



Выпекание - Жарение -
Конвекция с паром





Дорогие друзья!



Вряд ли найдется еще такое место, где может собраться вся семья, как за обеденным столом. Совместное веселье в кругу друзей и знакомых почти всегда увенчивается изысканной трапезой. Когда люди хотят насладиться общением, когда хотят ощутить все радости жизни, приготовление вкусных блюд приобретает большое значение.

В этой книге мы объединили наш собственный опыт и опыт многих поваров со всего мира. На кухне от Miele Вы встретите множество рецептов: обычных и любопытных, экспериментальных и неожиданных.

В эту поваренную книгу мы вложили весь наш опыт, надеясь, что даже гурманы смогут воспользоваться рецептами, и блюда непременно получатся вкусными. Но самое главное - Вам предоставляется огромный простор для фантазии. Мы желаем Вам создать много аппетитных блюд и, прежде всего, получить удовольствие во время выпекания и жарения.

Ваша экспериментальная кухня Miele

Содержание

Предисловие	3
О данной книге рецептов	8
Управление Вашим духовым шкафом	8
Настройки для духовых шкафов с различным размером рабочей камеры	8
Режимы работы в рецептах	8
Температуры	8
Время	8
Уровни	8
Предварительный нагрев	9
Фаза нагрева	9
Crisp function ("Хрустящая корочка")	10
Пищевой термометр / внутренняя температура	10
Автоматические программы 	10
Конвекция с паром 	11
Количество и вес	12
Дополнительно приобретаемые принадлежности	13
Выпекание	18
Советы по приготовлению	20
Типы муки	20
Разрыхлитель теста	20
Виды теста	21
Замороженные продукты, требующие освежения	24
Яблочный пирог	27
Яблочный торт, открытый	28
Яблочный торт, закрытый	29
Яблочный торт с орехово-грильяжной крошкой	30
Абрикосовый пирог с крошкой	31
Быстрый пирог	32
Бисквитный торт	33
I. Начинка с творогом и сливками	34
II. Начинка с капучино	35
Масляный пирог	36
Английский фруктовый пирог (Ø 15 см)	38
Английский фруктовый пирог (Ø 20 см)	40
Английский фруктовый пирог (Ø 25 см)	41
Открытый фруктовый пирог из слоеного теста	42
Открытый фруктовый пирог из песочного сдобного теста	43
Кекс австрийский	44

Плетенка дрожжевая с грецкими орехами.....	46
Плетенка дрожжевая.....	47
Миндальный пирог.....	49
Мраморный пирог.....	50
Фруктовый пирог с крошкой.....	51
Открытый фруктовый пирог.....	52
Пирог с семенами пинии и миндалем.....	53
Торт "Захер".....	54
Песочный пирог.....	55
Шоколадно-ореховый пирог.....	56
Пирог с крошкой.....	57
Венский яблочный штрудель.....	59
Венок с корицей и макадамиией.....	60
Сахарный пирог.....	62
Фигурное печенье.....	63
Австрийское печенье "Линцер".....	64
Миндальные пирожные.....	65
Печенье из кулинарного мешка.....	66
Ванильные рогалики.....	67
Маффины с шоколадом и вишней.....	68
Маффины с грецкими орехами.....	69
Заварное пирожное.....	70
Абрикосовый хлеб.....	71
Хлеб с пахтой.....	72
Плоский хлеб.....	73
Итальянский хлеб с моццареллой.....	75
Белый хлеб с зеленью.....	76
Ржано-пшеничный хлеб.....	78
Оливковый хлеб.....	80
Ржаной хлеб.....	82
Хлеб с изюмом.....	84
Швейцарский деревенский хлеб.....	85
Багет со шпиком или зеленью.....	86
Полосатый хлеб.....	88
Белый хлеб.....	89
Плетенка.....	91
Пряник.....	92
Луковый хлеб.....	93
Шоколадные булочки к завтраку.....	94
Дрожжевые крендели.....	95
Булочки из дрожжевого теста.....	96
Печенье "Пряничные человечки".....	98
Зерновые булочки.....	99

