко нарубленных зубчика чеснока
кайенский перец
2 помидора (по 100 г), очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками

½ сладкого жёлтого перца, нарезанного мелкими кубиками

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
решётка

Совет

Чтобы очистить помидоры от кожицы, припустите их вместе с оливковым маслом, луком и сладким перцем. Достаньте помидоры через 1 минуту.

Приготовление

Залейте оливковое масло в неперфорированный контейнер, положите туда лук, сладкий перец и поставьте в рабочую камеру. Припустите лук согласно настройкам. Посыпьте смесь солью и молотым красным перцем, а затем охладите.

Размягчите булочку в воде и хорошо отожмите.

Смешайте размягчённую булочку, фарш, припущенные овощи и яйцо, а затем приправьте полученную смесь солью и перцем. Если смесь с фаршем получилась слишком мягкой, добавьте панировочные сухари.

Сформируйте 8 плоских фрикаделек, положите на решётку в рабочую камеру и запекайте в соответствии с настройками.

Для крема перемешайте мякоть авокадо с соком лимона и пюрируйте смесь.

Добавьте в пюре из авокадо творожный сыр, чеснок и приправьте смесь солью и кайенским перцем. Добавьте нарезанные кубиками помидоры и сладкий перец.

Настройка

Тушение лука

Дополнит. программы | Тушение лука
Продолжительность программы: 4 минуты

Гриль

Режимы работы: Гриль большой
Ступень мощности: 3
Длительность: 20 минут (перевернуть продукт примерно через 15 минут)
Уровень:
Решётка: 3
Универсальный противень: 1



Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо

Голубцы

На 4 порции | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для капусты:

1 кочан белокочанной капусты
(примерно 1,2 кг)

Для начинки:

2 булочки
1 луковица, нарезанная
мелкими кубиками
30 г топленого масла
450 г фарша (смесь из
свиного и говяжьего фарша)
1 среднее яйцо
2 мелко нарубленных зубчика
чеснока
соль
перец
майоран
2 ст. л. измельчённой
пет-рушки

Для овощей:

4 лука-шалота, нарезанные
мелкими кубиками
2 мелко нарубленных зубчика
чеснока
2 жёлтых сладких перца (при-
мерно по 175 г), нарезанные
крупными кубиками
2 красных сладких перца (при-
мерно по 175 г), нарезанные
крупными кубиками
100 г сметаны
сок 1 лимона

Принадлежности:

неперфорированный
кон-тейнер
погружной блендер

Приготовление

Извлеките кочерыжку из капусты, кочан бланшируйте в неперфорированном контейнере согласно настройке.

Отделите внешние листья и выложите на рабочую поверхность.

Для начинки слегка размочите булочки водой, хорошо разомните и пассеруйте.

Лук слегка обжарьте в топленом масле.

Тщательно перемешайте фарш, хлебную массу, яйцо, чеснок, приправы, петрушку и лук.

Слегка надавите на капустные листья, чтобы они стали плоскими, и распределите по ним начинку. Загните листья по бокам и заверните.

В неперфорированный контейнер поместите лук-шалот, чеснок и перец, сверху выложите голубцы, открывающимся краем вниз. Запустите автоматическую программу или готовьте согласно настройкам ручного режима.

Извлеките голубцы из контейнера и поставьте в тёплое место.

Блендером пюрируйте овощи со сметаной и лимонным соком, посолите.

Автоматические программы и ручной режим: положите голубцы в перечный соус и доведите до готовности согласно этапу приготовления.

Настройка**Автоматические программы и ручной режим**

Бланширование белокочанной капусты

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 10–15 минут

Настройка**Автоматические программы**

Приготовление голубцов

Мясо | Говядина | Голубцы с говядиной

Продолжительность программы: 30 минут

Ручной режим

Приготовление голубцов

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 30 минут

Автоматические программы и ручной режим

Доведение до готовности

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 5 минут



Филе говядины

На 4 порции | Время приготовления: 40–90 минут

Ингредиенты

Для филе:

450–650 г филе говядины, готового к кулинарной обработке (большой кусок или медальоны)
3 ст. л. растительного масла
250 г сметаны
70 г майонеза
3 ч. л. крем-соуса из хрена
2 ч. л. крупнозернистой горчицы
3–4 вяленых измельчённых помидора
соль
перец
1–2 багета, разрезанные вдоль на две части

Для украшения:

100 г рукколы

Принадлежности:

кухонная нить
неперфорированный кон-тейнер

Совет

Степень готовности зависит от толщины куска мяса. Если кусок мяса тонкий, выберите сначала небольшое время приготовления.

Приготовление

Свяжите филе говядины таким образом, чтобы получился кусок равномерной толщины.

Разогрейте растительное масло на сковороде и поджарьте на нём филе говядины до золотисто-коричневого цвета, положите его в неперфорированный контейнер и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После приготовления оставьте филе говядины 5–10 минут отдохнуть. Смешайте сметану, майонез, крем-соус из хрена, горчицу, помидоры, соль, перец и намажьте полученную смесь на половинки багета.

Нарежьте филе говядины очень тонкими ломтиками и выложите на багет. Украсьте рукколой.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок | Приготовл. на пару
Продолжительность программы (для большого куска): 60 минут
Мясо | Говядина | Филе говядины | медальоны | Низкотемп. приготовл.
Продолжительность программы (для медальонов): 20 минут

Ручной режим

Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 53 °C («с кровью»), 63 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)

Длительность

для большого куска: 70 минут («с кровью»), 60 минут (средняя прожарка), 50 минут (полная прожарка)

для медальонов (толщиной 1 см): 10 минут

для медальонов (толщиной 2 см): 30 минут («с кровью»),

20 минут (средняя прожарка), 20 минут (полная прожарка)

для медальонов (толщиной 3 см): 40 минут («с кровью»),

30 минут (средняя прожарка), 30 минут (полная прожарка)



Филе говядины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: ок. 45–100 минут

Ингредиенты

1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

Принадлежности:

решётка
термощуп
универсальный противень

Приготовление

Заверните плоский край филе наполовину и скрепите кухонной нитью.

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью филе говядины.

Положите мясо на решётку и вставьте термощуп. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте филе говядины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок | Запекание
Продолжительность программы: ок. 35–75 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 175 °С («с кровью»), 170 °С (средняя прожарка), 165 °С (полная прожарка)

Внутренняя температура продукта: 45 °С («с кровью»), 55 °С (средняя прожарка), 75 °С (полная прожарка)

Длительность: ок. 35 минут («с кровью»),

55 минут (средняя прожарка), 90 минут (полная прожарка)

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1



Филе говядины (запекание)

Филе ГОВЯДИНЫ (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–225 минут

Ингредиенты

1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Заверните плоский край филе наполовину и скрепите кухонной нитью.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе говядины полученной смесью. Положите филе говядины на решётку и готовьте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 80–213 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Филе говядины (запекание Гурмэ)

Пошированное филе говядины с овощами

На 2 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Для овощей:

250 мл говяжьего бульона
200 г моркови | небольшие кусочки
200 г цветной капусты | соцветия
2 цуккини (примерно по 200 г) | небольшие кусочки
8 шт. зелёного лука | без перьев
100 г сахарного горошка

Для филе говядины:

500 г филе говядины, готового к кулинарной обработке
измельчённая петрушка

Принадлежности:

неперфорированный кон-тейнер

Приготовление

Приготовьте говяжий бульон с морковью и цветной капустой в неперфорированном контейнере согласно этапу приготовления 1.

Добавьте цуккини, зелёный лук и сахарный горошек и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Достаньте овощи из образовавшегося при приготовлении сока и поставьте в тёплое место.

Нарежьте филе кусочками толщиной 1 см и пошируйте в образовавшемся соке согласно этапу приготовления 3.

Перед подачей посыпьте мясо и овощи петрушкой.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 8 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 4 минуты



Пошированное филе говядины с овощами

Рубленая говядина

На 8 порций | Время приготовления: 250 минут

Ингредиенты

30 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
1,2 кг говядины, нарезанной кубиками и готовой к кулинарной обработке
перец
соль
500 г лука, нарезанного мелкими кубиками
2 лавровых листа
4 бутона гвоздики
1 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
1,2 л говяжьего бульона
70 мл уксуса

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Разогрейте сливочное масло в форме для запекания Гурмэ. Как только исчезнут пузырьки, добавьте растительное масло и разогрейте его.

Приправьте говядину солью и перцем и обжарьте со всех сторон.

Добавьте лук, лавровый лист, гвоздику и сахар и жарьте ещё 3 минуты.

Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.

Добавьте говяжий бульон и уксус, постоянно помешивая, пока не образуется соус однородной консистенции.

Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Поставьте форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками. Перемешайте примерно через 90 минут.

Перед подачей посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Хаш | Запекание

Продолжительность программы: 180 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 90 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 180 минут

Уровень: 2



Говяжий рулет

На 8 порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для говяжьего рулета:

8 говяжьих рулетов, ломтиками (примерно по 150 г)
соль
перец

Для начинки, вариант 1:

8 ст. л. горчицы
200 г лука, нарезанного мелкими кубиками
100 г шпика, нарезанного кубиками
8 средних маринованных огурцов (примерно по 30 г), разрезанные вдоль на 4 части

Для начинки, вариант 2:

8 ст. л. томатной пасты
150 г лука, нарезанного тонкой соломкой
200 г сладкого красного перца, нарезанного тонкой соломкой
200 г сыра Фета, нарезанного небольшими ломтиками

Совет

Если форма рулетов из говядины (ломтиков) слишком неравномерная, выступающие части можно закатать внутрь рулета вверх начинки.

Для суповых овощей:

70 г лука, нарезанного кубиками
100 г моркови, нарезанной крупными кубиками
100 г сельдерея, нарезанного крупными кубиками
100 г лука-порея, нарезанного крупными кубиками
2 ст. л. томатной пасты

Для соуса:

50 г сахара
250 мл сухого красного вина
1 лавровый лист
1 ч. л. ягод можжевельника
½ ч. л. чёрного перца
горошком
соль
перец
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды

Принадлежности:

8 деревянных шпажек
кухонная нить
универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

Для приготовления суповых овощей смешайте лук, морковь, сельдерей и лук-порея с томатной пастой.

Выложите рулеты из говядины на рабочую поверхность, посолите и поперчите их. В зависимости от варианта начинки смажьте их поверхность горчицей или томатной пастой и выложите на неё начинку. Сверните рулеты из говядины в трубочку и закрепите с помощью деревянных шпажек и кухонной нити.

Выложите рулеты из говядины вместе с суповыми овощами на универсальный противень. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

На среднем огне в средней по размеру кастрюле карамелизируйте сахар до бурого цвета, добавьте красное вино. Добавьте специи и уварите смесь.

Залейте навар с универсального противня вместе с суповыми овощами в кастрюлю. Пюрируйте всю массу и протрите её через мелкое сито. Посолите и поперчите. Смешайте крахмал с водой и этой смесью загустите соус.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Говяжий рулет |

Продолжительность программы: 105 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 0 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 84 %

Длительность: 90 минут



Тушёная говядина

На 4 порции | Время приготовления: 270 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 моркови, нарезанные крупными кубиками
2 луковицы, нарезанные крупными кубиками
50 г сельдерея, нарезанного крупными кубиками
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец

1 кг говядины (тазобедренная или лопаточная часть), готовой к кулинарной обработке
1 лавровый лист

Для соуса:

200 мл воды или жидкости, образовавшейся при жарке телятины
125 г крем-фреша
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль, перец

Принадлежности:

универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Совет

Если кусок мяса довольно крупный, то время его приготовления увеличивается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г увеличения веса. Если кусок мяса небольшой, то время его приготовления сокращается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса.

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте говядину полученной смесью.

Положите говядину на универсальный противень, добавьте овощи, лавровый лист и поставьте в рабочую камеру.

Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Снимите говядину с универсального противня и вылейте навар через сито в мерный стакан.

Разбавьте навар водой или бульоном из телятины до 400 мл, перелейте в кастрюлю, положите туда половину овощей, пюрируйте полученную массу. Пропустите пюре через сито, добавьте крем-фреш и доведите полученную массу до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Тушёная говядина
Продолжительность программы: 225 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Степень мощности: 3
Влажность: 0 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Влажность: 84 %
Длительность: 205 минут



Тушёная говядина с клёцками

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для говядины:

60 г пшеничной муки, тип 405
свежемолотый чёрный перец
1 кг говядины (лопатка), нарезанной мелкими кубиками
3 ст. л. растительного масла
1 большая луковица, нарезанная тонкими кольцами
1 большой стебель лука-порея, нарезанный тонкими кольцами
350 г моркови, нарезанной кубиками
3 стебля сельдерея, нарезанные кубиками
250 г шампиньонов, разрезанных на четыре части
2–3 веточки тимьяна
2 лавровых листа
200 мл говяжьего бульона
200 мл чёрного пива
2 ст. л. кетчупа

Для клёцек:

100 г пшеничной муки, тип 405
3 г лекарского порошка
50 г топлёного масла
1 ст. л. измельчённой петрушки
½ ст. л. нарезанного шнитт-лука
соль
свежемолотый чёрный перец
4–5 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Поперчите муку и обваляйте в ней мясо.

Половину растительного масла разогрейте на сковороде, со всех сторон обжарьте на ней небольшие порции мяса и отставьте в сторону.

Разогрейте на сковороде вторую половину масла и обжарьте репчатый лук в течение 3 минут. Добавьте лук-порея, морковь и сельдерей и жарьте ещё 5 минут.

Добавьте шампиньоны, тимьян и лавровый лист.

Добавьте говядину, бульон, пиво и кетчуп, немного покипятите, переместите в неперфорированный контейнер и накройте. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

В это время в миске смешайте муку и пекарский порошок, добавьте топлёное масло, петрушку и шнитт-лук. Посолите, поперчите, разведите водой до консистенции мягкого теста.

Тесто разделите на 8 порций. Припорошите руки мукой и сформируйте из теста маленькие шарики.

Автоматические программы: согласно выполнению программы быстро перемешайте мясо, добавьте клёцки и немного выжарившегося сока и готовьте дальше.

Ручной режим: быстро перемешайте мясо, добавьте клёцки и немного выжарившегося сока и готовьте дальше. Доведите до готовности согласно этапу приготовления 2.

Настройка**Автоматические программы**

Супы | густые супы | Говядина
с клёцками

Продолжительность программы:
120 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режим работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 90 минут

Этап приготовления 2

Режим работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 30 минут



Ростбиф (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55–100 минут

Ингредиенты

Для ростбифа:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг ростбифа, готового
к кулинарной обработке

Для соуса ремулад:

150 г йогурта, жирность 3,5 %
150 г майонеза
2 маринованных огурца
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. петрушки
2 лука-шалота
1 ст. л. рубленого шнитт-лука
½ ч. л. лимонного сока
соль
сахар

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите ростбиф на решётку и вставьте термощуп. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Приготовьте ростбиф согласно автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса смешайте до однородности йогурт и майонез. Мелко нарежьте маринованные огурцы, каперсы и петрушку. Мелко нарежьте лук-шалот и шнитт-лук. Добавьте все ингредиенты в йогуртово-майонезную смесь. Приправьте соус лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Ростбиф | кусок | Запекание

Продолжительность программы: ок. 45–85 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °С («с кровью»), 170 °С (средняя прожарка), 165 °С (полная прожарка)

Внутренняя температура продукта: 45 °С («с кровью»), 55 °С (средняя прожарка), 75 °С (полная прожарка)

Длительность: ок. 45 минут («с кровью»),

60 минут (средняя прожарка), 90 минут (полная прожарка)

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1



Ростбиф (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–255 минут

Ингредиенты

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг ростбифа, готового
к кулинарной обработке

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью мясо.

Положите ростбиф на решётку и готовьте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Ростбиф | кусок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 80–213 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Ростбиф (запекание Гурмэ)

Тафельшпиц с соусом из яблок и хрена

На 4 порции | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для тафельшпица:

200 г моркови, нарезанной кубиками
200 сельдерея, нарезанного кубиками
50 г корня петрушки, нарезанного кубиками
800 г костреца, готового к кулинарной обработке
2 ч. л. соли
5 горошин чёрного перца
2 лавровых листа

Для овощей:

250 г мелкого нерассыпчатого картофеля, нарезанного ломтиками овальной формы
250 г пучковой моркови (каротель), нарезанной ломтиками овальной формы
250 г кольраби, нарезанного ломтиками овальной формы

Для соуса:

2 яблока с кислинкой, натёртые на крупной тёрке
200 г сметаны
1 пучок шнитт-лука (примерно 20 г) | кусочками
1 ст. л. тёртого хрена
молотый чёрный перец

Принадлежности:

2 неперфорированных контейнера

Приготовление

Поместите морковь, сельдерей, корень петрушки, кострец, соль, перец и лавровый лист в неперфорированный контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 1.

По истечении времени возьмите 6 ст. л. образовавшегося при приготовлении сока, а контейнер с ингредиентами оставьте в рабочей камере. Сок добавьте к картофелю, моркови и кольраби в другом контейнере. Этот контейнер также поставьте в рабочую камеру и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Смешайте яблоки со сметаной. Добавьте шнитт-лук и хрен. Посолите и поперчите.

Разрежьте мясо на тонкие кусочки поперёк волокон и подавайте с овощами и соусом.

Настройка

Этап приготовления 1
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 110–120 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 15 минут



Табельшпиц с соусом из яблок и хрена

Тафельшпиц по-венски

На 10 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

2 кг костреца (кусок, готовый к кулинарной обработке)
2 луковицы, разрезанные пополам
1 пучок крупно нарубленной зелени для супа
15 г любистока
7 горошин чёрного перца
2 лавровых листа
5 ягод можжевельника
соль

Принадлежности:

неперфорированный кон-тейнер

Приготовление

Кострец положите в неперфорированный контейнер жирной стороной вниз.

Лук положите на сковороду срезом вниз и обжарьте без масла.

Зелень для супа, травы, лук и приправу добавьте к мясу и готовьте.

Перед нарезанием дайте мясу немного отдохнуть.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Венский тафельшпиц

Продолжительность программы: 150 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 150 минут



Йоркширский пудинг

На 12 штук | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

12 ч. л. растительного масла
190 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
3 средних яйца
225 мл молока, жирность
3,5 %

Принадлежности:

противень на 12 формочек
для маффинов, по Ø 5 см
каждая
решётка

Приготовление

В каждую формочку для маффинов налейте по 1 ч. л. растительного масла.

Поставьте противень для маффинов на решётку и поместите его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Смешайте муку и соль. В середине сформируйте углубление, разбейте в него яйца, взболтайте и медленно смешайте с мукой.

Затем добавьте молоко и медленно перемешайте до получения однородного теста.

Как только в рабочей камере будет достигнута нужная температура, разложите тесто равными порциями в формочки для маффинов и поместите их в рабочую камеру.

Выпекайте маффины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Йоркширск. пудинг

Продолжительность программы: 25–28 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200–215 °C

Влажность: 50 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 25–28 минут

Уровень: 2



Мясной рулет

На 10 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

1 кг свиного фарша
3 средних яйца
200 г панировочных сухарей
1 ч. л. молотого красного перца
соль
перец

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Смешайте фарш с яйцами, панировочными сухарями, молотым красным перцем, солью, чёрным перцем и придайте полученной смеси форму буханки.

Положите мясной рулет на универсальный противень и поставьте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Свинина | Бельг. рулет из рубл. мяса
Продолжительность программы: 60–70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 140–180 °C
Влажность: 80 %
Длительность: 60–70 минут
Уровень: 1



Копчёная корейка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: ок. 80 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

1 кг просоленной подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке

Для соуса песто:

50 г кедровых орешков
60 г вяленых помидоров, консервированных в растительном масле
30 г гладкой петрушки
30 г базилика
1 зубчик чеснока
50 г твёрдого тёртого сыра (Пармезан)
5 ст. л. подсолнечного масла
5 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
термощуп
погружной блендер

Приготовление

Положите корейку на решётку и вставьте термощуп. Поместите решётку и универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте корейку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса песто обжарьте на сковороде кедровые орешки. Крупно порежьте помидоры, петрушку, базилик и чеснок. Пюрируйте их вместе с кедровыми орешками, пармезаном и подсолнечным маслом. Добавьте оливковое масло.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Свинина | Жарк. из копчён. свинины | кусок | Запекание
Продолжительность программы: ок. 50–65 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 30 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 130 °C

Влажность: 100 %

Внутренняя температура: 63 °C

Длительность: ок. 20–25 минут



Копчѣная корейка (запекание)

Жаркое с корочкой

На 6 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

1,5 кг свинины со шкуркой
(тазобедренная часть окорока), готовой к кулинарной обработке
3 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца

Для соуса:

400 мл овощного бульона
150 г крем-фреша
3 ч. л. крахмала
3 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

Очень острым ножом сделайте на шкурке продольные и поперечные надрезы на расстоянии примерно 2 см друг от друга.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте этой смесью свинину.

Положите свинину на решётку шкуркой вверх. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте свинину в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Снимите свинину с решётки, соберите с универсального противня образовавшийся жир, а также навар с овощным бульоном, и вылейте в кастрюлю через сито. По желанию соберите часть жира. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Свинина | Жаркое с корочкой
Продолжительность программы: 128 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Влажность: 80 %
Длительность: 120 минут
Уровень:
Решётка: 2
Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Степень мощности: 2
Влажность: 20 %
Длительность: 8 минут



Жаркое из окорока

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. горчицы

1 ч. л. соли

½ ч. л. перца

½ ч. л. молотого красного перца

1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке

Для соуса:

300 мл овощного бульона

100 г крем-фреша

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

перец

сахар

Принадлежности:

решётка

термошуп

универсальный противень

мелкое сито

Приготовление

Смешайте растительное масло с горчицей, солью, молотым чёрным и красным перцем и смажьте этой смесью свинину.

Положите свинину на решётку и вставьте термошуп. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте жаркое из окорока в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Выньте свинину, соберите образовавшийся жир, а также навар с овощным бульоном, и вылейте в кастрюлю через сито. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока

Продолжительность программы: ок. 120 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 180 °C

Длительность: 30 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 120 °C

Влажность: 60 %

Длительность: 30 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 80 %

Внутренняя температура: 85 °C

Длительность: ок. 60 минут



Свиное филе (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: ок. 60 минут

Ингредиенты

Для свиного филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

3 куска свиного филе

(по 350 г), готового к
кулинарной обработке

Для соуса:

500 г лука-шалота

20 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

100 мл белого вина

400 мл овощного бульона

4 ст. л. бальзамического
уксуса

3 ч. л. мёда

½ ч. л. соли

перец

1½ ч. л. крахмала

2 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

решётка

универсальный противень

термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью куски филе.

Положите свиное филе на решётку и вставьте термощуп. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте свиное филе в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса разрежьте лук-шалот пополам вдоль и нарежьте его тонкими полукольцами. Разогрейте сливочное масло на сковороде. На среднем огне поджарьте на нём лук-шалот до светло-золотистого цвета.

Посыпьте лук-шалот сахаром и карамелизируйте его на медленном огне. Добавьте вино, овощной бульон и бальзамический уксус. Готовьте на среднем огне около 30 минут.

Приправьте соус мёдом, солью и чёрным перцем. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Свинина | Филе свинины | кусок

Продолжительность программы: ок. 25–35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 225 °С («с кровью»), 220 °С (средняя прожарка), 200 °С (полная прожарка)

Внутренняя температура продукта: 60 °С («с кровью»), 65 °С (средняя прожарка), 75 °С (полная прожарка)

Длительность: ок. 25–35 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный противень: 1



Свиное филе (запекание)

Оленья ножка (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для оленьей ножки:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

½ ч. л. перца

ножка оленя весом 800 г

(верхняя часть), без кости

Для овощей:

200 г чёрной чечевицы

2 ст. л. растительного масла

70 г лука, кубиками

400 мл овощного бульона

2 лавровых листа

100 г моркови, кубиками

100 г сельдерея, кубиками

100 г лука-порей, кубиками

1 ст. л. сливочного масла

1 груша, спелая, твёрдая,

очищенная, кубиками

40 г крупно нарубленных ядер

грецкого ореха

2 ст. л. тёмного бальзамиче-

ского уксуса

2 ч. л. мёда

соль, перец

1 щепотка корицы

Для соуса:

30 г лука, кубиками

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. пшеничной муки, тип 405

100 мл сухого красного вина

3 ст. л. тёмного бальзамиче-

ского уксуса

200 мл бульона из дичи

75 г холодного сливочного

масла, кубиками

соль, перец

Принадлежности:

кухонная нить

решётка

универсальный противень

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной ножку оленя, при необходимости, свяжите её кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Поместите ножку оленя на решётке в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Для овощей: помойте чечевицу и дайте стечь жидкости. Нагрейте в кастрюле растительное масло на среднем огне и припустите чечевицу с луком, пока лук не станет прозрачным. Влейте овощной бульон, добавьте лавровые листья и томите при закрытой крышке 20–30 минут на медленном огне, пока чечевица не станет мягкой.

Разогрейте в кастрюле на среднем огне растительное масло. В сливочном масле обжарьте в течение примерно 2 минут морковь, сельдерей и лук-порей. Добавьте грушу и обжаривайте 2–3 минуты.

Выньте лавровые листья из чечевицы. Засыпьте в овощи чечевицу и ядра грецкого ореха, перемешайте их и добавьте по вкусу бальзамический уксус, мёд, соль, перец и корицу.

Чтобы приготовить соус, припустите в сливочном масле на среднем огне лук, пока он не станет прозрачным. Посыпьте лук пшеничной мукой и подрумяньте его, помешивая, в течение 1 минуты. Влейте красное вино, бальзамический уксус и бульон из дичи, а затем дайте всей смеси наполовину выпариться в течение примерно 10 минут. Подмешивайте кубики сливочного масла в соус из красного вина до тех пор, пока он не загустеет. Посолите и поперчите. Смесь больше не кипятите.

Совет

Вместо верхней части используйте нижнюю часть или огузок.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Дичь | Оленина | Олений окорок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 180 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Оленья ножка (запекание Гурмэ)

Спинка оленя (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 100–170 минут

Ингредиенты

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
800 г оленьей спинки, без
кости, готовой к кулинарной
обработке

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью оленью спинку.

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Положите оленью спинку на решётку и готовьте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

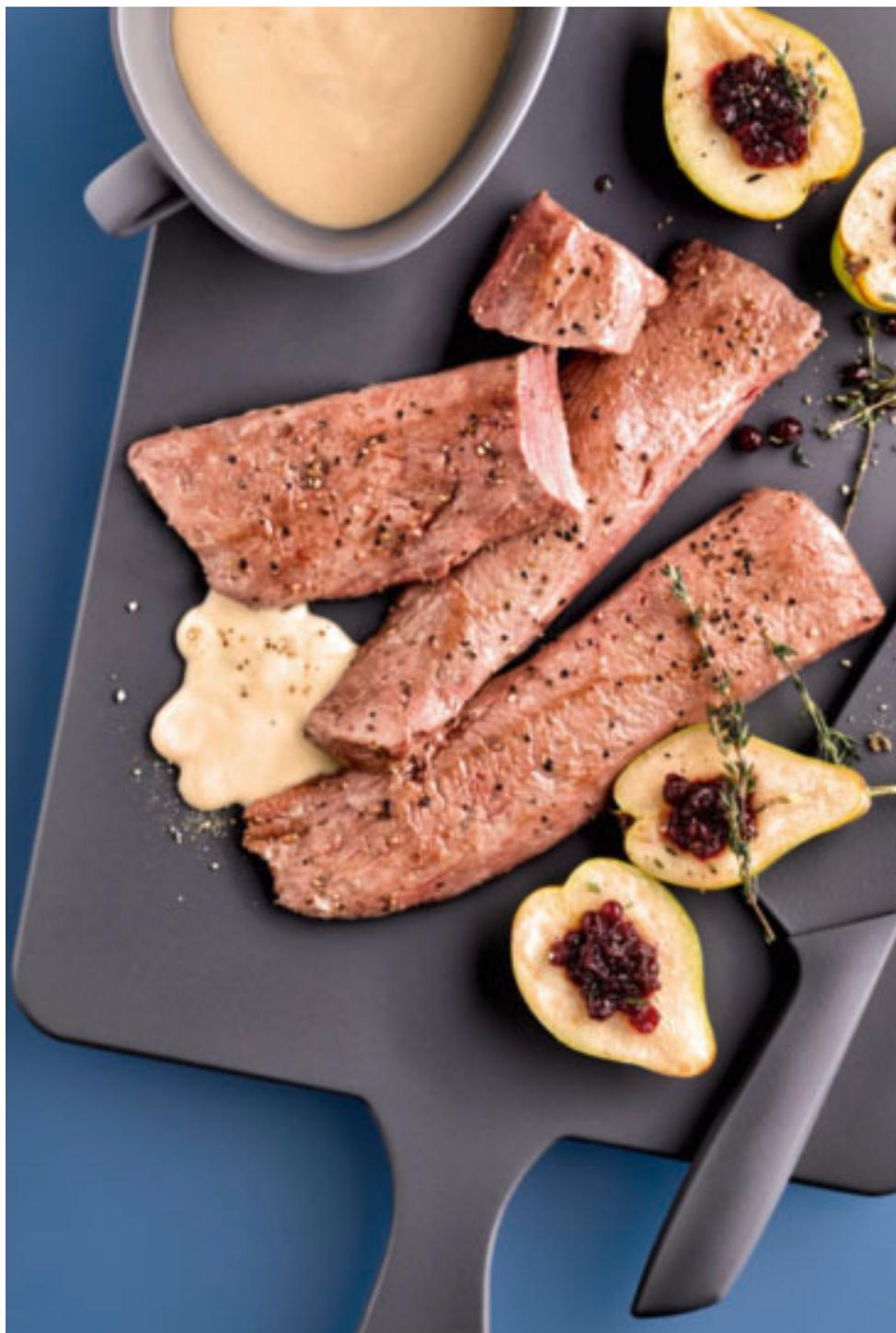
Настройка

Автоматические программы

Мясо | Дичь | Оленина | Спинка оленя | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 87–123 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Кролик

На 4 порции | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для кролика:

1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

перец

2 ст. л. дижонской горчицы

100 г нарезанного кубиками бекона

2 луковицы, нарезанные кубиками

30 г сливочного масла

1 ч. л. листьев тимьяна

125 мл белого вина

125 мл воды

Для соуса:

1 ст. л. дижонской горчицы

100 г крем-фреша

1 ст. л. крахмала

2 ст. л. воды

соль

перец

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Разрежьте кролика на 6 частей. Посолите и поперчите, смажьте горчицей. Положите все части рядом друг с другом на универсальный противень.

Нарежьте бекон кубиками. Порежьте лук на мелкие кубики и выложите вместе со сливочным маслом, белым вином, водой и тимьяном на универсальный противень.

Поместите универсальный противень в рабочую камеру и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После приготовления достаньте куски мяса. Влейте бульон в кастрюлю. Добавьте горчицу и крем-фреш и доведите до кипения на панели конфорки.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь быстро доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Дичь | Кролик

Продолжительность программы: 90 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 3

Длительность: 20 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 84 %

Длительность: 70 минут



Кострец косули (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 165 минут

Ингредиенты

Для костреца косули:

1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
2 ст. л. растительного масла
1,2 кг костреца косули
(верхняя часть), без кости

Для лука-шалота:

750 г лука-шалота
3 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. кленового сиропа
5 ст. л. бальзамического
уксуса
150 мл сухого красного вина
400 мл навар
6 веточек тимьяна
1 ст. л. тёмного загустителя
для соуса
соль
перец

Принадлежности:

кухонная нить
решётка
универсальный противень

Приготовление

Смешайте соль, перец, растительное масло и смажьте полученной смесью кострец косули. При необходимости, свяжите кострец косули кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Положите кострец косули на решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Бланшируйте лук-шалот кипящей водой в течение 1 минуты, затем слейте её. Очистите лук-шалот и, в зависимости от размера, разрежьте пополам.

Разогрейте в кастрюле оливковое масло и припустите лук-шалот в течение примерно 4 минут, пока он не станет прозрачным.

Сбрызните лук-шалот кленовым сиропом и слегка карамелизируйте.

После окончания времени приготовления выньте кострец. Разведите навар водой до объёма 400 мл.

Приготовьте немного бальзамического уксуса. Добавьте в лук-шалот бальзамический уксус, красное вино, навар, тимьян и томите смесь на медленном огне примерно 15 минут, пока лук-шалот не станет мягким.

Выньте тимьян и слегка загустите соус с помощью загустителя. Добавьте соль, перец и оставшийся бальзамический уксус по вкусу.

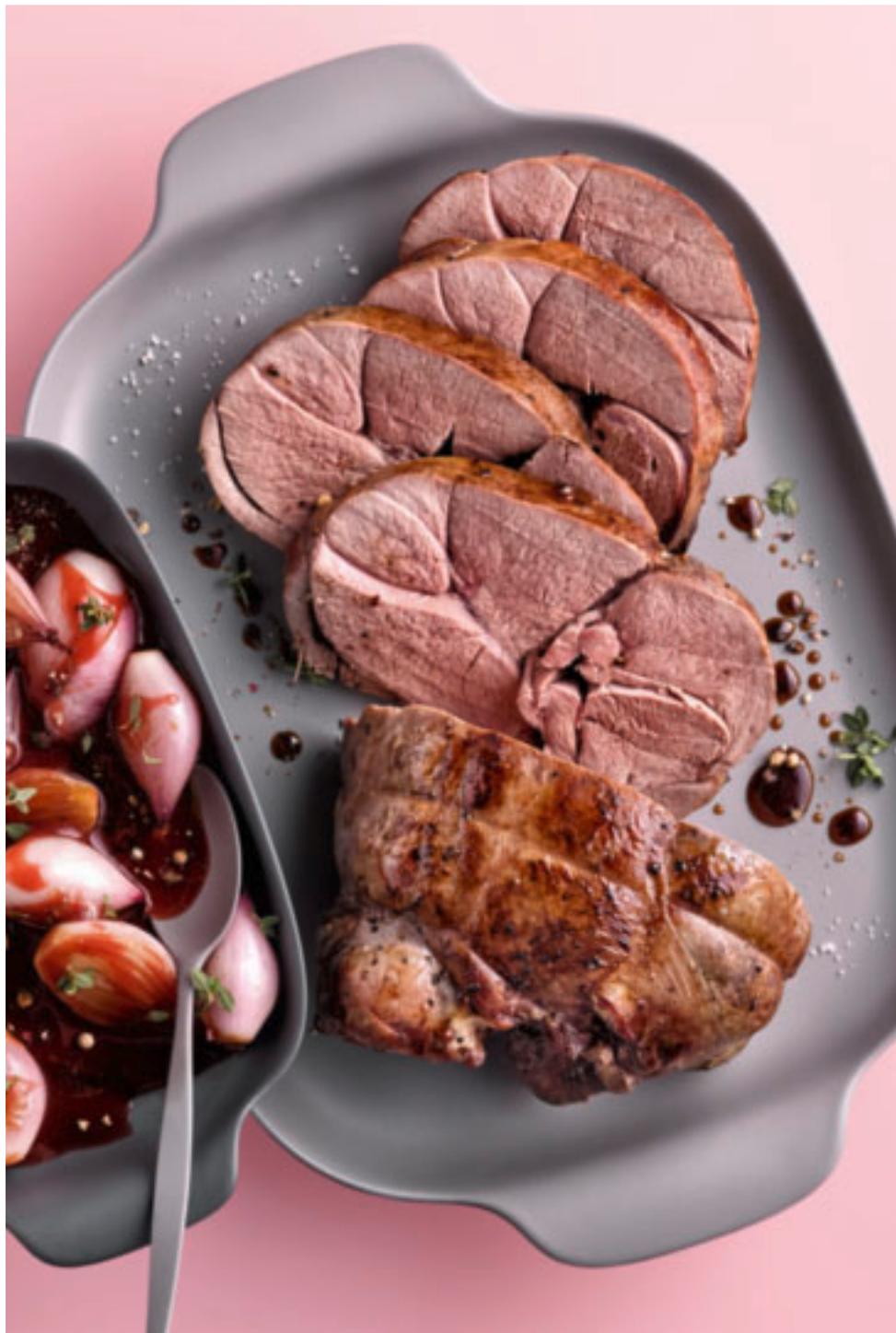
Настройка

Автоматические программы

Мясо | Дичь | Косуля | Окорок косули | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 150 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Кострец косуди (запекание Гурмэ)

Спинка косули (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты

Для спинки косули:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
1,3 кг спинки косули на кости,
готовой к кулинарной обра-
ботке

Для соуса:

50 г чернослива, нарезанного
мелкими кубиками
1 луковица, нарезанная
мелкими кубиками
1 ст. л. сливочного масла
200 мл портвейна
200 мл бульона из дичи
1 ч. л. сливового пюре
100 г холодного сливочного
масла, нарезанного кубиками
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:

универсальный противень
решётка

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью спинку косули.

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Положите спинку косули на решётку и готовьте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Чернослив и лук припустите в сливочном масле на среднем огне в течение 2 минут. Влейте портвейн и бульон из дичи. Добавьте сливовое пюре и выпарите навар на одну треть.

Подмешивайте кубики сливочного масла в соус до тех пор, пока он не загустеет. Посолите и поперчите, затем добавьте мускатный орех. Снимите блюдо с огня.