Содержание

Сырно-кунжутные булочки.....	100
Булочки с солодом.....	102
Булочки с творогом.....	103
Булочки с сыром и ветчиной.....	104
Воскресные булочки.....	105
Рыба.....	106
Советы по приготовлению.....	108
Дорада с овощами.....	110
Филе рыбы по-венски.....	112
Форель с шампиньонами.....	113
Форель озерная с начинкой.....	114
Барабулька запеченная.....	115
Деликатесный морской лещ.....	116
Хек в зеленом соусе.....	117
Пюре из вяленой трески.....	118
Запеканка из лапши, шпината и лосося.....	119
Гратен с лососем и савойской капустой.....	120
Судак в зелени.....	121
Мясо и птица.....	122
Советы по приготовлению.....	124
Мясо.....	124
Птица.....	125
Говядина Веллингтон (Австралия).....	126
Говядина Веллингтон (Великобритания).....	128
Тушеные говяжьи рулеты.....	130
Хаше (голланд.).....	132
Йоркширский пудинг.....	133
Тушеный телячий огузок.....	134
Оссобуко.....	135
Свиное филе с начинкой.....	136
Свиное филе в слоеном тесте.....	137
Свиное филе с яблоками.....	138
Стейк по-китайски.....	139
Копченая корейка с сахарной корочкой.....	140
Свиная грудинка с корочкой и пряной медовой глазурью.....	141
Рождественский окорок.....	142
Рулет из рубленого мяса по-бельгийски.....	143
Рулет из рубленого мяса.....	144
Отбивные из баранины в фисташковой панировке.....	145
Каре ягненка в горчичной корочке с овощами.....	146
Кролик с чесноком.....	148

Куриная грудка во фруктово-пряном соусе	150
Филе цыпленка со специями	151
Утка с апельсинами	152
Запеченный рулет из индейки с начинкой	153
Гусь фаршированный	154
Пикантные блюда	156
Мусака из баклажанов	158
Гратен с салатным цикорием	159
Весенний пирог-паштет	160
Открытый овощной или сырный пирог со слоеным тестом	161
Открытый овощной или сырный пирог с песочным тестом	162
"Искушение Янссона"	164
Сырное суфле	165
Картофельный гратен в горчичном соусе	166
Картофельно-сырный гратен	167
Чесночный суп	168
Запеканка из макарон	169
Лазанья	170
Пикантные клецки	172
Каннелони с грибами	173
Пицца (разные варианты)	174
Пирог "Quiche Lorraine"	177
Сырный пирог-паштет	178
Рататуй	180
Картофельный гратен по-швейцарски	181
Пастушья запеканка	182
Шпинат в слоеном тесте	183
Запеканка из тортеллини, рукколы и ветчины	185
Паштет из тунца	186
Десерты	187
Безе	188
Карамельный пудинг	190
Флан	192
Пай с лимоном и меренгами	194
Клецки со сливовым муссом	195
Шоколадный десерт	196
Шоколадные пирожные	197
Сладкое вишневое суфле	198

О данной книге рецептов

Управление Вашим духовым шкафом

Подробную информацию Вы найдете в инструкции по эксплуатации и монтажу.








Настройки для духовых шкафов с различным размером рабочей камеры

Эта книга рецептов прилагается к духовым шкафам с различным размером рабочей камеры. В зависимости от размера рабочей камеры настройки, приводимые в рецептах, указываются в такой последовательности:

- Духовые шкафы с пятью уровнями загрузки
- [Духовые шкафы с тремя уровнями загрузки]
- (Духовые шкафы шириной 90 см)

Если настройки для всех размеров рабочей камеры одинаковые, то приводится только одна настройка без скобок.

Режимы работы в рецептах

-  Автоматич. программы
-  Конвекция с паром
-  Конвекция +
-  Верхний / нижний жар
-  Интенсивное выпекание
-  Гриль большой
-  Гриль с обдувом

Духовой шкаф имеет и другие режимы работы, которые, однако, не используются в приводимых ниже рецептах.

Температуры

Приводятся диапазоны температур. Как правило, выбирайте самое низкое значение температуры.

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья. Пирог, булочки, хлеб и подобные изделия следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

Время

Приводятся интервалы времени. Как правило, выбирайте минимальное значение времени.

Уровни


Обозначение уровней, на которые загружается приготавливаемое блюдо, Вы можете увидеть, открыв дверцу духового шкафа.

Предварительный нагрев

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

Если требуется предварительный нагрев духового шкафа, то данное требование особо указывается в настройках.

Время предварительного нагрева не входит во время выпекания/время термообработки, оно учитывается дополнительно.

В автоматических программах  время предварительного нагрева включено в продолжительность выполнения программы.