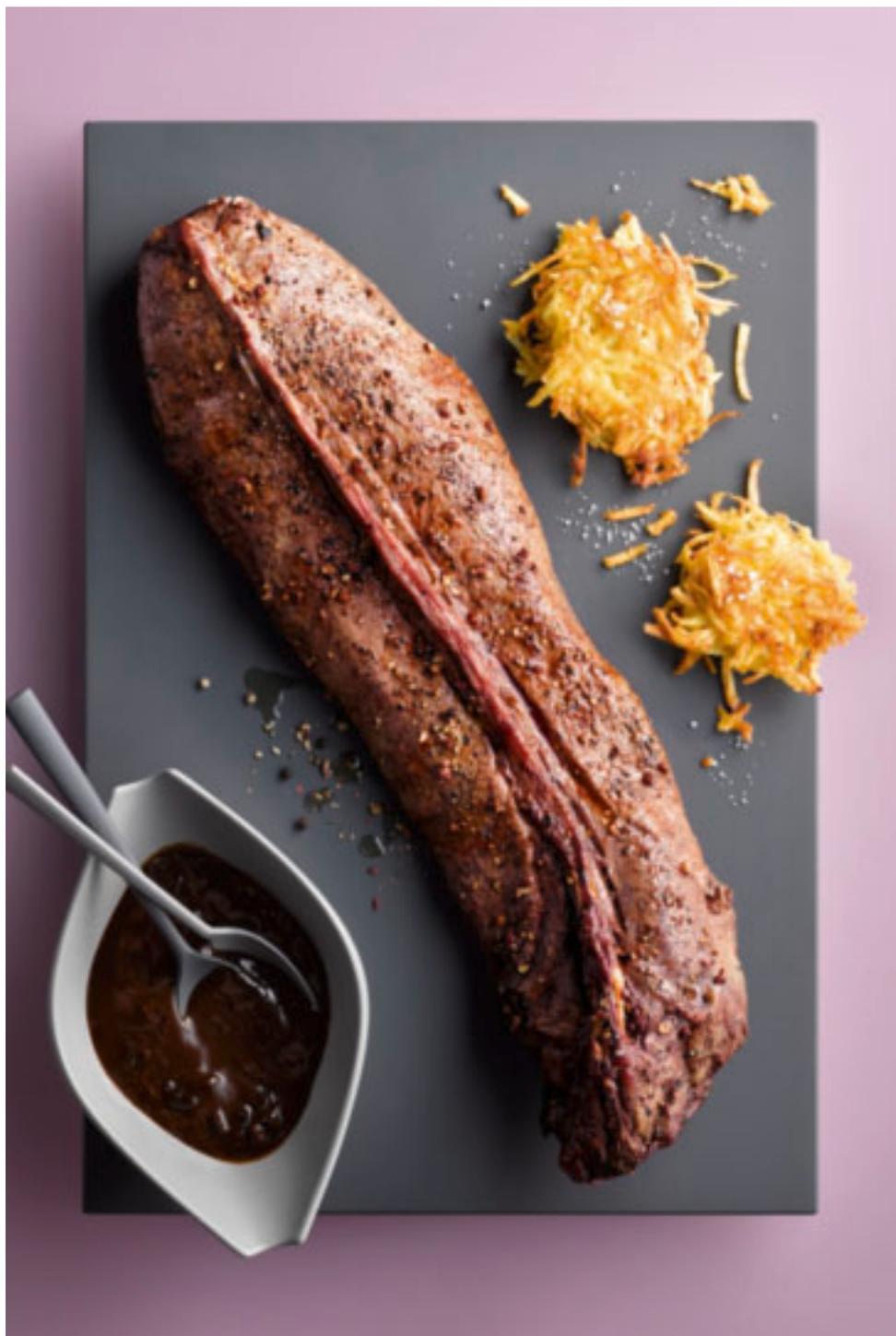
Настройка

Автоматические программы

Мясо | Дичь | Косуля | Спинка косули | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 84–100 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Спинка косуди (запекание Гурмэ)

Кострец кабана (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 155 минут

Ингредиенты

Для костреца кабана:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

½ ч. л. перца

1 кг костреца кабана без кости (высота не больше 6 см), готового к кулинарной обработке

Для соуса:

25 г сушёных белых грибов

500 мл кипятка

100 г панчетты (разновидность бекона), нарезанной соломкой

2 зубчика чеснока, нарезанные мелкими кубиками

100 г лука, нарезанного

мелкими кубиками

2 ст. л. растительного масла
листья с ½ пучка базилика, нарезанные полосками (ок. 15 г)

250 г маскарпоне

соль

перец

Принадлежности:

решётка

универсальный противень

бумажные полотенца

Совет

Вместо кухонных бумажных полотенец используйте для просеивания фильтр для кофемашины.

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью кострец кабана, при необходимости свяжите его кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Положите кострец кабана на решётку в рабочую камеру и выпекайте. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Залейте белые грибы кипятком и размягчайте их в течение 10 минут.

В это время поджарьте панчетту на среднем или сильном огне до образования хрустящей корочки.

Выстелите сито кухонной бумагой, слейте воду от грибов через неё и соберите жидкость в отдельную посуду. Белые грибы промойте, дайте стечь жидкости, а затем мелко нарежьте.

Припустите лук и чеснок в растительном масле на среднем огне, пока они не станут прозрачными. Добавьте белые грибы и припустите смесь в течение 1–2 минут. Влейте 400 мл жидкости от грибов и готовьте блюдо при закрытой крышке 5 минут.

Добавьте в соус листья базилика с маскарпоне и панчеттой, нагрейте смесь, затем посолите и поперчите её.

Настройка

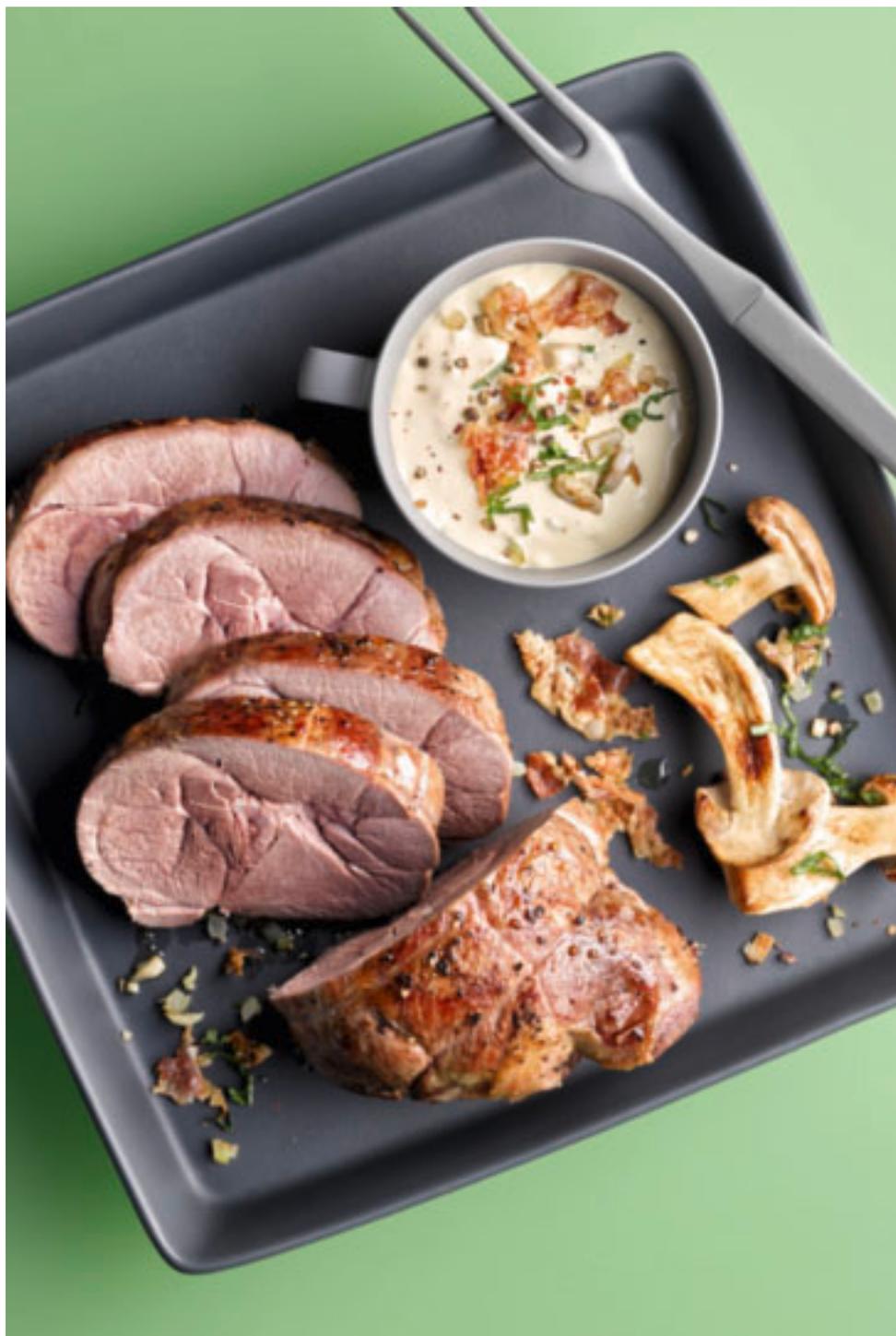
Автоматические программы

Мясо | Дичь | Кабанина | Бедро кабана | Запекание Гурмэ

Продолжительность программы: 150 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.



Кострец кабана (запекание Гурмэ)

Рыба

Рыбные блюда на столе – это бальзам для тела и души: в морской рыбе содержится много йода, витаминов и высококачественных белков, а также полезных для здоровья Омега-3 жирных кислот. Она улучшает концентрацию, восприимчивость и настроение. Будучи низкокалорийными, разнообразными изысканными блюда из рыбы великолепны с любой стороны.

Советы по приготовлению

Для приготовления рыбы подходят многие режимы, например, «Приготовление на пару», «Гриль» или «Комби-режим».

Следующие советы помогут вам лучше ориентироваться при приготовлении.

- Целая рыба считается готовой, когда белеют зрачки глаз и легко вынимается спинной плавник.
- Рыба считается жареной, припущенной или зажаренной на гриле, когда рыбная мякоть легко отделяется от костей.
- Следите за тем, чтобы металлический конец термощупа полностью вошел по центру в самый толстый участок рыбы.

Рыбное карри с персиками

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для рыбы:

400 г сома, нарезанного кубиками и готового к кулинарной обработке
3 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. сока лайма
соль
молотый чёрный перец

Для карри:

10 г мелко натёртого имбиря
1 измельчённый зубчик чеснока
1 измельчённый стручок перца чили без зёрен
2 ст. л. кокосовой стружки
200 мл кокосового молока
2 ст. л. карри
1 пучок зелёного лука (примерно 150 г), нарезанный тонкими кольцами
2 свежих персика без кожуры, нарезанные кубиками

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Приправьте сома соевым соусом, соком лайма, солью и перцем.

Все ингредиенты, кроме лука и персиков, поместите в контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 1.

Добавьте лук и персики, готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Этап приготовления 1
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 10 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 5 минут



Форель с грибами

На 4 порции | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для форели:

4 форели (примерно по 250 г),
готовые к кулинарной
обработке
3 ст. л. лимонного сока
соль
перец

Для грибной смеси:

1 измельчённая луковица
2 пучка измельчённой
петрушки (ок. 30 г)
600 г лисичек, белых грибов
или шампиньонов, нарезан-
ных ломтиками или на четыре
части

Для приготовления:

50 г сливочного масла
хлопьями

Принадлежности:

неперфорированный кон-
тейнер

Приготовление

Сбрызните форель соком лимона и приправьте солью и перцем.

Смешайте лук, петрушку и грибы.

Одной частью грибной смеси начините форель, а вторую положите в неперфорированный контейнер. Поместите форель в контейнер надрезом вниз, покройте её хлопьями масла и доведите до готовности согласно настройкам.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 90 °C

Длительность: 20 минут

Совет

Подавайте на гарнир
картофель с петрушкой.



Филе лосося

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут + 60 минут

Ингредиенты

Для маринада:

2 веточки лемонграсса (понадобится только мелко измельчённая часть белого цвета)
110 мл соевого соуса
½ пучка мелко нарубленных стеблей кориандра (ок. 70 г)
2 см мелко натёртого имбиря
1 зубчик чеснока, измельчённый прессом

Для соевого соуса с клейкой консистенцией:

200 мл соевого соуса
200 мл соуса Кекап Манис (индонезийский сладкий соевый соус)
100 мл мёда

Для лосося:

4 филе лосося
(примерно по 200 г)

Для украшения:

2 ст. л. соевого соуса
4 измельчённых пера зелёного лука
листья ½ пучка кориандра (ок. 70 г)
2 измельчённых стручка красного перца чили
1 лайм, разрезанный на восемь долек

Принадлежности:

бумага для выпечки
перфорированный контейнер

Приготовление

Тщательно перемешайте все ингредиенты для маринада.

Поместите лосось в прямоугольную ёмкость, залейте маринадом и дайте настояться в течение 60 минут.

Для приготовления соуса с клейкой консистенцией сложите все ингредиенты в небольшую кастрюлю и при средней температуре доведите смесь до кипения. Уменьшите температуру до минимума и готовьте 25 минут, пока жидкость не выпарится на одну треть.

Выстелите перфорированный контейнер бумагой для выпечки и положите на неё филе лосося. Сбрызните филе примерно 1 столовой ложкой соевого соуса с клейкой консистенцией.

Поставьте блюдо в рабочую камеру, включите автоматическую программу или готовьте в соответствии с ручными настройками.

После приготовления сбрызните филе соевым соусом с клейкой консистенцией.

Подавайте на стол с зелёным луком, листьями кориандра, чили и лаймом.

Настройка

Автоматические программы

Рыба | Лосось | Низкотемпер. пригот. филе
Продолжительность программы: 20–25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 50–75 °C

Влажность: 70 %
Длительность: 20–25 минут

Уровень: 2



Лосось в слоёном тесте

На 6 порций | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

240 г свежих листьев шпината
375 г слоёного теста
тёртая цедра 1 лимона
100 г творожного сыра
соль
перец
1 среднее взбитое яйцо
1 филе лосося (примерно
800 г), без кожи
3 измельчённые веточки
укропа

Принадлежности:

перфорированный контейнер
противень для выпечки

Приготовление

Бланшируйте шпинат.

Положите шпинат в чистое кухонное полотенце, выдавите сок и измельчите шпинат.

Раскатайте слоёное тесто в форме большого квадрата (в два раза больше, чем филе лосося) и разрежьте на два прямоугольника.

Добавьте к шпинату цедру лимона, творожный сыр, соль, перец и тщательно перемешайте все ингредиенты.

Включите автоматическую программу или выполните предварительный нагрев согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

Слоёное тесто прямоугольной формы положите на противень для выпечки и смажьте яйцом. Равномерно распределите на тесте смесь со шпинатом, положите на неё филе лосося и посыпьте укропом. Ещё раз поперчите.

Выложите вторую часть слоёного теста прямоугольной формы на филе лосося, скрепите и обрежьте боковые края. Смажьте яйцом и запекайте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Рыба | Лосось | Лосось, запеч.
в тесте

Продолжительность программы: 30 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 20 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 2

Температура: 200 °C

Влажность: 75 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 210 °C

Влажность: 20 %

Длительность: 10 минут



Озёрная форель в солёном тесте

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

Для озёрной форели:

1,5 кг морской соли крупного помола
100 мл воды
1 озёрная форель (примерно 800 г), готовая к кулинарной обработке
2 ст. л. оливкового масла

Для соуса:

2 зубчика чеснока, нарезанные мелкими кубиками
6 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. лимонного сока
соль

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Добавьте в морскую соль воду и выложите примерно две трети всего количества на универсальный противень.

Натрите наружную части озёрной форели оливковым маслом и выложите рыбу на морскую соль. Остальную морскую соль распределите таким образом, чтобы озёрная форель была полностью ею покрыта. Немного придавите её. Поставьте в рабочую камеру и готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Для соуса смешайте чеснок, оливковое масло и сок лимона, а затем посолите смесь.

После приготовления разломайте соляную корку и достаньте из неё озёрную форель. Разделайте озёрную форель на равные куски.

Настройка

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190 °C

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 1



Озёрная форель в солёном тесте

Скумбрия, запечённая под лечо из помидоров

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для скумбрии:

4 скумбрии (примерно по 320 г), готовые к кулинарной обработке
соль
перец
2 ст. л. лимонного сока
4 ст. л. оливкового масла

Для лечо из помидоров:

2 ст. л. хересного уксуса
перец
60 мл оливкового масла
2 мясистых помидора без семян, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками
5 г листьев базилика, нарезанных полосками

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Скумбрию посолите, поперчите и сбрызните соком лимона. Сделайте с одной стороны скумбрии несколько косых надрезов и смажьте всю рыбу оливковым маслом. Поставьте на универсальном противне в рабочую камеру и готовьте блюдо в соответствии с настройками.

Для лечо из помидоров смешайте хересный уксус, соль и перец. Подмешайте оливковое масло.

Добавьте кубики помидоров и базилик.

Настройка

Режимы работы: Комби-режим + Гриль
Ступень мощности: 3
Влажность: 0 %
Длительность: 20–25 минут
Уровень: 2

Совет

Чтобы очистить помидоры от кожицы, выберите режим «Приготовление на пару» при 100 °С, время приготовления – 1 минута.



Мидии в соусе

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для соуса:

2 лука-шалота, нарезанные мелкими кубиками
3 зубчика чеснока, нарезанные мелкими кубиками
1 большой помидор, нарезанный мелкими кубиками
125 мл белого вина
350 мл пассерованных помидоров
180 г бекона, нарезанного полосками
1 щепотка шафрана
1 капля соуса табаско
большой ломтик 1 лимона
3 стебля петрушки
6 веточек тимьяна

Для мидий:

700 г мидий, готовых к кулинарной обработке
соль
свежемолотый чёрный перец

Для украшения:

2 ст. л. рубленой петрушки

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
кухонная нить

Приготовление

Лук-шалот, чеснок, помидор, белое вино, пассерованные помидоры, бекон, шафран, соус табаско и лимон поместите в неперфорированный контейнер.

Петрушку и тимьян свяжите в пучок, добавьте к ингредиентам и накройте контейнер. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

Автоматические программы: согласно выполнению программы добавьте в соус мидии и готовьте в открытом контейнере дальше.

Ручной режим: согласно этапу приготовления 2 добавьте в соус мидии и готовьте в открытом контейнере дальше.

Извлеките травы, выжмите лимон, посолите и поперчите.

Перед подачей украсьте петрушкой.

Настройка

Автоматические программы

Мидии и моллюски | Мидии в соусе
Продолжительность программы: 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 25 минут

Этап приготовления 2
Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 5 минут



Морской окунь с начинкой

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

2 морских окуня (примерно 800 г), готовых к кулинарной обработке
4 ст. л. лимонного сока
4 мелко нарубленных зубчика чеснока
пучок измельчённой петрушки (ок. 30 г)
1 ч. л. соли
свежемолотый белый перец на кончике ножа
4 ломтика хлеба для тостов, без корки, нарезанных мелкими кубиками
1 ст. л. слабжгучего молотого красного перца
80 мл оливкового масла

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Сбрызните рыбу соком лимона.

Смешайте чеснок и петрушку.

Вотрите соль и перец в наружную и внутреннюю части морского окуня, выложите его на универсальный противень и начините рыбу половиной смеси из петрушки и чеснока.

Оставшуюся смесь петрушки и чеснока перемешайте с хлебом для тостов, молотым красным перцем и оливковым маслом, распределите её по поверхности всей рыбы и готовьте согласно настройкам.

Настройка

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 180 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 35 минут

Уровень: 1



Сибас с начинкой

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для сибаса:

3 сибаса (примерно по 500 г),
готовых к кулинарной обра-
ботке
сок 1 лимона
½ ч. л. перца

Для начинки:

150 г мелко нарезанных
шампиньонов
2 мелко нарезанных лука-
шалота
½ ч. л. соли
150 г крем-фреша
свежемолотый белый перец
на кончике ножа
150 г зачерствевшего белого
хлеба, без корки, нарезанного
крупными кубиками
1 пучок купыря (ок. 30 г)
1 среднее яйцо
1 щепотка мускатного ореха

Принадлежности:

универсальный противень
кухонная нить или деревянные
шпательки

Приготовление

Сбрызните сибаса соком лимона и вотрите с внутренней
стороны рыбы перец.

Помешивая, готовьте шампиньоны с луком-шалотом, солью,
крем-фрешем и перцем до тех пор, пока не выпарится вся
жидкость. Дайте массе немного остыть.

Измельчите белый хлеб и листочки купыря, а затем смешайте
с массой из шампиньонов, яйцом и мускатным орехом.

Выложите сибаса на универсальный противень, начините гриб-
ной массой, скрепите места разреза кухонной нитью или дере-
вянными шпажками и готовьте блюдо согласно настройкам.

Настройка

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 180 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 1



Запеканки и гратены

Рандеву с наслаждением

Едва ли какое-то другое блюдо может конкурировать с запеканкой по богатству вариантов. Вы можете свободно творить, подбирая и комбинируя ингредиенты в зависимости от времени года и Ваших запасов. Эти дополнения к основным блюдам легко готовятся и точно понравятся гостям. А то, что останется, будет вкусным и после разогрева на следующий день.

Гратен с салатным цикорием

На 5 порций | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для цикория:

8 шт. салатного цикория
50 г сливочного масла
5 ч. л. сахара
соль
перец
8 ломтиков варёной ветчины
(толщиной 3–4 мм)

Для сырного соуса:

30 г сливочного масла
40 г пшеничной муки, тип 405
750 мл молока, жирность
1,5 %
250 г тёртого сыра
желток 1 среднего яйца
мускатный орех
соль
перец
несколько капель лимонного
сока

Принадлежности:

форма для запекания
решётка

Приготовление

Удалите твёрдую, горькую часть салатного цикория и приготовьте его на пару согласно настройкам.

Растопите сливочное масло на сковороде. Поджарьте салатный цикорий до золотисто-коричневого цвета, затем уменьшите температуру и пропаривайте его ещё 25 минут на слабом огне. Приправьте сахаром, солью и перцем.

Заверните каждый кусочек цикория в ломтик ветчины. Уложите в форму для запекания.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Для сырного соуса растопите сливочное масло в кастрюле. Всыпьте муку и слегка обжарьте её. Влейте, постоянно помешивая, молоко, доведите до кипения и добавьте половину сыра, желток, мускатный орех, соль, чёрный перец и лимонный сок.

Залейте цикорий сырным соусом и посыпьте оставшимся сыром.

Поставьте гратен с салатным цикорием в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Приготовление на пару

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 12 минут

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Гратен с сал.цикор.

Продолжительность программы: 12–26 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Предварит. нагрев: Вкл.

Температура: 190 °C

Влажность: 90 %

Выпекание 2

Режимы работы: Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 1

Влажность: 40 %

Длительность: 12–26 минут

Уровень: 1



Гратен с морковью и фенхелем

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для овощей:

750 г фенхеля
3 большие моркови, нарезанные кусочками толщиной ½ см
12 чёрных маслин без косточек
12 зелёных оливок без косточек
соль
свежемолотый чёрный перец

Для посыпки из сухарей и пармезана:

цедра ½ неочищенного апельсина
4 ломтика хлеба для тостов, без корки, нарезанные мелкими кубиками
листья с 1 веточки тимьяна
3 зубчика чеснока, измельчённых прессом
80 г тёртого пармезана

Для запекания:

1 ст. л. растопленного сливочного масла

Принадлежности:

перфорированный контейнер
неперфорированный контейнер

Приготовление

Разрежьте пополам фенхель и удалите стебель. Фенхель порежьте на кружочки толщиной 1 см.

Поместите фенхель и морковь в перфорированный контейнер и готовьте на пару согласно этапу приготовления 1.

Потрите цедру апельсина на кубики хлеба, добавьте листья тимьяна и чеснок. Добавьте пармезан и перемешайте всю смесь.

Положите приготовленные овощи в неперфорированный контейнер, смешайте с оливками, посолите и поперчите получившуюся смесь. Посыпьте пармезан и хлеб на овощи, капните сверху сливочным маслом, поместите неперфорированный контейнер в рабочую камеру и запекайте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Этап приготовления 1
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 15–18 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Режимы работы: Гриль большой
Степень мощности: 3
Длительность: 10 минут



Гратен с морковью и фенхелем

Картофельный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для гратена:

1 кг нерассыпчатого картофеля, нарезанного тонкими кружочками
400 г сливок
соль
перец
мускатный орех

Для посыпки:

50 г тёртого сыра

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запекания, 3 л решётка

Приготовление

Смажьте форму для запекания. Уложите кружочки картофеля.

Взбейте яйца со сливками, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом, залейте картофель смесью.

Сверху посыпьте сыром.

Отправьте картофельный гратен на решётке в рабочую камеру и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Картофельн. гратен

Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 175–180 °C

Длительность: 44–59 минут

Уровень: 2

Совет

Чтобы сделать блюдо менее калорийным, можно заменить часть сливок молоком.



Суфле из сыра и зелёного лука

На 6–8 порций | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Для суфле:

250 мл молока, жирность
3,5 %
50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки, тип 405
100 г тёртого сыра
¼ ч. л. молотого мускатного
ореха
2 ст. л. рубленого зелёного
лука
соль
перец
5 средних яиц

Принадлежности:

1 форма для суфле, Ø 20 см,
или 8 маленьких формочек
для суфле
универсальный противень

Приготовление

Смажьте форму или формочки для суфле сливочным маслом и обсыпьте пшеничной мукой.

Слегка разогрейте молоко в кастрюле и растопите в нём сливочное масло. Помешивая, всыпьте пшеничную муку и доведите смесь до кипения.

Постоянно помешивая смесь, добавьте сыр, мускатный орех и зелёный лук. Добавьте соль, перец и дайте смеси охладиться.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру, включите автоматическую программу или выполните предварительный нагрев в соответствии с ручными настройками.

Отделите белки от желтков, отложите яичный белок. Введите в массу желток.

В отдельной миске взбейте белок в густую пену и перемешайте его с массой для суфле.

Положите массу для суфле в форму или распределите по формочкам, поставьте универсальный противень в рабочую камеру, включите автоматическую программу или готовьте в соответствии с ручными настройками.

Когда блюдо будет готово, сразу подавайте его на стол.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Сырн. суфле с зел. луком
Продолжительность программы: 15 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Влажность: 60 %
Предварит. нагрев: Вкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 1



Картофельно-сырный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для гратена:

600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:

250 г сливок
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех

Для посыпки:

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:

1 зубчик чеснока

Принадлежности:

форма для запекания, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Натрите чесноком форму для запекания.

Для заливки смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех.

Очистите картофель и нарежьте его кружочками толщиной 3–4 мм. Смешайте картофель с сыром Гауда и заливкой, а затем выложите в форму для запекания.

Посыпьте сыром.

Поставьте картофельно-сырный гратен на решётку в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Гратен

Продолжительность программы: 39–46 минут

Уровень: 2

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 170 °C

Влажность: 95 %

Длительность: 38 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Степень мощности: 2

Влажность: 70 %

Длительность: 1–8 минут



Картофельно-сырный гратен

Лазанья

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для лазаньи:

8 пластин теста для лазаньи
(предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса:

50 г копчёного шпика с прослойками мяса, нарезанного мелкими кубиками

2 луковицы, нарезанные кубиками

375 г фарша (смесь из свиного и говяжьего фарша)

800 г консервированных очищенных, измельчённых помидоров

30 г томатной пасты

125 мл бульона

1 ч. л. свеж. рубл. тимьяна

1 ч. л. свеж. рубл. орегано

1 ч. л. свеж. рубл. базилика

соль, перец

Для соуса из шампиньонов:

20 г сливочного масла

1 луковица, нарезанная кубиками
100 г свежих шампиньонов, нарезанных ломтиками

2 ст. л. пшеничной муки, тип 405

250 г сливок

250 мл молока, жирность 3,5 %

соль, перец

мускатный орех

2 ст. л. свежей измельчённой петрушки

Для посыпки:

200 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

форма для запекания, 32 x 22 см
решётка

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду с антипригарным покрытием. Поджарьте кубики шпика. Добавьте фарш и жарьте его, периодически перемешивая. Добавьте лук и припустите. Добавьте кусочки помидоров, томатный сок, томатную пасту и бульон. Приправьте травами, солью и перцем. Варите примерно 5 минут на медленном огне.

Для соуса с шампиньонами припустите лук в сливочном масле. Добавьте шампиньоны и немного обжарьте. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте сливки и молоко и потушите соус. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Варите соус примерно 5 минут на медленном огне. В конце добавьте петрушку.

Для лазаньи поочерёдно выкладываете слоями в форму для запекания следующие ингредиенты:

- треть томатно-мясного соуса
- 4 пластины теста для лазаньи
- треть томатно-мясного соуса
- половина соуса из шампиньонов
- 4 пластины теста для лазаньи
- треть томатно-мясного соуса
- половина соуса из шампиньонов.

Посыпьте лазанью сыром Гауда, поставьте в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Лазанья

Продолжительность программы: 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 170–200 °C

Влажность: 95 %

Длительность: 40 минут

Уровень: 1



Запеканка из макарон

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для макарон:

150 г макарон («перья»),
время приготовления – 11 минут, как указано на упаковке
1½ л воды
3 ч. л. соли

Для запеканки:

2 луковицы, нарезанные кубиками
1½ ст. л. сливочного масла
1 сладкий перец, нарезанный кубиками размером 1 см
2 небольшие моркови, нарезанные кружочками
150 г крем-фреша
75 мл молока, жирность 3,5 %
1 среднее яйцо
соль
перец
300 г мясистых помидоров, нарезанных крупными кубиками
100 г варёной ветчины, нарезанной кубиками
150 г овечьего сыра с зеленью, нарезанного кубиками

Для посыпки:

100 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
фольга, устойчивая к воздействию пара
форма для запекания, 24 x 24 см
решётка

Приготовление

В течение 5 минут отваривайте макароны в подсоленной воде.

Положите кубики лука, сливочное масло, сладкий перец и морковь в неперфорированный контейнер и поставьте в рабочую камеру. Припустите лук под крышкой согласно настройкам.

Смешайте крем-фреш с молоком и яйцом и добавьте к овощам. Хорошо посолите и поперчите.

Выложите макароны, помидоры, ветчину и овечий сыр в форму для запекания. Добавьте овощной соус.

Посыпьте запеканку сыром Гауда.

Поставьте запеканку из макарон на решётке в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Запеканка из макарон
Продолжительность программы: 40 минут

Настройка

Тушение лука

Дополнит. программы | Тушение лука
Продолжительность программы: 4 минуты

Ручной режим

Выпекание
Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 150–180 °C
Влажность: 95 %
Длительность: 40 минут
Уровень: 1



Запеканка с макаронами и ветчиной

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для запеканки:

250 г макарон (например, «спиральки» или «рожки»)
200 г варёного окорока, нарезанного мелкими кубиками
80 г сливочного масла
3 средних яйца (белки отделить от желтков)
2 средних яйца
соль
250 мл сметаны
150 мл сливок
свежемолотый чёрный перец
мускатный орех

Для смазывания формы:

1 ст. л. сливочного масла

Для посыпки:

панировочные сухари
тёртый пармезан
сливочное масло

Принадлежности:

форма для запекания
решётка

Приготовление

На панели конфорок в подсоленной воде сварите макароны до состояния «аль денте».

В миске взбейте в пену сливочное масло с яйцами, желтком и щепоткой соли. Добавьте варёный окорок.

Взбейте в густую пену белки с щепоткой соли, а затем перемешайте вместе со сметаной, сливками и макаронами со сливочно-яичной смесью.

Все ингредиенты перемешайте, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом.

Форму для запекания тщательно смажьте сливочным маслом и выложите в неё массу.

Посыпьте запеканку панировочными сухарями и пармезаном, разложите сверху хлопья масла.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматические программы

Запеканки и суфле | Запеканка из пасты и ветч.

Продолжительность программы: 35 минут

Ручной режим (настройка через Программы пользователя)

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Влажность: 70 %

Длительность: 25 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 30 %

Длительность: 10 минут



Гарниры и овощи

Тот факт, что мы едим картофель, рис или лапшу почти каждый день и нам это не надоедает, уже говорит о том, что такая еда хорошо влияет на наше самочувствие, она вкусна и полезна. Благодаря разнообразным способам приготовления эти продукты представляют собой гораздо больше, чем просто полезное дополнение к основному блюду. Они позволяют каждый раз по-новому оформлять блюда, особенно овощи, всё в большем разнообразии появляющиеся на рынке и придающие каждому меню свежесть и красочность.

Холодная овощная закуска антипасто

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут + не менее 3 часов для пропитывания

Ингредиенты

Для овощей:

2 жёлтых сладких перца
(примерно 200 г), нарезанные
соломкой
2 красных сладких перца
(примерно 200 г), нарезанные
соломкой
1 баклажан (примерно 200 г),
нарезанный ломтиками
2 цуккини (примерно 200 г),
нарезанный ломтиками
500 г шампиньонов

Для маринада:

6 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. виноградного уксуса
4 ст. л. сухого белого вина
1 зубчик рубленого чеснока
соль
молотый чёрный перец
1 щепотка сахара
2 ч. л. измельчённых прован-
ских трав

Принадлежности:

перфорированный контейнер

Приготовление

Поместите сладкий перец, баклажан, цуккини и шампиньоны в перфорированный контейнер и доведите до готовности под крышкой согласно настройкам.

Приготовьте маринад из оливкового масла, виноградного уксуса, белого вина, чеснока, соли, перца, сахара и трав.

Выложите овощи на тарелку, залейте маринадом и оставьте минимум на 3 часа пропитываться.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 3–4 минуты



Тушёная краснокочанная капуста с яблоком

На 4 порции | Время приготовления: 165 минут

Ингредиенты

125 г лука, нарезанного кубиками
50 г топлёного свиного сала
700 г шинкованной краснокочанной капусты
150 мл яблочного сока
50 мл виноградного уксуса
1 лавровый лист
3 шт. гвоздики
25 г сахара
соль
молотый чёрный перец
1 яблоко, нарезанное кубиками
30 г брусники
50 мл красного вина

Принадлежности:

неперфорированный кон-тейнер

Приготовление

Поместите лук и сало в контейнер, накройте и припустите согласно этапу приготовления 1.

Добавьте к луку капусту с яблочным соком, виноградным уксусом, лавровым листом, гвоздикой и сахаром. Приправьте солью и перцем и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Смешайте яблоко, бруснику и красное вино с остальными ингредиентами и доведите до готовности согласно этапу приготовления 3.

Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 60 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 60 минут

Совет

Вместо брусники можно использовать смородиновое желе.



Тушёная краснокочанная капуста с яблоком

Овощи с фенхелем

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

2 фенхеля
2 моркови, нарезанные
ломтиками толщиной ½ см
1 небольшой стебель лука-
порей, нарезанный кольцами
толщиной 1 см
2 стебля сельдерея, наре-
занного кусочками толщи-
ной ½ см
1 ч. л. лимонного сока
½ ч. л. соли
½ ч. л. сахара
2 луковицы, нарезанные
кубиками
2 ст. л. сливочного масла
молотый чёрный перец
150 г сметаны

Принадлежности:

перфорированный контейнер
неперфорированный кон-
тейнер

Приготовление

Разделите фенхель на четыре части и клиновидно вырежьте сердцевину. Измельчите листья фенхеля и отложите в сторону для украшения.

Морковь, лук-порей и сельдерей поместите в перфорированный контейнер, сверху положите фенхель.

Смешайте лимонный сок, соль и сахар, полейте смесью фенхель. Поместите контейнер в рабочую камеру, а неперфорированный контейнер – на уровень ниже, чтобы в нём собрался овощной навар.

Лук подрумяньте в кастрюле со сливочным маслом и добавьте 150 мл овощного навара. Посолите и поперчите. Вмешайте сливки. Заправьте овощи и украсьте их листьями фенхеля.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 10–12 минут



Овощное суфле

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для массы из цветной капусты:

500 г цветной капусты |
соцветия
4 средних яйца
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Для формочек:

1 ст. л. сливочного масла

Для соуса:

2 луковицы шалот,
нарезанные кубиками
20 г сливочного масла
20 г пшеничной муки, тип 405
20 мл сухого белого вина
100 мл овощного бульона
100 г сливок
молотый чёрный перец

Для украшения:

1 ст. л. петрушки | рубленой

Принадлежности:

перфорированный контейнер
погружной блендер
4 формочки для суфле
решётка

Совет

Цветную капусту можно заменить брокколи или морковью. Вместо формочек для суфле можно использовать чашки.

Приготовление

Цветную капусту поместите в контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 1.

Дайте цветной капусте остыть, а затем пюрируйте её. Отделите белки от желтков, отложите яичный белок. Желтки вмешайте в капустную массу, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Взбейте белки в густую пену и осторожно перемешайте их с капустной массой.

Смажьте формочки, наполните их массой и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Лук-шалот подрумяньте в кастрюле с маслом. Добавьте муку и влейте белое вино.

Перемешайте с овощным бульоном до однородной массы, осторожно вмешайте сливки, посолите и поперчите.

Выложите овощное суфле на тарелку, полейте соусом и посыпьте петрушкой.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 14 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 90 °C

Длительность: 15–18 минут



Картофельные клёцки

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для картофельных клёцек:

1 кг рассыпчатого картофеля
2 средних яйца
соль
мускатный орех
50 г пшеничной муки, тип 405
50 г картофельного крахмала

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

перфорированный контейнер
картофельный пресс

Приготовление

Помойте картофель и приготовьте в перфорированном контейнере согласно этапу приготовления 1.