Фаза нагрева

В режимах "Конвекция +", "Конвекция с паром" и "Верхний/нижний жар" при температуре выше 100 °C есть возможность выбора быстрой и нормальной фазы нагрева. Предварительно установлена быстрая фаза нагрева.

В рецептах с рекомендацией для одного из этих трех режимов будет особо указываться установка для фазы нагрева. Если в рецепте рекомендуется „Фаза нагрева: быстрая“, то Вы не должны изменять настройку.

Если в рецепте рекомендуется „Фаза нагрева: нормальная“, то действуйте, как это описано в инструкции по эксплуатации и монтажу для Вашего духового шкафа.

В зависимости от модели:

- Выберите пункт меню „Быстрый разогрев“ и подтвердите с помощью „выключить“.
- Выберите пункт меню „Фаза нагрева“ и подтвердите с помощью „Обычная“.
- Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки , чтобы подсветка кнопки погасла.

О данной книге рецептов

Crisp function ("Хрустящая корочка")

Функция "Хрустящая корочка" может использоваться в любом режиме работы, однако, эта функция должна активироваться отдельно для каждого процесса приготовления. Рекомендуется использовать эту функцию при приготовлении сочных блюд, если поверхность блюда необходимо подсушить до образования хрустящей корочки.

Если использование функции имеет смысл, то это особо указывается в настройках.

Выберите тогда пункт меню „Хрустящая корочка“ и подтвердите с помощью „включить“.

Функция "Хрустящая корочка" имеется не во всех моделях.

Пищевой термометр / внутренней температуры

Автоматические программы с пищевым термометром Вы можете использовать только в том случае, если Ваш духовой шкаф оснащен таким термометром. Если пищевого термометра нет, используйте альтернативные настройки.

Автоматические программы

Auto

В данном режиме Вы активируете автоматические программы. Есть автоматические программы с использованием влажности и без нее.

При выборе автоматической программы с использованием влажности на дисплее появляется требование о необходимости проведения процесса забора воды. Следуйте указаниям на дисплее. Затем запуск паровых ударов будет происходить автоматически.

Предлагаемые автоматические программы варьируются в зависимости от модели. Все рецепты Вы можете приготовить также без использования автоматических программ. Для этого тогда используйте альтернативные настройки.

Конвекция с паром


Выберите в зависимости от рецепта

- Автомат. паровой удар
- 1 паровой удар
- 2 паровых удара
- 3 паровых удара

Вы можете запускать 1, 2 и 3 паровых удара двумя способами

- вручную
- с управлением по времени

Запуск паровых ударов вручную

Если Вы запускаете паровые удары вручную, то для напоминания можно выставить нужное время на таймере .

Если рецепт приготовления блюда в режиме "Конвекция с паром" требует предварительного нагрева духового шкафа, то Вам придется запускать паровые удары вручную.

Время 1-го парового удара приходится

- на начало процесса приготовления блюда, если не предусмотрен предварительный нагрев духового шкафа,
- на тот момент, когда блюдо помещают в рабочую камеру (если предусмотрен предварительный нагрев духового шкафа).

Указание времени для последующего парового удара всегда к относится к тому моменту, когда предыдущий паровой удар уже был завершен.

Паровые удары с управлением по времени

Если Вы запускаете паровые удары в режиме управления по времени, то Вам, прежде чем начать готовить блюдо, необходимо задать время для каждого из паровых ударов.

Изменение вида нагрева

Режим Конвекция с паром обычно представляет собой вид нагрева Конвекция + в сочетании с использованием влажности.

Для большинства рецептов вид нагрева менять не требуется.

Если по рецепту необходимо изменить вид нагрева, то это особо указывается в настройках.

Количество и вес

Сокращения

- ч. л. = чайная ложка
- ст. л. = столовая ложка
- г = грамм
- кг = килограмм
- мл = миллилитр

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
- 15 г сахара
- 10 мл жидкости
- 10 г горчицы

1 пакетик соответствует

- 8 г ванильного сахара
- 8 г загустителя для сливок
- 16 г пекарского порошка
- 7 г сухих дрожжей
- 37 г сухой смеси для пудинга/
крема

1 щепотка

- соответствует количеству, которое можно взять большим и указательным пальцами

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Для того, чтобы блюдо по Вашему рецепту превосходно удалось, наряду с высококачественным прибором и первоклассными ингредиентами требуются также правильные принадлежности.