Горячий картофель почистите и разомните прессом.

Добавьте яйца в картофельное тесто и приправьте его солью и мускатным орехом. Смешайте муку и крахмал.

Из теста сделайте валик, разделите его на 12 частей и сформируйте клёцки.

Смажьте контейнер, положите в него клёцки и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 28–34 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15–18 минут



Картофельное пюре

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты

Для картофельного пюре:

1 кг рассыпчатого картофеля,
разрезанного на четыре части
250 г сливок
100 мл овощного бульона
20 г сливочного масла
соль
молотый чёрный перец

Для украшения:

1 ст. л. мелко рубленной
петрушки

Принадлежности:

перфорированный контейнер
неперфорированный кон-
тейнер
картофельный пресс

Приготовление

Положите картофель в перфорированный контейнер. В неперфорированный контейнер под картофель налейте сливки и овощной бульон и доведите до готовности.

Раздавите картофель прессом и смешайте с жидкостью из сливок и бульона до однородной консистенции. Вмешайте сливочное масло, посолите и поперчите.

Посыпьте петрушкой и подавайте на стол.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15–17 минут



Картофель ломтиками

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

1 кг нерассыпчатого картофеля, разрезанного вдоль на небольшие ломтики
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца
1 ч. л. молотого острого красного перца
1 ч. л. сахара
8 ст. л. оливкового масла
6 ст. л. семян кунжута

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Смешайте специи и сахар с оливковым маслом и кунжутом, обваляйте в этой смеси дольки картофеля. Распределите всё на универсальном противне и поставьте в рабочую камеру.

Включите автоматическую программу или готовьте в соответствии с ручными настройками до золотисто-жёлтого цвета.

Настройка

Автоматические программы

Овощи | Картофель | Картофельн. ломтики

Продолжительность программы: 45 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Верхний/нижний жар

Температура: 180–210 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 45 минут

Уровень: 2



Жареные сырные клёцки

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

500 мл молока,
жирность 3,5 %
150 г мелко рубленного лука
20 г сливочного масла
500 г сухариков
2 отварных картофелины
250 г сыра (Пинцгауэр или
Аппенцеллер), нарезанного
кубиками
4 средних яйца
½ пучка измельчённой
петрушки (ок. 30 г)
соль
перец
мускатный орех
2 ст. л. топлёного масла

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Нагрейте молоко на панели конфорок. Обжарьте лук в сливочном масле. Насыпьте сухарики в большую миску, залейте молоком и дайте настояться.

Картофель потрите на тёрке.

После того, как смесь с сухариками остынет, добавьте в неё кубики сыра, лук, яйца, петрушку и картофель, а затем тщательно всё перемешайте.

Влажными руками сформируйте шарики по 100 г. Затем придавите шарики, придав им приплюснутую форму.

Поставьте форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Топлёное масло в форме для запекания Гурмэ поставьте в рабочую камеру и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этап приготовления 2).

Как только топлёное масло нагреется, добавьте клёцки в форму для запекания Гурмэ и готовьте в соответствии с ручными настройками (этап приготовления 3).

Переверните сырные клёцки и доведите до готовности согласно этапу приготовления 4.

Настройка

Автоматические программы

Паста | Запечённые сырн.

клёцки

Продолжительность програм-

мы: 29 минут

Уровень: 1

Ручной режим (настройка через Программы пользо- вателя)

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Конвекция
плюс

Температура: 210 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Верхний/нижний жар

Температура: 210 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Верхний/нижний жар

Температура: 210 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 7 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-ре-
жим + Верхний/нижний жар

Температура: 210 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 7 минут



Ризотто с тыквой

На 6 порций | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

300 г риса для ризотто
60 г сливочного масла
2 зубчика чеснока, нарезанные мелкими кубиками
1 небольшая луковица, нарезанная мелкими кубиками
70 мл белого вина
625 мл куриного бульона
500 г мякоти тыквы, нарезанной кубиками по 1 см
85 г мелко нарубленной пармской ветчины (прошутто)
цедра 1 лимона
20 г свежего мелко нарубленного орегано
75 г листьев свежего шпината
50 г тёртого пармезана
70 г маскарпоне
соль
перец

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Смешайте рис, сливочное масло, чеснок, лук, белое вино, куриный бульон, тыкву, ветчину и цедру лимона в неперфорированном контейнере. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

Вмешайте в рис шпинат, пармезан и маскарпоне.

Автоматические программы:
доведите до готовности согласно программе.

Ручной режим:
доведите до готовности согласно этапу приготовления 2.

Перед подачей посолите и поперчите.

Настройка

Автоматические программы

Рис | Круглозёрный рис | Ризотто (варианты)
Продолжительность программы: 20 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 19 минут

Этап приготовления 2
Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 1 минута



Морковь с глазированной луком-шалотом

На 4 порции | Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты

500 г моркови, нарезанной
ломтиками
4 очищенные луковицы шалот,
разрезанные пополам
2 ст. л. сливочного масла
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. петрушки | рубленой

Принадлежности:

перфорированный контейнер
неперфорированный кон-
тейнер

Приготовление

Положите морковь в перфорированный контейнер.

Лук-шалот и сливочное масло поместите в неперфорированный контейнер и накройте. Готовьте оба продукта одновременно.

Смешайте морковь с луком-шалотом, посолите и поперчите.

Перед подачей посыпьте петрушкой.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 6 минут



Морковь с глазированным луком-шалотом

Овечий сыр в рубашке из цуккини

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

1 цуккини (примерно 200 г)
200 г овечьего сыра
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:

перфорированный контейнер

Приготовление

Нарежьте цуккини тонкими длинными ломтиками и готовьте в перфорированном контейнере согласно этапу приготовления 1.

Сыр нарежьте полосками шириной 2 см, посолите и поперчите.

Выньте цуккини из контейнера. Обмотайте овечий сыр цуккини, посолите и поперчите. Сбрызните оливковым маслом и готовьте в перфорированном контейнере согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

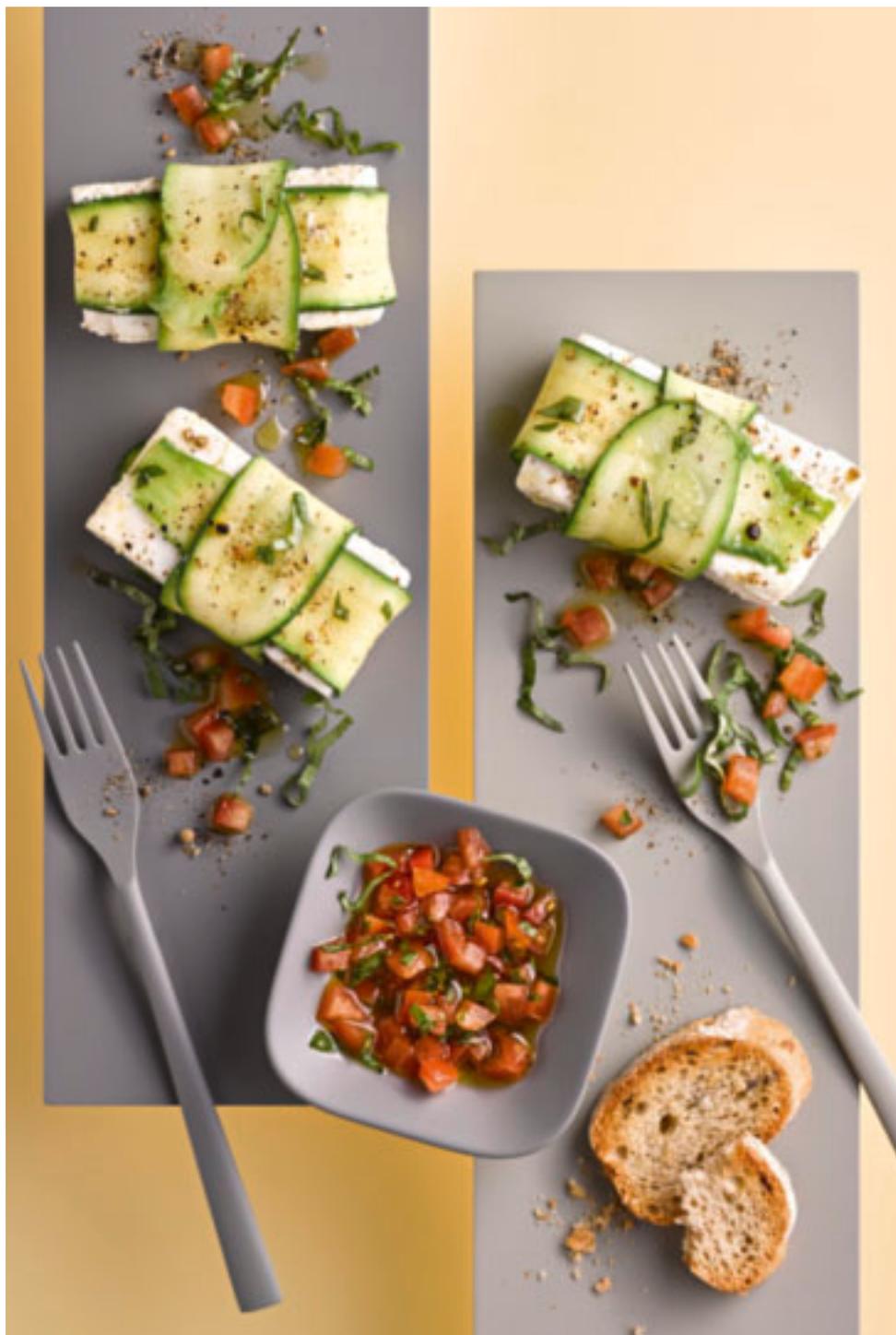
Длительность: 1 минута

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 3 минуты



Овечьий сыр в рубашке из цуккини

Поджаренные огурцы

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

2 луковицы, нарезанные кубиками
200 г нежирного шпика, нарезанного кубиками
6 огурцов (примерно 500 г)
400 г сметаны
1 ст. л. измельченного укропа
1 щепотка сахара
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:
неперфорированный контейнер

Приготовление

Положите лук и шпик в неперфорированный контейнер, закройте крышкой и припустите согласно этапу приготовления 1.

Огурцы почистите, разрежьте пополам, ложкой извлеките семена и нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте огурцы и сметану к шпику и луку.

Приправьте солью, перцем и укропом и готовьте согласно этапу приготовления 2.

После приготовления ещё раз посолите, поперчите и подавайте.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15–20 минут

Совет

Обычные огурцы можно заменить салатными.



Хлебные клёцки

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты

Для клёцек:

8 булочек, нарезанных кубиками размером ½ см
500 мл молока, жирность 3,5 %
1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
2 средних яйца
1 ст. л. петрушки | рубленой

Для смазывания:

сливочное масло

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
перфорированный контейнер

Приготовление

Разогрейте молоко в неперфорированном контейнере согласно этапу приготовления 1.

Залейте молоком булочки и оставьте пропитываться на полчаса.

Лук и сливочное масло положите в неперфорированный контейнер, накройте фольгой и припустите согласно этапу приготовления 2.

Припущенный лук, яйца и петрушку смешайте с булочками.

Влажными руками сформируйте из теста 12 клёцек, положите их в смазанный контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 3.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 95 °C

Длительность: 2–3 минуты

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15–18 минут



Помидоры по-гречески

На 4 порции | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

4 помидора, разрезанные пополам
2 измельченных зубчика чеснока
соль
молотый чёрный перец
4 измельченных стебля базилика
100 г овечьего сыра, нарезанного мелкими кубиками

Принадлежности:

перфорированный контейнер

Приготовление

Помидоры поместите в перфорированный контейнер срезом вверх.

Срез помидоров приправьте чесноком. Посолите и поперчите.

Распределите по помидорам базилик.

Положите овечий сыр на томаты и приготовьте блюдо согласно настройкам.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 3–4 минуты



Супы и айнтопфы

Лёгкий суп — идеальное начало изысканного меню, а также рациональный и вкусный обед. Картофель, овощи, рыба и т. п. — почти всё, что обогащает наш постоянный рацион и прекрасно сочетается с бульоном. Суп, умело приправленный специями и при необходимости сливками, раскрывает всё своё вкусовое многообразие. Кстати, как свидетельствуют психологи, супы оказывают бодрящее действие: их употребление улучшает настроение и снимает нервное напряжение.

Айнтопф с фасолью и мясом ягнёнка

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для айнтопфа с фасолью:

500 г мяса ягнёнка, готового к кулинарной обработке и нарезанного мелкими кубиками
2 ст. л. подсолнечного масла
1 измельченная луковичка
200 мл овощного бульона
400 г нерассыпчатого картофеля, нарезанного кубиками
200 г зелёной фасоли, разрезанной пополам
3 моркови (примерно 60 г), нарезанной кубиками
1 веточка розмарина, только измельченные листья
300 мл овощного бульона
соль
молотый чёрный перец

Для украшения:

2 пера зелёного лука, нарезанные тонкими кольцами

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Быстро обжарьте мясо ягнёнка на сковороде на подсолнечном масле. Добавьте лук и обжарьте его. Смешайте с овощным бульоном.

Мясо с наваром поместите в неперфорированный контейнер. Добавьте картофель, зелёную фасоль, морковь, розмарин и готовьте согласно этапу приготовления 1.

Затем добавьте оставшийся овощной бульон, посолите, поперчите и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Перед подачей посыпьте зелёным луком.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 95 °C

Длительность: 2 минуты

Совет

Мясо ягнёнка можно заменить говядиной, мясными клёцками или колбасками.



Айнтопф с фасолью и мясом ягнѣнка

Суп-гуляш

На 4 порции | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

250 г нерассыпчатого картофеля
25 г топленого масла
200 г лука, нарезанного мелкими кубиками
250 г говядины (лопатка), нарезанной кубиками по 1–1½ см
20 г пшеничной муки, тип 405
20 г томатной пасты
соль
перец
20 г слабожгучего молотого красного перца
3 зубчика рубленого чеснока
1 ст. л. сухого майорана
молотый тмин на кончике ножа
1 ст. л. уксуса
1 л овощного бульона

Принадлежности:
неперфорированный контейнер

Приготовление

Почистите картофель, нарежьте кубиками примерно 1 x 1 см и залейте холодной водой, чтобы он не потемнел.

Разогрейте топленое масло на сковороде, медленно обжарьте в нём лук до золотистого цвета.

Положите лук в неперфорированный контейнер, добавьте мясо, муку, томатную пасту, все приправы и уксус.

Залейте овощным бульоном, тщательно перемешайте и запустите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

Автоматические программы:
согласно программе добавьте картофель и доведите до готовности.

Ручной режим:
добавьте картофель и доведите до готовности согласно этапу приготовления 2.

Посолите.

Настройка

Автоматические программы

Мясо | Говядина | Суп-гуляш

Продолжительность программы: 105 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 60 минут

Этап приготовления 2

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 45 минут



Куриный суп

На 6 порций | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

1 суповая курица (примерно 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке
200 мл воды
1 кг овощей для супа
120 г лапши для супа
800 мл воды
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. петрушки | рубленая

Принадлежности:

неперфорированный кон-тейнер
сито

Приготовление

Курицу с водой поместите в неперфорированный контейнер.

Помойте и почистите овощи, половину натрите на крупной тёрке, добавьте к курице и готовьте согласно этапу приготовления 1.

Оставшиеся овощи измельчите – лук-порей кольцами, морковь и корень сельдерея полосками – и отложите.

По готовности извлеките курицу, процедите бульон через сито и снова залейте в контейнер.

Отделите мясо, нарежьте небольшими кусками, положите вместе с овощами, лапшой для супа и оставшейся водой в неперфорированный контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 2. Если суп слишком густой, добавьте ещё воды.

Посолите, поперчите, посыпьте петрушкой и подавайте.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 50 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 10 минут

Совет

Суповую курицу можно заменить пуляркой.



Картофельный суп

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

180 г лука-порея, нарезанного кольцами
250 г рассыпчатого картофеля, нарезанного кубиками
500 мл овощного бульона
соль
молотый чёрный перец
100 г сливок
2 ч. л. измельчённого базилика
2 ст. л. измельчённой петрушки
2 ст. л. измельчённого шнитт-лука

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
погружной блендер

Приготовление

Лук-порей и картофель с овощным бульоном поместите в контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 1.

Пюрируйте суп в контейнере для пароварок, посолите и поперчите. Вмешайте сливки и разогрейте согласно этапу приготовления 2.

Перед подачей добавьте базилик, петрушку и шнитт-лук.

Настройка

Этап приготовления 1
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 16 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 95 °C
Длительность: 2 минуты



Тыквенный суп по-австралийски

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для тыквенного супа:

1 кг мякоти тыквы, нарезанной кубиками
400 г батата, нарезанного кубиками
2 луковицы, нарезанные кубиками
250 мл куриного бульона
соль
перец

Для украшения:

250 г колбасы чоризо, нарезанной мелкими кубиками
250 мл сметаны
10 г измельчённой кинзы

Принадлежности:

перфорированный контейнер

Приготовление

Тыкву, батат и лук положите в контейнер и доведите до готовности.

Обжарьте чоризо.

Пюрируйте овощи, влейте куриный бульон и примерно 250 г сока, образовавшегося при приготовлении, перемешайте, посолите и поперчите.

Суп перелейте в предварительно нагретую посуду. Добавьте сметану, чоризо и кинзу.

Настройка

Автоматические программы

Супы/густые супы | Тыквенный суп

Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 25 минут



Гуляш с рисом

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

250 г лука, нарезанного мелкими кубиками
2 ст. л. топлёного масла
2 ст. л. молотого красного перца
1 ст. л. томатной пасты
250 г говядины (лопатка), нарезанной кубиками по 1 см
250 г пассерованных помидоров
1 ст. л. белого винного уксуса
1 измельчённый зубчик чеснока
1 ч. л. майорана
тмин
соль
перец
½ красный сладкий перец (примерно 175 г), нарезанный мелкими кубиками
½ сладкий жёлтый перец (примерно 175 г), нарезанный мелкими кубиками
250 г длиннозёрного риса
500 мл овощного бульона

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Обжарьте лук в сковороде с топлёным маслом.

Смешайте его с молотым красным перцем и томатной пастой.

Говядину положите в неперфорированный контейнер. Добавьте лук, пассерованные помидоры, уксус, чеснок и приправы. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

Автоматические программы:

согласно программе добавьте перец, рис и овощной бульон и доведите до готовности.

Ручной режим:

добавьте перец, рис и овощной бульон и доведите до готовности согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматические программы

Супы/густые супы | Плов

Продолжительность программы: 70 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 45 минут

Этап приготовления 2

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 25 минут



Суп с весенними овощами

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для супа:

150 г сельдерея, нарезанного тонкими полосками

3 моркови (примерно 60 г), нарезанной тонкими ломтиками

200 г зелёного лука, нарезанного наискосок

100 г сахарного горошка

600 мл овощного бульона

1 среднее яйцо

1 ст. л. панировочных сухарей
соль

молотый чёрный перец

мускатный орех

1 ст. л. рубленого кервеля

1 ст. л. петрушки | рубленая

Для украшения:

1 ст. л. петрушки | рубленая

Принадлежности:

неперфорированный
контейнер

Приготовление

Сельдерей, морковь, зелёный лук и сахарный горошек с половиной овощного бульона готовьте в контейнере согласно этапу приготовления 1.

Затем добавьте оставшийся овощной бульон и готовьте дальше согласно этапу приготовления 2.

Смешайте яйцо, панировочные сухари, соль, перец, мускатный орех и рубленную зелень, добавьте в суп и доведите до готовности согласно этапу приготовления 3.

Посолите, поперчите, посыпьте петрушкой и подавайте.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 95 °C

Длительность: 2 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 95 °C

Длительность: 2 минуты



Десерт

О том, что десерт удался, показывает скорость, с которой он исчезает со стола. Потому что редко кому удаётся устоять перед соблазном аппетитного десерта, даже после вкусного обеда. После мороженого, суфле, запеканки или фруктового лакомства гости выйдут из-за стола довольными. Приготовить такие блюда зачастую совсем не сложно, а удовольствия они доставляют очень много.

Ягодный пудинг

На 6 порций | Время приготовления: 105 минут

Ингредиенты

Для теста:

225 г сухарей
50 г сливочного масла
40 г жидкого мёда
300 мл молока
3,5 % жирности

Для ягод:

200 г клубники, разрезанной
на четыре части
125 г малины
125 г ежевики
1 небольшое кислое яблоко,
нарезанное мелкими
кубиками
1 стручок ванили | только
сердцевина
40 г сахара

Для мороженого:

6 шариков ванильного
мороженого

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для пудинга с
крышкой, объём ок. 1,25 л
решётка

Совет

Форму для пудинга можно за-
менить высокой жаропрочной
формой для запекания. Вме-
сто крышки можно положить
два слоя бумаги для выпечки
и обвязать края формы кухон-
ной нитью.

Приготовление

Измельчите сухари. Растопите сливочное масло с мёдом и
смешайте с молоком и сухарями.

Смешайте ягоды, яблоко, ваниль и сахар.

Смажьте форму для пудинга и поместите туда $\frac{3}{4}$ теста, сфор-
мировав высокие края. Наполните ягодами, слегка прижмите.
Сверху накройте оставшимся тестом и зажмите края. Закройте
форму крышкой. На решётке поставьте её в рабочую камеру и
готовьте блюдо в соответствии с настройками.

После приготовления оставьте пудинг в форме минимум на
15 минут.

Переверните на тарелку, разделите на порции и подавайте
с мороженым.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 60 минут



Рождественский пудинг

На 4 порции | Время приготовления: 380 минут + 24 часа

Ингредиенты

Для пудинга:

170 г пшеничной муки, тип 405
¾ ч. л. корицы
¾ ч. л. приправ для выпечки
115 г панировочных сухарей
115 г топленого масла
115 г коричневого сахара
30 г целого миндаля
115 г изюма
115 г мелкого изюма (коринка)
115 г кишмиша
55 г засахаренной вишни
55 г засахаренных фруктов
1 маленькое тёртое яблоко
цедра 1 неочищенного лимона
цедра 1 неочищенного апельсина
сок ½ апельсина
2 ст. л. коньяка
2 средних яйца
1 ст. л. жидкого ячменного солода
75 мл чёрного пива

Для керамической ёмкости:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

керамическая ёмкость, 1,2 л
бумага для выпечки
алюминиевая фольга
решётка

Совет

В Великобритании такой пудинг традиционно подают к рождественскому столу, но готовят за 6–12 месяцев до праздника и иногда пропитывают коньяком.

Приготовление

Просейте муку и приправы в большую миску. Добавьте панировочные сухари, топленое масло, сахар, миндаль, фрукты, цедру цитрусовых и апельсиновый сок. В центре миски сформируйте выемку и добавьте туда коньяк, взбитые яйца и солод. Постепенно добавляя пиво, замешайте вязкотекучее тесто. Накройте миску и оставьте на ночь.

Смажьте керамическую ёмкость, выложите в неё тесто, примните и разровняйте его. Накройте миску бумагой для выпечки и фольгой, поставьте на решётку в рабочую камеру и готовьте согласно настройкам.

Замените бумагу и фольгу на ёмкости, храните в прохладном, сухом, тёмном месте до подачи.

Перед подачей разогрейте.

Настройка

Автоматические программы

Режим «Приготовление»

Десерты | Рождеств. пудинг | Приготовление

Продолжительность программы: 360 минут

Режим «Разогрев»

Десерты | Рождеств. пудинг | Разогрев

Продолжительность программы: 105 минут

Ручной режим

Режим «Приготовление»

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 360 минут

Режим «Разогрев»

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 105 минут



Крем-брюле

На 6 порций | Время приготовления: 75 минут + 4 часа

Ингредиенты

Для крема:

200 г сливок
250 мл молока,
жирность 3,5 %
8 г ванильного сахара
1 ст. л. сахара
желтки 4 средних яиц

Для карамелизации:

3 ст. л. коричневого сахара

Принадлежности:

мелкое сито
6 формочек для суфле
решётка
горелка для фламбе

Приготовление

Незадолго до начала приготовления нагрейте сливки и молоко на панели конфорок. Снимите кастрюлю с панели конфорок и отставьте в сторону.

Ванильный сахар, желток и сахарный песок взбейте в пену. Постепенно добавляйте слегка охлаждённую молочно-сливочную смесь. Пропустите всю массу через мелкое сито.

Разложите массу, по возможности, без пены в формочки для суфле и накройте их. Поставьте на решётке в рабочую камеру и готовьте в соответствии с настройками.

Поставьте формочки для суфле в прохладное место примерно на 4 часа.

Посыпьте коричневым сахаром и карамелизируйте с помощью горелки для фламбе.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 90 °C

Длительность: 30–35 минут

Совет

В качестве альтернативы используйте вместо формочек для суфле чашки.



Сладкие клёцки

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
250 мл тёплого молока,
жирность 3,5 %
500 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. сахара
1 щепотка соли
50 г мягкого маргарина

Для соуса:

4 ст. л. сливового мусса
(повидла)
250 г сливок
8 г ванильного сахара
½ ч. л. молотой корицы
1 щепотка соли

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

мелкое сито
миска, подходящая для
использования в комби-паро-
варке
решётка
перфорированный контейнер

Приготовление

Просейте муку в миску. Добавьте растворённые в молоке дрожжи. Засыпьте сахар, соль и положите маргарин, а затем вымешивайте в течение примерно 7 минут до получения однородного теста. Из теста сформируйте шар. В открытой миске поместите тесто на решётку в рабочую камеру и дайте подойти согласно настройкам.

Разделите тесто на 8 частей, сформируйте клёцки, накройте и на 15 минут оставьте подниматься в тёплом месте. Перфорированный контейнер смажьте маргарином, положите в него клёцки и доведите до готовности согласно настройкам.

Сливовый мусс, сливки, ванильный сахар, корицу и соль, постоянно помешивая, доведите до кипения на панели конфорок и подавайте в качестве соуса.

Настройка

Подъём дрожжевого теста
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 40 °C
Длительность: 15 минут

Приготовление
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 14 минут

Совет

При комнатной температуре в течение 15 минут разморозьте полуфабрикаты клёцок и дальше готовьте по рецепту.



Суфле из манной крупы

На 8 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для молочной смеси:

1 стручок ванили
250 мл молока
3,5 % жирности
50 г сливочного масла

Для манной массы:

50 г манной крупы из твёрдой пшеницы
5 средних яиц
60 г сахара

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
8 формочек для суфле
решётка

Совет

Вместо формочек для суфле можно использовать чашки.

Приготовление

Разрежьте стручок ванили по длине пополам и извлеките сердцевину.

Молоко, сливочное масло, мякоть и стручок ванили разогрейте в контейнере согласно этапу приготовления 1.

Извлеките молочную смесь из рабочей камеры. Постоянно помешивая, добавьте манную крупу и оставьте на 1–2 минуты.

Ещё раз перемешайте и готовьте согласно этапу приготовления 2. По истечении половины времени приготовления перемешайте ещё раз.

Достаньте массу из рабочей камеры, перелейте в миску, перемешайте, накройте и охладите. Затем выньте стручок ванили.

Отделите и отложите яичный белок. Желток вмешайте в массу. Белки с сахаром взбейте венчиком в густую пену и вмешайте в массу.

Смажьте формочки и посыпьте сахаром. Наполните приготовленной массой, поставьте на решётку в рабочую камеру и готовьте согласно этапу приготовления 3.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 1 минута

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 90 °C

Длительность: 25–30 минут



Суфле из манной крупы

Кайзершмаррн

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для кайзершмаррна:

9 средних яиц
3 ст. л. сахара
350 мл молока, жирность
3,5 %
190 г пшеничной муки, тип 405
тёртая цедра 1 неочищенного
лимона
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
3 ч. л. изюма, выдержанного
в роме
3 ст. л. сливочного масла

Для посыпки:

5 ст. л. сахарной пудры
молотая корица на кончике
ножа

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Отделите белки от желтков, отложите яичный желток.
Взбейте белки с сахаром в густую пену.

Смешайте молоко, пшеничную муку, желтки, цедру лимона,
ванильный сахар и соль до получения однородного теста.

Взбитые белки и изюм вмешайте в тесто.

Включите автоматическую программу или предварительно
прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Нагрейте форму для запекания Гурмэ на панели конфорок и
растопите в ней сливочное масло. Залейте тесто и поставьте
форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру.

Выпекайте блюдо в автоматической программе или в соответ-
ствии с ручными настройками.

Отставьте кайзершмаррн на некоторое время.

При подаче на стол порежьте кайзершмаррн и посыпьте
сахарной пудрой и корицей.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Кайзершмаррн

Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Влажность: 70 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Длительность: 15 минут

Уровень: 1



Крем-карамель

На 8 формочек по 100 мл или на 6 формочек по 150 мл | Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты

Для карамели:

100 г сахара
50 мл воды

Для ванильного крема:

500 мл молока, жирность
3,5 %
1 стручок ванили,
разрезанный вдоль
4 средних яйца

Для украшения:

200 мл предварительно
взбитых сливок

Принадлежности:

неперфорированный кон-
тейнер
решётка

Приготовление

Сахар и воду карамелизуйте на сковороде, затем распределите жидкую карамель по фарфоровым формочкам.

Автоматические программы:

согласно выполнению программы разогрейте в контейнере молоко со стручком ванили.

Ручной режим:

разогрейте в контейнере молоко со стручком ванили согласно этапу приготовления 1.

Затем выньте стручок.

Яйца с сахаром взбейте в пену, постепенно добавляя горячее молоко. Распределите по формочкам.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и готовьте дальше согласно автоматической программе или этапам приготовления 2 и 3 в ручном режиме.

Поставьте крем-карамель в холодильник на 2–3 часа. Перед подачей выложите на тарелку, по желанию украсьте взбитыми сливками.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Кремкарамель

Продолжительность програм-
мы:

по 100 мл: 17 минут

по 150 мл: 18 минут

Этап приготовления 2

Режим работы: Приготовление
на пару

Температура: 85 °С

Длительность:

по 100 мл: 9 минут

по 150 мл: 12 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режим работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °С

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 3

Режим работы: Приготовление
на пару

Температура: 40 °С

Длительность: 5 минут



Пирог с карамелью и финиками

На 12 порций | Время приготовления: 60–100 минут в зависимости от формы

Ингредиенты

Для теста:

275 г измельчённых сушёных фиников
1 ч. л. соды
250 мл кипятка
25 г сливочного масла
160 г коричневого сахара
2 средних яйца
½ ч. л. ванильной эссенции
3 г пекарского порошка
195 г пшеничной муки, тип 405

Для карамельного соуса:

225 г коричневого сахара
250 г сливок
40 г сливочного масла

Принадлежности:

неперфорированный контейнер (в качестве большой формы)
бумага для выпечки или 12 формочек для маффинов, Ø 5 см
решётка

Приготовление

Финики и соду положите в миску и залейте кипятком. Оставьте охлаждаться.

Масло с сахаром взбейте в пену в большой миске, постепенно добавляя яйца и ванильную эссенцию. Добавьте смешанную с пекарским порошком муку, финики и жидкость.

Постелите в контейнер бумагу для выпечки или подготовьте 12 формочек и выложите туда тесто. Накройте и готовьте на решётке в рабочей камере.

Постоянно помешивая, разогрейте ингредиенты для карамельного соуса в кастрюле на среднем огне. Варите на слабом огне 3 минуты до образования вязкой массы.

Ещё тёплый пирог подавайте с соусом.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Карамельнофиник. дес. | Один большой/порционно
Продолжительность программы:
для большой формы: 70 минут
для формочек для маффинов: 30 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность:
для большой формы: 70 минут
для формочек для маффинов: 30 минут



Пирог с карамелью и финиками

Печёные груши

На 12 порций | Время приготовления: 35–85 минут

Ингредиенты

Для соуса:

2 палочки корицы
3 бутона гвоздики
цедра ½ лимона
1 лавровый лист
400 мл красного вина
300 мл воды
400 мл сока смородины
100 г сахара

Для печёных груш:

1 кг груш, подходящих для запекания

Принадлежности:

неперфорированный кон-тейнер

Совет

Для оптимального результата поставьте груши в соусе в холодильник на ночь.

Приготовление

Ингредиенты для соуса положите в кастрюлю доведите до кипения.

Почистите груши, не удаляя при этом плодоножки. Груши можно готовить целиком, половинками или четвертинками.

Положите груши в неперфорированный контейнер, залейте соусом так, чтобы он полностью покрывал фрукты. Поставьте груши в рабочую камеру, включите автоматическую программу или готовьте согласно настройкам ручного режима.

Автоматические программы: выбирайте ход программы согласно размеру и виду нарезки груш.

Ручной режим: выбирайте длительность приготовления согласно размеру и виду нарезки груш.

Поставьте груши в рабочую камеру и доведите до готовности.

Настройка

Автоматические программы

Фрукты | Припущенные груши | небольшого размера/среднего размера/большого размера

Продолжительность программы: 21–75 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность:

цельные груши: 50 минут (небольшого размера), 70 минут (среднего размера), 75 минут (большого размера)

половинки груш: 35 минут

четвертинки груш: 27 минут



Чизкейк с лаймом

На 12 или 6 порций | Время приготовления: 75 минут + 120 минут для охлаждения

Ингредиенты

Для коржа из печенья:

200 г цельнозернового печенья
100 г растопленного сливочного масла
750 г творожного сыра
225 г сахара
4 средних яйца
сок и тёртая цедра 4 лаймов

Для украшения:

1 очищенное манго, нарезанное ломтиками
мякоть 3 плодов маракуйи

Принадлежности:

погружной блендер
бумага для выпечки
разъёмная форма, Ø 26 см или 6 формочек для суфле
решётка

Приготовление

Измельчите печенье блендером, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Выложите массу на выстеленное бумагой для выпечки дно формы или в формочки для суфле, прижмите и поставьте в прохладное место.

Смешайте творожный сыр, сахар, яйца, цедру и сок лайма и выложите на основу из печенья.

Накройте и готовьте на решётке в рабочей камере.

Снимите крышку и поставьте в прохладное место примерно на 2 часа.

Перед подачей украсьте ломтиками манго и маракуйей.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Лаймовый чизкейк | Один большой/порционно
Продолжительность программы:
для разъёмной формы: 60 минут
для формочек под суфле: 20 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность:
для разъёмной формы: 60 минут
для формочек под суфле: 20 минут



Бухтели с нугой

На 12 порций | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

Для теста:

500 г пшеничной муки, тип 405
7 г сухих дрожжей
80 г сахарной пудры
2 средних яйца
100 г мягкого сливочного масла
1 щепотка соли
сердцевина 1 стручка ванили
180 мл умеренно тёплого молока

Для начинки из нуги:

120 г охлаждённой нуги

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для малинового соуса:

500 г малины
50–70 г сахарной пудры

Принадлежности:

плоская форма для запекания, 32 x 22 см
решётка

Совет

Начинкой для бухтелей могут также быть фрукты или джем. В этом случае подавайте к ним ванильный соус.

Приготовление

Замешивайте пшеничную муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, яйца, сливочное масло, соль, сердцевину ванили и молоко в течение примерно 7 минут до получения однородного теста. Поставьте дрожжевое тесто в открытой миске в рабочую камеру и дайте подойти согласно настройкам.

Разрежьте нугу на 12 частей, а тесто – на 12 порций. Соедините каждый кубик нуги с каждым кусочком теста, формируя таким образом клёчки. Разместите клёчки плотно друг к другу в смазанную жиром форму для запекания. Поставьте форму для запекания на решётку таким образом, чтобы её длинная сторона располагалась со стороны дверцы. Готовьте блюдо в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Одну горсть малины отложите в сторону, остальные ягоды пюрируйте и по желанию посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожж. теста
Длительность: 60 минут

Настройка через Программы пользователя

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 100 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 10 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 165 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 35–40 минут



Творожные клёцки

На 10 порций | Время приготовления: 50 минут + 60 минут

Ингредиенты

Для творожных клёцек:

200 г сливочного масла
1 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома
1 ч. л. тёртой цедры лимона
750 г нежирного творога
2 средних яйца
180 г панировочных сухарей
1 щепотка соли

Для украшения:

150 г сливочного масла
250 г панировочных сухарей

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

перфорированный контейнер

Приготовление

В миске взбейте сливочное масло с сахарной пудрой, ромом и цедрой лимона.

Добавьте творог, яйца, панировочные сухари, соль и хорошо перемешайте.

Поставьте творожную массу в прохладное место минимум на 1 час.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Из творожной массы сформируйте 20 клёцек. Смажьте перфорированный контейнер, выложите в него клёцки и приготовьте их.

Разогрейте сливочное масло на сковороде и добавьте в него панировочные сухари. Постоянно помешивая, обжарьте их до золотисто-коричневого цвета.

Перед подачей посыпьте творожные клёцки сухарями.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Вареники с творогом

Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 95 °C

Длительность: 25 минут



Творожное суфле

На 8 порций | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для творога:

280 г творога, жирность 20 %
в сухом веществе
4 средних яйца
1 ч. л. натёртой цедры лимона
80 г сахара

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:

8 формочек для суфле
решётка

Приготовление

Отделите белки от желтков, отложите яичный белок.
Смешайте творог с желтком и цедрой лимона.

Белки с сахаром взбейте венчиком в густую пену и добавьте в творожную массу.

Смажьте формочки, посыпьте сахаром и наполните творожной массой. На решётке поставьте её в рабочую камеру и готовьте блюдо в соответствии с настройками.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Длительность: 20–25 минут

Совет

Вместо формочек для суфле
можно использовать чашки.