Дополнительно приобретаемые принадлежности и средства по уходу

Miele предлагает широкий выбор принадлежностей. Чтобы гарантировать идеальный результат, они по размеру и назначению были сконструированы специально для приборов Miele и тщательно протестированы в соответствии со стандартом Miele. Вся продукцию Вы можете заказать в интернет-магазине Miele.



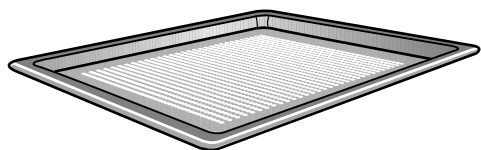
Принадлежности с покрытием PerfectClean

Многие из оригинальных принадлежностей Miele имеют покрытие PerfectClean. PerfectClean - это разработанное и запатентованное Miele покрытие поверхности. Поэтому оно существует эксклюзивно только у Miele. Благодаря этому покрытию при приготовлении множества блюд Вы можете отказаться от бумаги для выпечки или смазывания противня жиром. Кроме того, такая поверхность исключительно устойчива к порезам. Стенки рабочей камеры Вашего духового шкафа* тоже имеют покрытие PerfectClean. Для чистки всех поверхностей с покрытием PerfectClean требуется минимум времени и сил.

*Исключение: приборы с функцией пиролиза

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Перфорированный противень для выпечки Gourmet HBVL71



Перфорированный противень Gourmet идеально подходит для приготовления хрустящей выпечки из свежего дрожжевого и творожного теста. При выпекании белого хлеба, булочек из дрожжевого теста и плоских пирогов Вы получите отличный результат выпечки. Мелкая перфорация этого противня гарантирует получение пышного, ноздреватого мякиша и равномерного зарумянивания корочки. В той же мере перфорированный противень Gourmet идеально подходит для приготовления замороженных продуктов и сушки овощей и фруктов. Эмалированная, с покрытием PerfectClean поверхность противня обладает исключительными антипригарными свойствами, что позволяет очень легко ее чистить. Перед началом выпекания поверхность противня не требуется смазывать жиром или накрывать специальной бумагой для выпечки.

Свежеприготовленная выпечка

Раскатайте тесто на ровной рабочей поверхности и затем выложите его на поверхность перфорированного противня Gourmet. Таким образом Вы избежите вдавливания теста в отверстия перфорации.

Готовые замороженные продукты

Вы можете использовать перфорированный противень Gourmet для приготовления готовых замороженных продуктов. Особенно хрустящими получаются картофель фри и булочки. При приготовлении обращайтесь внимание на данные изготовителя, приведенные на упаковке.

Перфорированный противень Gourmet не следует использовать для выпекания из жидкого теста (например, сдобного теста), приготовления очень жирных блюд и продуктов, выделяющих сок (мясо/рыба), чтобы избежать излишнего загрязнения днища рабочей камеры.

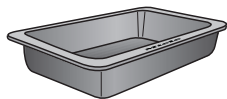
Сушка / вяление

Перфорированный противень Gourmet также идеально подходит для сушки овощей и фруктов. Более подробную информацию Вы можете узнать из инструкции по эксплуатации и монтажу на Ваш духовой шкаф.

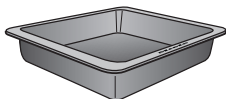
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Форма для запекания Gourmet HUB

HUB 5000 M
HUB 5001 M*



HUB 5000 XL



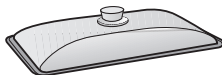
* подходит для индукционных варочных панелей

Формы для запекания Gourmet фирмы Miele идеально подходят как для приготовления запеканок, густых супов, graten, блюд из лапши, супов, поджаривания порционного мяса, так и для тушения кусочков мяса или приготовления рулетов. В большой форме можно удобно разместить целого гуся, в малой форме - утку. Формы для запекания Gourmet фирмы Miele можно задвинуть прямо в боковые направляющие Вашей плиты или духового шкафа или установить на телескопические направляющие FlexiClip, что очень практично. Формы HUB 5000 прекрасно подходят также для использования с электрической панелью конфорок и в комбинированной пароварке DGC. То же самое можно сказать о форме HUB 5001-M, причем этот вариант формы был специально разработан для плит с панелями индукционных конфорок.

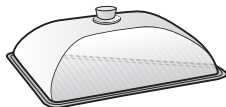
Благодаря антипригарному покрытию свои блюда Вы можете готовить малокалорийными. С чисткой можно справиться также быстро и просто.