Груши, пошированные в красном вине

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут + 12 часов

Ингредиенты

Для соуса из красного вина:

1 апельсин | сок и 2–3 тонкие полоски цедры

500 мл сухого красного вина

60 г коричневого сахара

¼ ч. л. молотой корицы

Для ванильного крема:

75 г сахара

1 стручок ванили | только

сердцевина

50 г сливок

Для груш:

4 крепкие груши

Для сервировки:

250 г сыра маскарпоне

100 г нежирного творога

Принадлежности:

2 неперфорированных контейнера

Приготовление

Сок апельсина, красное вино, коричневый сахар, корицу и цедру поместите в контейнер и разогрейте согласно этапу приготовления 1.

Для крема смешайте в неперфорированном контейнере сахар, сердцевину ванили и сливки.

Почистите груши, черенки не удаляйте. Положите груши в винный соус.

Контейнеры с ванильным кремом и грушами в винном соусе готовьте одновременно согласно этапу приготовления 2.

Достаньте ванильный крем из рабочей камеры и дайте ему остыть.

Груши переверните один раз в винном соусе и продолжайте готовить согласно этапу приготовления 3 (поширование), пока они не станут мягкими.

После поширования выньте из винного соуса цедру. Груши в соусе и ванильный крем поставьте на ночь в холодильник.

Перед подачей смешайте крем с маскарпоне и творогом. Груши немного сбрызните винным соусом и подавайте с ванильным кремом.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 8 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 8 минут



Груши, пошиванные в красном вине

Бисквитный пудинг с патокой

На 6 порций | Время приготовления: 70–120 минут в зависимости от формы

Ингредиенты

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Для пудинга:

3 ст. л. светлого сахарного сиропа

125 г пшеничной муки, тип 405

5 г пекарского порошка

125 г мягкого сливочного масла

3 средних яйца

125 г сахара

1 ст. л. сиропа из сахарной свёклы

3 ст. л. светлого сахарного сиропа

Принадлежности:

1 большая керамическая ёмкость, 1 л

6 формочек по 150 мл

бумага для выпечки

алюминиевая фольга

кухонная нить

неперфорированный контейнер

Приготовление

Смажьте ёмкость или формочки. Добавьте сахарный сироп.

Муку и пекарский порошок просейте в большую миску, добавьте сливочное масло, яйца, сахар и сироп из сахарной свёклы, в течение 2 минут замешайте однородное тесто и выложите его в ёмкость или формочки. Разгладьте поверхность обратной стороной ложки.

Из бумаги для выпечки вырежьте один или несколько кругов большего диаметра, чем верхний край керамической ёмкости или формочек. Дважды сложите круг/круги посередине и положите в ёмкость или формочки. Накройте фольгой, прижмите по бокам и закрепите кухонной нитью.

Поставьте ёмкость/формочки в неперфорированный контейнер и доведите блюдо до готовности.

Ножом отделите пудинг от края посуды, опрокиньте на предварительно разогретую тарелку и полейте сахарным сиропом.

Сразу подавайте к столу.

Настройка

Автоматические программы

Десерты | Английский сладк. пудинг | Один большой/порционно

Продолжительность программы:

для керамической ёмкости: 90 минут

для формочек: 40 минут

Ручной режим

Режим работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность:

для керамической ёмкости: 90 минут

для формочек: 40 минут



Шоколадный пудинг с грецкими орехами

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для пудинга:

100 г тёмного шоколада
5 средних яиц
80 г сливочного масла
80 г сахара
8 г ванильного сахара
80 г молотых грецких орехов
80 г панировочных сухарей

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

8 формочек для суфле
решётка

Приготовление

Растопите шоколад и отделите белки от желтков. Белок отложите. Взбейте сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром, добавьте желтки и перемешайте.

Добавьте в массу охлаждённый шоколад, орехи и панировочные сухари.

Взбейте белки в густую пену и перемешайте их с массой.

Смажьте формочки и посыпьте их сахарной пудрой.

Разложите массу в формочки для суфле. На решётке поставьте её в рабочую камеру и готовьте блюдо в соответствии с настройками.

Настройка

Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Длительность: 30 минут

Совет

Вместо формочек для суфле можно использовать чашки.



Приготовление на пару в комби-пароварке Miele

372
Время приготовления зависит в том числе от свежести, качества, размера, происхождения и желаемой степени готовности продукта. Поскольку размер и степень измельчения овощей и фруктов могут быть совершенно разными, в данной категории значения заданы для продуктов среднего размера и средней степени готовности *al dente*. В зависимости от сорта бобовые могут обрабатываться абсолютно по-разному. Поэтому для гороха, фасоли и чечевицы установлена такая длительность приготовления, при которой продукт готов, но ещё сохраняет форму.

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости его можно увеличить. Время приготовления начинается после достижения установленной температуры.

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °C	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Овощи				
Артишоки	100	32–38	•	
Цветная капуста, целиком	100	27–28	•	
Цветная капуста, соцветия	100	8	•	
Зелёная фасоль	100	10–12	•	
Брокколи, соцветия	100	3–4	•	
Столовая морковь, измельчённая	100	6	•	
Морковь каротель, целиком	100	7–8	•	
Морковь каротель, половинки	100	6–7	•	
Морковь каротель, измельчённая	100	4	•	
Салатный цикорий, половинки	100	4–5	•	
Китайская капуста, шинкованная	100	3	•	
Горох	100	3	•	
Сахарный горошек	100	5–7	•	

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Фенхель, половинки	100	10–12	•	
Фенхель, нарезанный соломкой	100	4–5	•	
Зелёная капуста, нарезанная	100	23–26	•	
Картофель, нерассыпчатый, очищенный, целиком	100	27–29	•	
Картофель, нерассыпчатый, очищенный, половинки	100	21–22	•	
Картофель, нерассыпчатый, очищенный, четвертинки	100	16–18	•	
Картофель преимущественно нерассыпчатый, очищенный, целиком	100	25–27	•	
Картофель преимущественно нерассыпчатый, очищенный, половинки	100	19–21	•	
Картофель преимущественно нерассыпчатый, очищенный, четвертинки	100	17–18	•	
Картофель рассыпчатый, очищенный, целиком	100	26–28	•	
Картофель рассыпчатый, очищенный, половинки	100	19–20	•	
Картофель рассыпчатый, очищенный, четвертинки	100	15–16	•	
Картофель в мундире, нерассыпчатый	100	30–32	•	
Кольраби, нарезанная брусочками	100	6–7	•	

Приготовление на пару в комби-пароварке Miele

374

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Тыква, нарезанная кубиками	100	2–4	•	
Початки кукурузы	100	30–35	•	
Свёкла листовая, нарезанная	100	2–3	•	
Сладкий перец, нарезанный кубиками или соломкой	100	2	•	
Грибы	100	2	•	
Лук-порей, нарезанный	100	4–5	•	
Лук-порей, половинки стебля	100	6	•	
Капуста романеско, целиком	100	22–25	•	
Капуста романеско, соцветия	100	5–7	•	
Брюссельская капуста	100	10–12	•	
Свёкла, целиком	100	53–57	•	
Краснокочанная капуста, шинкованная	100	23–26	•	
Чёрный корень, целиком, толщиной с палец	100	9–10	•	
Корень сельдерея, брусочки	100	6–7	•	
Зелёная спаржа	100	7	•	
Белая спаржа, толщиной с большой палец	100	9–10	•	
Шпинат	100	1–2		•
Остроконечная капуста, шинкованная	100	10–11	•	

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Корешковый сельдерей, нарезанный	100	4–5	•	
Брюква, нарезанная	100	6–7	•	
Белокачанная капуста, шинкованная	100	12	•	
Савойская капуста, шинкованная	100	10–11	•	
Цукини, нарезанный кружками	100	2–3	•	
Бобовые				
Фасоль, незамоченная, соотношение с водой 1 : 3				
Фасоль обыкновенная	100	130–140		•
Красная фасоль (фасоль адзуки)	100	95–105		•
Чёрная фасоль	100	100–120		•
Пёстрая фасоль	100	115–135		•
Белая фасоль	100	80–90		•
Фасоль, замоченная, залитая водой				
Фасоль обыкновенная	100	55–65		•
Красная фасоль (фасоль адзуки)	100	20–25		•
Чёрная фасоль	100	55–60		•
Пёстрая фасоль	100	55–65		•
Белая фасоль	100	34–36		•
Горох, незамоченный, соотношение с водой 1 : 3				
Жёлтый горох	100	110–130		•
Зелёный горох, очищенный	100	60–70		•

Приготовление на пару в комби-пароварке Miele

376

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °C	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Горох, замоченный, залитый водой				
Жёлтый горох	100	40–50		•
Зелёный горох, очищенный	100	27		•
Чечевица, незамоченная, соотношение с водой 1 : 2				
Коричневая чечевица	100	13–14		•
Красная чечевица	100	7		•
Фрукты				
Яблоки, ломтики	100	1–3		•
Груши, ломтики	100	1–3		•
Вишня, сладкая и кислая	100	2–4		•
Слива мирабель	100	1–2		•
Нектарины/персики, ломтики	100	1–2		•
Сливы	100	1–3		•
Айва, нарезанная кубиками	100	6–8		•
Ревень, нарезанный ломтиками	100	1–2		•
Крыжовник	100	2–3		•
Куриные яйца				
Среднее яйцо, всмятку	100	4	•	
Среднее яйцо, в мешочек	100	6	•	
Среднее яйцо, вкрутую	100	10	•	
Большое яйцо, всмятку	100	5	•	
Большое яйцо, в мешочек	100	6–7	•	
Большое яйцо, вкрутую	100	12	•	

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Прочее				
Растапливание шоколада	65	20		•
Бланширование овощей	100	1	•	
Бланширование фруктов	100	1	•	
Тушение лука	100	4		•
Растапливание шпика	100	4		•
Разогрев жидкостей, чашка/стакан	100	2		•
Приготовление йогурта, банки для йогурта	40	300	•	
Подъём дрожжевого теста, контейнер/миска	40	минимум 15	•	
Очистка помидоров от кожицы	95	1	•	
Очистка сладкого перца от кожицы	100	4	•	
Нагревание влажных полотенец	70	2	•	
Растапливание мёда	60	90	•	
Консервирование яблок	50	5	•	
Яичная заправка	100	4		•
Зерновые (соотношение с водой)				
Амарант (1 : 1,5)	100	15–17		•
Булгур (1 : 1,5)	100	9		•
Полба, цельная (1 : 1)	100	18–20		•
Полба, дроблёная (1 : 1)	100	7		•
Овёс, цельный (1 : 1)	100	18		•
Овёс, дроблёный (1 : 1)	100	7		•

Приготовление на пару в комби-пароварке Miele

378

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Пшено (1 : 1,5)	100	10		•
Кукурузная крупа (1 : 3)	100	10		•
Киноа (1 : 1,5)	100	15		•
Рожь, цельная (1 : 1)	100	35		•
Рожь, дроблёная (1 : 1)	100	10		•
Пшеница, цельная (1 : 1)	100	30		•
Пшеница, дроблёная (1 : 1)	100	8		•
Клёцки				
Горячие клёцки	100	30	•	
Клёцки из дрожжевого теста	100	20	•	
Картофельные клёцки в варочном пакетики, залитые водой	100	20		•
Хлебные клёцки в варочном пакетики, залитые водой	100	18–20		•
Макаронные изделия				
Лапша, залитая водой	100	14		•
Лапша для супа, залитая водой	100	8		•
Рис (соотношение с водой)				
Рис «басмати» (1 : 1,5)	100	15		•
Пропаренный рис (1 : 1,5)	100	23–25		•
Неочищенный рис (1 : 1,5)	100	26–29		•
Дикий рис (1 : 1,5)	100	26–29		•

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Круглозёрный рис (соотношение с водой)				
Молочная рисовая каша (1 : 2,5)	100	30		•
Ризотто (1 : 2,5)	100	18–19		•
Загустители				
Желатин	90	1		•
Клёцки	100	3		•
Саго				
1 раз перемешать	100	20		•
Без помешивания	–	–		•
Рыба и моллюски				
Угорь	100	5–7	•	
Филе окуня	100	8–10	•	
Креветки	90	3	•	
Филе дорадо	85	3	•	
Форель, 250 г	90	10–13	•	
Креветки	90	3	•	
Филе палтуса	85	4–6	•	
Гребешки	90	5	•	
Филе трески	100	6	•	
Карп, 1,5 кг	100	18–25	•	
Королевские креветки	90	4	•	
Филе лосося	100	6–8	•	
Стейк из лосося	100	8–10	•	
Озёрная форель	100	14–17	•	•
Лангусты	95	10–15	•	

Приготовление на пару в комби-пароварке Miele

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °C	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Мидии	90	12	•	•
Филе пангасиуса	85	3	•	
Филе морского окуня	100	6–8	•	
Филе пикши	100	4–6	•	
Филе камбалы	85	4–5	•	
Филе морского чёрта	85	8–10	•	
Филе морского языка	85	3	•	
Филе тюрбо	85	5–8	•	
Филе тунца	85	5–10	•	
Моллюски венериды	90	4	•	•
Филе судака	85	4	•	
Мясо и колбасные изделия				
Кусок окорока, залитый водой	100	110–120		•
Варёные сосиски	90	6–8	•	•
Рулька	100	135–145		•
Филе куриной грудки	100	8–10	•	•
Голень	100	105–115		•
Спинная часть (лопатка), покрытая водой	100	110–120		•
Бефстроганов из телятины	100	3–4	•	

Продукт	Приготовление на пару		Посуда для приготовления	
	Температура в °С	Длительность в минутах	Перфорированный контейнер	Неперфорированный контейнер
Копчёная присолённая свинина	100	6–8	•	•
Рагу из ягнёнка	100	12–16		•
Рулеты из индейки	100	12–15	•	
Шницель из индейки	100	4–6	•	•
Пулярка	100	60–70		•
Край туши, покрытый водой	100	130–140		•
Гуляш из говядины	100	105–115		•
Суповая курица, залитая водой	100	80–90		•
Огузок	100	110–120		•
Телячья колбаса	90	6–8	•	•

Выпекание в комби-пароварке Miele

Расшифровка сокращений в таблицах: VH: предварительный нагрев (на первом этапе выполняйте предварительный нагрев рабочей камеры с посудой **без** продукта); R: решётка; U: универсальный противень; R+U: универсальный противень с установленной на него решёткой

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Запеканка						
Запеканка из макарон	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	150–180	95	40	R: 1
Лазанья	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	170–200	95	40	R: 1
Бисквитное тесто						
Корж	VH 1	Верхний/нижний жар	140–160	–	–	R: 2
	2	Верхний/нижний жар	140–160		40	
Блюдо	VH 1	Верхний/нижний жар	160	–	–	U: 2
	2	Верхний/нижний жар	160		16	
Заварное тесто						
Заварные пирожные	1	Комби-режим + Конвекция плюс	185		35–50	U: 2
Тесто для хлеба						
Тарт фламбе	VH 1	Конвекция плюс	200	–	–	U: 1
	2	Интенсивное выпекание	200	–	17–20	
Овощи и гратен						
Картофельно-сырный гратен	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	170	95	38	R: 2
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 2	70	1–8	
Картофель ломтиками	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	180–210		45	U: 2

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Гратен с морковью и фенхелем	1	Приготовление на пару (перфорированный контейнер)	100		15–18	2
	2	Гриль большой (неперфорированный контейнер)	Уровень 3	–	10	
Дрожжевое тесто						
Багеты	1	Комби-режим + Конвекция плюс	40	100	8	U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	50	100	4	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	6	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	180–210		30	
Сладкие булочки	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	40	100	8	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	50	100	2	
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	140	50	10	
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	145–185		13	
Сдобный пирог	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	160	90	15	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	120–165		10	
Круассаны	1	Комби-режим + Конвекция плюс	90	100	2	U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	160	90	10	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	160–170		30	

Выпекание в комби-пароварке Miele

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °C	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Спельтовый хлеб	1	Комби-режим + Конвекция плюс	40	100	8	U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	50	100	4	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	6	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	170–200		40	
Плоский хлеб	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	40	100	10	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	50	100	2	
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	210		6	
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	155–190		25	
Дрожжевая плетёнка	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	40	100	8	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	50	100	2	
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	200	27	15	
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	140–170		20	
Мультизлаковые булочки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	20	U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	50	5	
	3	Пироги (спец. рецептура)	225	–	5	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	200–225		12	

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Бухтели с нугой	1	Комби-режим + Конвекция плюс	100	100	10	R: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	165		35–40	
Хлеб с орехами	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	15	R: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	50	10	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	150		100	
Пицца, круглая форма	1	Интенсивное выпекание	175–220	–	25	R: 1
Пицца, универсальный противень	1	Интенсивное выпекание	175–220	–	30	U: 1
Зерновой хлеб	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	15	R: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	10	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	170–180		45	
Рождественский кекс	1	Комби-режим + Конвекция плюс	150	80	20	U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	130–160		45	
Пирог с крошкой и фруктами	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	145–165	30	45	U: 2

Выпекание в комби-пароварке Miele

386

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °C	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Белый хлеб	1	Комби-режим + Конвекция плюс	40	100	8	U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	50	100	4	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	6	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	170–210		30	
Белый хлеб прямоугольной формы	1	Комби-режим + Конвекция плюс	40	100	8	R: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	50	100	4	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	6	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	170–225		30	
Пшеничные булочки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	20	U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	50	5	
	3	Пироги (спец. рецептура)	225	–	5	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	180–220		12	
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	30	R: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	6	
	3	Пироги (спец. рецептура)	210	–	5	
	4	Комби-режим + Конвекция плюс	195–205		35	

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Песочное сдобное тесто						
Закрытый яблочный пирог	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	100	2	R: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	160		70–90	
Фигурное печенье	1	Комби-режим + Конвекция плюс	160	60	10	U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	160		10–18	
Сырное печенье	1	Конвекция плюс	185	–	18–23	U: 2
Пирог с сыром и вишней	1	Интенсивное выпекание	170–190	–	45	U: 1
Пирог с лососем	1	Интенсивное выпекание	185–210	–	50	R: 1
Киш лорен	1	Интенсивное выпекание	190–220	–	35	R: 1
Киш с копчёным лососем	1	Интенсивное выпекание	200	–	30–35	R: 1
Отсадное печенье	VH 1	Пироги (спец. рецептура)	135–155	–	–	U: 2
	2	Пироги (спец. рецептура)	135–155		29	
Ванильные рогаики	VH 1	Верхний/нижний жар	170	–	–	U: 2
	2	Верхний/нижний жар	170		12–17	
Творожное тесто на растительном масле						
Сладкие булочки	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	50	100	5	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	165	50	5	
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	165		16–26	
Пицца, круглая форма	VH 1	Интенсивное выпекание	165–195	–	–	R: 1
	2	Интенсивное выпекание	165–195		20	

Выпекание в комби-пароварке Miele

388

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °C	Влажность, %	Время, мин	Уровень приготовления
Пицца, универсальный противень	VH 1	Интенсивное выпекание	165–195	–	–	U: 2
	2	Интенсивное выпекание	165–195		25	
Сдобное тесто						
Нежный яблочный пирог	1	Конвекция плюс	150–170	–	50	R: 2
Маффины с черникой	1	Пироги (спец. рецептура)	140–180	–	32	R: 2
Мраморный пирог	1	Пироги (спец. рецептура)	145–180	–	55	R: 1
Песочный кекс	1	Пироги (спец. рецептура)	170	–	60	R: 1
Маффины с грецким орехом	1	Пироги (спец. рецептура)	140–180	–	32	R: 2
Тесто на закваске						
Ржаные булочки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	30	U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	155	90	10	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	190–210		25	
Ржано-пшеничный хлеб	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	100	20	R: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	210	50	5	
	3	Комби-режим + Конвекция плюс	190–210		50	
Тесто для штруделя						
Яблочный штрудель	1	Комби-режим + Конвекция плюс	30	90	7	U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	190		37–63	

Запекание в комби-пароварке Miele

Задавайте отдельные этапы через Программы пользователя. Рассматривайте приведённые в таблице настройки как ориентировочные значения. Проверьте, какие настройки подойдут именно вам. Вы можете предварительно замариновать мясо. При этом учитывайте, что маринованное мясо при обжарке получается более тёмным. В зависимости от куска мяса (за исключением целой птицы) образуется навар, который можно разбавить водой или бульоном и использовать для приготовления соуса. Если указана температура в центре продукта, используйте прилагаемый термощуп (в зависимости от устройства) или придерживайтесь заданного времени. Если указан этап с температурой 30 °С, то это этап охлаждения.

389

Перед первым употреблением соблюдайте указания инструкции по эксплуатации. Расшифровка сокращений в таблицах: VH: предварительный нагрев (на первом этапе выполняйте предварительный нагрев рабочей камеры с посудой без продукта); R: решётка; U: универсальный противень; R+U: универсальный противень с положенной на него решёткой

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Рыба							
Озёрная форель в солёном тесте	1	Верхний/нижний жар	190	–	25–35	–	U: 1
Скумбрия, запечённая под лещом из помидоров	1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		20–25	–	U: 2
Морской окунь с начинкой	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	180	50	35	–	U: 1
Сибас с начинкой	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	180	50	20–30	–	U: 1
Птица							
Утка, до 2 кг, фаршированная	1	Комби-режим + Конвекция плюс	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	170	40	30–60		
	3	Гриль с обдувом	190	–	15		
Утка, до 2 кг, без начинки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	170	40	30–60		
	3	Гриль с обдувом	190	–	15		

Запекание в комби-пароварке Miele

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Гусь, 4,5 кг	1	Комби-режим + Конвекция плюс	190	40	30	–	R+U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	100	80	120–210		
	3	Гриль с обдувом	190	–	23		
Курица, целиком	1	Комби-режим + Конвекция плюс	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	55	30–50		
	3	Гриль большой	Уровень 3	–	15		
Куриные окорочка	1	Комби-режим + Конвекция плюс	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	55	15		
	3	Гриль большой	Уровень 3	–	12		
Индейка, целиком (фаршированная)	1	Комби-режим + Конвекция плюс	190	40	20	–	R+U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	70	95–120		
	3	Гриль с обдувом	190	–	10		
Грудка индейки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	170	65	85	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	2		
Бедро индейки	1	Комби-режим + Конвекция плюс	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	150	55	60		
	3	Гриль с обдувом	200	–	20		

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Страус (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	8		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		15		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	157		
средняя прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	13		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		15		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	80	66	157		
полная прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	13		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	57	142		
Телятина							
Филе/спинка (запекание)							
«с кровью»	1	Гриль с обдувом	175	–	ок. 30	45	R: 2 U: 1
средняя прожарка	1	Гриль с обдувом	165		ок. 45	55	
полная прожарка	1	Гриль с обдувом	160		ок. 60	75	

Запекание в комби-пароварке Miele

392

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Филе/спинка (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		8		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60	49	30		
средняя прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	70	51	60		
полная прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	90	68	50		
	6	Гриль с обдувом	200	–	5		

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Голень	1	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	84	110	–	R+U: 1
	2	Гриль с обдувом	190	–	17		
Тушёное мясо	1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		20	–	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	84	70		
Мясо ягнёнка							
Ножка (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	80	53	150		
полная прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	95	66	190		
Спинка (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	6		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	70	46	105		

Запекание в комби-пароварке Miele

394

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
полная прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	6		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	95	61	105		
Говядина							
Филе (запекание)							
«с кровью»	1	Гриль с обдувом	175	–	ок. 35	45	R: 2 U: 1
средняя прожарка	1	Гриль с обдувом	170		ок. 55	55	
полная прожарка	1	Гриль с обдувом	165		ок. 75	90	
Филе (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60	49	30		

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
средняя прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	70	51	60		
полная прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	90	60	105		
	6	Гриль с обдувом	200	–	8		
Ростбиф (запекание)							
«с кровью»	1	Гриль с обдувом	190	–	ок. 45	45	R: 2 U: 1
средняя прожарка	1	Гриль с обдувом	170		ок. 60	55	
полная прожарка	1	Гриль с обдувом	165		ок. 90	75	

Запекание в комби-пароварке Miele

396

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Ростбиф (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	60	49	30		
средняя прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	70	51	60		
полная прожарка	VH 1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		10		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100		20		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	65	49	60		
	5	Комби-режим + Верхний/нижний жар	90	60	105		
	6	Гриль с обдувом	200	–	8		

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Рулеты	1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		15	–	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	84	90		
Тушёное мясо	1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3		20	–	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	84	205		
Свинина							
Филе (запекание)							
«с кровью» «с кровью» – полная прожарка полная прожарка	1	Гриль с обдувом	225	–	ок. 25	60	R: 2 U: 1
	1	Гриль с обдувом	220	–	ок. 30	65	
	1	Гриль с обдувом	200	–	ок. 35	75	
Копчёная корейка (запекание)	1	Комби-режим + Конвекция плюс	200		30	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Конвекция плюс	130	100	ок. 20–25	63	
Жаркое с корочкой	1	Комби-режим + Конвекция плюс	160	80	120	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Гриль	Уровень 2	20	8		
Жаркое из окорока	1	Гриль с обдувом	180	–	30	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	120	60	30	–	
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	80	ок. 60	85	

Запекание в комби-пароварке Miele

398

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Дичь							
Оленья ножка (запекание Гурмэ)	1	Гриль большой	Уровень 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	57	160		
Спинка оленя (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2		Уровень 3	–	7		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	75	52	40		
полная прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	13		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		30		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	95	60	70		
Кролик	1	Комби-режим + Гриль	Уровень 3	–	20	–	U: 2
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	84	70		
Кострец косули (запекание Гурмэ)	1	Гриль большой	Уровень 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	57	130		

Продукт	Этап	Режим работы	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин	Температура внутри продукта, °С	Уровень приготовления
Спинка косули (запекание Гурмэ)							
«с кровью»	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	4		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		15		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	75	47	55		
полная прожарка	VH 1	Гриль большой	Уровень 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Гриль большой	Уровень 3	–	4		
	3	Комби-режим + Верхний/нижний жар	30		15		
	4	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	47	85		
Кострец кабана (запекание Гурмэ)	1	Гриль большой	Уровень 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Комби-режим + Верхний/нижний жар	100	57	130		
Прочее							
Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо	1	Гриль большой	Уровень 3	–	20	–	R: 3 U: 1

Разогрев в комби-пароварке Miele

Перед первым употреблением соблюдайте указания инструкции по эксплуатации. Для следующих настроек выбирайте режим «Разогрев». Время указано для продуктов, которые разогреваются на тарелке. Соусы рекомендуется разогревать отдельно. Исключение: блюда, приготовленные в соусе (например, гуляш).

Продукт	Температура в °C	Влажность в %	Время в минутах
Овощи			
Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль	120	70	8–10
Гарниры			
Макароны Рис Картофель, разрезанный пополам вдоль	120	70	8–10
Клёцки Картофельное пюре	140	70	18–20
Мясо и птица			
Жаркое ломтиками толщиной 1,5 см Мясной рулет, нарезанный ломтиками Гуляш Рагу ягненка Кёнигсбергские клёцки Шницель из мяса цыпленка Шницель из индейки, нарезанный ломтиками	140	70	11–13
Рыба			
Филе из рыбы Рыбный рулет, разрезанный пополам	140	70	10–12
Готовые блюда			
Спагетти, томатный соус Жаркое из свинины, картофель, овощи Фаршированный перец (разделённый пополам), рис Куриное фрикасе, рис Овощной суп Крем-суп Прозрачный суп Густой суп айнтопф	120	70	10–12

Размораживание в комби-пароварке Miele

Перед первым употреблением соблюдайте указания инструкции по эксплуатации. Для следующих настроек выбирайте режим «Размораживание».

Размораживаемый продукт	Вес в граммах	Температура в °C	Время размораживания в минутах	Время компенсации в минутах
Молочные продукты				
Сыр ломтиками	125	60	15	10
Творог	250	60	20–25	10–15
Сливки	250	60	20–25	10–15
Мягкий сыр	100	60	15	10–15
Фрукты				
Яблочное пюре	250	60	20–25	10–15
Кусочки яблок	250	60	20–25	10–15
Абрикосы	500	60	25–28	15–20
Клубника	300	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300	60	8	10–12
Вишня	150	60	15	10–15
Персики	500	60	25–28	15–20
Сливы	250	60	20–25	10–15
Крыжовник	250	60	20–22	10–15
Овощи				
Замороженные в блоке	300	60	20–25	10–15
Рыба				
Рыбное филе	400	60	15	10–15
Форель	500	60	15–18	10–15
Омары	300	60	25–30	10–15
Крабы	300	60	4–6	5
Готовые блюда				
Мясо, овощи, гарнир/айнтопф/супы	480	60	20–25	10–15

Размораживание в комби-пароварке Miele

402

Размораживаемый продукт	Вес в граммах	Температура в °C	Время размораживания в минутах	Время компенсации в минутах
Мясо				
Жаркое ломтиками	по 125–150	60	8–10	15–20
Фарш	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Гуляш	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Печень	250	60	20–25	10–15
Спинка зайца	500	50	30–40	10–15
Спинка косули	1000	50	40–50	10–15
Шницель/отбивная котлета/ колбаски для запекания	800	60	25–35	15–20
Птица				
Курица	1000	60	40	15–20
Куриные окорочка	150	60	20–25	10–15
Шницель из цыплёнка	500	60	25–30	10–15
Кострец индейки	500	60	40–45	10–15
Выпечка				
Выпечка из слоёного/ дрожжевого теста	–	60	10–12	10–15
Выпечка/пироги из сдобного теста	400	60	15	10–15
Хлеб/булочки				
Булочки	–	60	30	2
Серый хлеб, нарезанный	250	60	40	15
Хлеб из муки грубого помола, нарезанный	250	60	65	15
Белый хлеб, нарезанный	150	60	30	20

Консервирование в комби-пароварке Miele

Перед первым употреблением соблюдайте указания инструкции по эксплуатации. Выберите режим «Приготовление на пару».

Продукт для консервирования	Температура в °С	Время в минутах*
Фруктово-ягодные культуры		
Смородина	80	50
Крыжовник	80	55
Брусника	80	55
Косточковые культуры		
Вишня	85	55
Слива мирабель	85	55
Сливы	85	55
Персики	85	55
Слива ренклюд	85	55
Семечковые плоды		
Яблоки	90	50
Яблочное пюре	90	65
Айва	90	65
Овощи		
Фасоль	100	120
Конские бобы	100	120
Огурцы	90	55
Свёкла	100	60
Мясо		
Предварительно отваренное	90	90
Жареное	90	90

* Время варки действительно для стаканов объёмом 1,0 л. При использовании стаканов объёмом 0,5 л время варки сокращается на 15 минут, объёмом 0,25 л – на 20 минут.

Вяление в комби-пароварке Miele

404 Перед первым употреблением соблюдайте указания инструкции по эксплуатации. В процессе вяления пищевые продукты сушатся в течение продолжительного времени. Рассматривайте приведённые в таблице настройки как ориентировочные значения. Выясните, когда соответствующие пищевые продукты, по вашему мнению, достигают наилучшего уровня вяления. Для вяления выбирайте либо специальную программу «Сушка», либо режимы «Комби-режим» и «Конвекция плюс».

Продукт для вяления	Температура в °С	Влажность в %	Время в часах
Яблоко, нарезанное кружочками	70	0	6–8
Абрикосы, половинки, без косточек	60–70	0	10–12
Груши, нарезанные брусочками	70	0	7–9
Зелень	60	0	1,5–2,5
Грибы	70	0	3–5
Помидоры, нарезанные кружками	70	0	7–9
Цитрусовые, нарезанные ломтиками	70	0	8–9
Сливы, без косточек	60–70	0	10–12

Рецепты от А до Я

406

Айнтопф с фасолью и мясом ягнёнка	324	Зерновой хлеб	102	Морской окунь с начинкой	270
Багеты	86	Индейка (фаршированная)	172	Мраморный пирог	46
Бедро индейки	176	Йоркширский пудинг	228	Мультизлаковые булочки	122
Белый хлеб (подовый)	108			Мясной рулет	230
Белый хлеб (формованный)	106	Кайзершмарн	350	Начинки для бисквита	40
Бисквит	38	Картофель ломтиками	306	Начинки для бисквитных коржей	36
Бисквитный корж	34	Картофельно-сырный гратен	284	Начинки для заварных пирожных	78
Бисквитный пудинг с патокой	368	Картофельное пюре	304	Нежный яблочный пирог	26
Бриошь на сливочном масле	118	Картофельные клёцки	302	Ножка ягнёнка (запекание Гурмэ)	196
Бухтели с нугой	360	Картофельный гратен	280		
Быстрый пирог	32	Картофельный суп	330		
		Киш лорен	138	Овечий сыр в рубашке из цуккини	314
Ванильные рогалики	72	Киш с копчёным лососем	140	Овощи с фенхелем	298
		Копчёная корейка (запекание)	232	Овощное суфле	300
Говяжий рулет	214	Кострец кабана (запекание Гурмэ)	250	Озёрная форель в солёном тесте	264
Голень ягнёнка	194	Кострец косули (запекание Гурмэ)	246	Оленья ножка (запекание Гурмэ)	240
Голубцы	202	Крем-брюле	344	Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)	50
Гратен с морковью и фенхелем	278	Крем-карамель	352	Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто)	48
Гратен с салатным цикорием	276	Кролик	244	Отсадное печенье	70
Грудка индейки с рагу из белой и зелёной спаржи	174	Круассаны	120		
Груши, пошированные в красном вине	366	Куриная грудка	164		
Гуляш с рисом	334	Куриные окорочка	168		
Гусь (без начинки)	158	Куриный суп	328		
		Курица	160	Песочный кекс	52
		Курица со сладким перцем	170	Печёные груши	356
Дрожжевая плетёнка	94	Лазанья	286	Пикантный открытый пирог (песочное тесто)	144
		Лосось в слоёном тесте	262	Пикантный открытый пирог (слоёное тесто)	142
Жареные сырныи клёцки	308	Маффины с грецким орехом	74	Пирог с карамелью и финиками	354
Жаркое из окорока	236	Маффины с черникой	64		
Жаркое с корочкой	234	Минди в соусе	268	Пирог с крошкой и фруктами	58
Заварные пирожные	76	Миндальные пирожные	68		
Закрытый яблочный пирог	28	Морковь с глазированным луком-шалотом	312	Пирог с лососем	132
Запеканка из макарон	288			Пирог с сыром и вишней	44
Запеканка с макаронами и ветчиной	290			Пицца (дрожжевое тесто)	134

Пицца (творожно-сдобное тесто)	136	Спинка телёнка (запекание)	188	Филе куриной грудки с вялеными томатами	166
Плетёнка по-швейцарски	96	Спинка телёнка (запекание Гурмэ)	190	Филе лосося (низкотемпературное приготовление)	260
Плов с курицей	162	Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)	198	Филе телятины (запекание)	182
Плоский хлеб	92	Суп с весенними овощами	336	Филе телятины (запекание Гурмэ)	184
Поджаренные огурцы	316	Суп-гуляш	326	Форель с грибами	258
Полосатый хлеб	104	Суфле из манной крупы	348	Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо	200
Помидоры по-гречески	320	Суфле из сыра и зелёного лука	282	Хлеб с орехами	98
Пошированное филе говядины с овощами	210	Сырное печенье	66	Хлебные клёцки	318
Пряник	112	Тарт фламбе	130	Холодная овощная закуска антипасто	294
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный	110	Тартельшпиц по-венски	226	Чизкейк с лаймом	358
Пшеничные булочки	126	Тартельшпиц с соусом из яблок и хрена	224	Швейцарский деревенский хлеб	88
Ржано-пшеничный хлеб	100	Творожное суфле	364	Шоколадный пудинг с грецкими орехами	370
Ржаные булочки	124	Творожные клёцки	362	Шоколадный рулет	54
Ризотто с тыквой	310	Телячья голень	186	Яблочный штрудель	30
Рождественский кекс	56	Тикка масала с рисом	180	Ягодный пудинг	340
Рождественский пудинг	342	Тушёная говядина	216		
Ростбиф (запекание)	220	Тушёная говядина с клёцками	218		
Ростбиф (запекание Гурмэ)	222	Тушёная краснокочанная капуста с яблоком	296		
Рубленая говядина	212	Тушёная телятина	192		
Рыбное карри с персиками	256	Тыквенный суп по-австралийски	332		
Свиное филе (запекание)	238	Утиная грудка по-шанхайски	156		
Сдобный пирог	42	Утка (без начинки)	154		
Сибас с начинкой	272	Утка (фаршированная)	152		
Скумбрия, запечённая под лечо из помидоров	266	Фигурное печенье	62		
Сладкие булочки (дрожжевое тесто)	114	Филе говядины	204		
Сладкие булочки (творожно-сдобное тесто)	116	Филе говядины (запекание)	206		
Сладкие клёцки	346	Филе говядины (запекание Гурмэ)	208		
Спельтовый хлеб	90				
Спинка косули (запекание Гурмэ)	248				
Спинка оленя (запекание Гурмэ)	242				

Редактура:

Завод Гютерсло
Завод Бюнде

Разработка рецептов:

Испытательная кухня, завод Бюнде

Фотография:

Фотостудия Каса, Мюнстер

Стилистика:

Ренате Неетикс, Билефельд
Фотостудия Каса, Мюнстер

Фуд-стилистика:

Ренате Неетикс, Билефельд

Концепция, создание и производство:

Marketing Communication International
Miele Гютерсло

Допускается воспроизведение, в том числе частичное, только с разрешения Miele & Cie. KG и с указанием источника.

© Miele & Cie. KG
Гютерсло

Право на изменение сохраняется

3. Издание
Mat. номер: 11157570