Крышка HBD для формы для запекания Gourmet

HBD 60-22



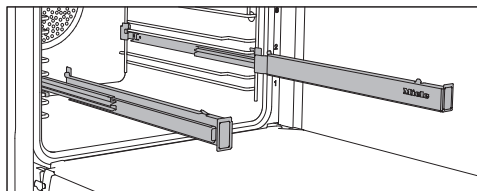
HBD 60-35



Подходящие крышки для форм Gourmet изготовлены из высококачественной, термостойкой нержавеющей стали и предлагаются для обоих вариантов.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Телескопические направляющие FlexiClip HFC71 (HFC72 PyroFit)

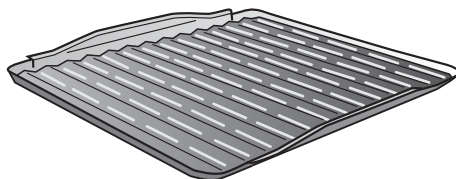


Они дают возможность комфортного и безопасного выдвигания отдельного противня или решетки для загрузки и разгрузки. При необходимости направляющие FlexiClip очень легко переставить на другую высоту. Используйте полностью весь объем Вашей рабочей камеры и готовьте одновременно на нескольких уровнях. При этом полезно установить несколько пар телескопических направляющих FlexiClip на уровнях, которые Вы предпочитаете для приготовления блюд.

Благодаря покрытию PerfectClean телескопические направляющие FlexiClip HFC71 очень легко чистить.

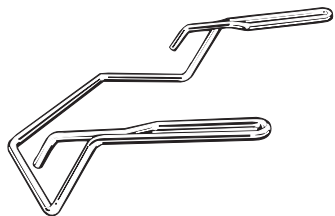
Телескопические направляющие FlexiClip HFC72 с покрытием PyroFit можно оставлять в рабочей камере на время пиролизической очистки.

Противень для запекания на гриле HGBB71



Если Вы предпочитаете готовить на гриле или запекать на универсальном противне, то противень для запекания на гриле станет для Вас незаменимым помощником. Он кладется на универсальный противень и препятствует тому, чтобы готовящийся на гриле продукт лежал в выделенном из мяса соке. Таким образом у мяса со всех сторон будет поджаристая, хрустящая корочка. При запекании также сок собирается под противнем для запекания на гриле и может потом использоваться для приготовления вкусных соусов.

Ручка для извлечения противней HEG



Практичная ручка для извлечения противней позволяет надежно и безопасно вынимать из духового шкафа горячие загруженные противни и заполненные универсальные противни. Ручка сконструирована таким образом, что захватывает снизу весь противень и надежно поддерживает его.

Круглая форма для выпечки HBF27-1



Форма идеально подходит для выпекания пиццы, пирогов или тортов. Благодаря поверхности с покрытием PerfectClean отсутствует опасность пригорания в процессе приготовления или появления царапин при нарезании ножом или специальным роликком для пиццы.

Оригинальные средства по уходу Miele

Для поддержания оптимального функционирования и долговечности Вашего прибора существует большое количество средств по уходу и чистке, специально разработанных и испытанных для техники Miele, например, средство для очистки духового шкафа Miele. Таким образом, даже спустя много лет Ваш прибор Miele будет выглядеть ухоженным и привлекательным.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Специальный состав Miele обеспечивает наилучшие результаты и безопасное применение в приборах Miele, подходит также для удаления стойких загрязнений. Гелеобразная пена хорошо держится на вертикальных поверхностях и растворяет пригоревшие и прочие загрязнения. Это средство для чистки духовых шкафов легко и быстро применяется на поверхностях PerfectClean благодаря очень короткому времени воздействия.

Маленькие удачи – одна за другой

Самостоятельно выпечь хлеб или булочки - это не так сложно и долго, чем обычно об этом думают, будь они сладкие или пикантные. Собственная выпечка не только вкуснее, ведь при ее приготовлении Вы можете всегда по-новому комбинировать любимые ингредиенты по своему желанию и настроению. Что может быть прекраснее, чем встретить утро воскресного дня запахом свежеиспеченных булочек?

Выпекание

Советы по приготовлению

Типы муки

При производстве муки происходит помол или цельных зерен или только их частей, что определяет тип муки (мука грубого или тонкого помола).

Тип муки указывает содержание минеральных веществ в мг на 100 г муки. Чем выше число, характеризующее тип муки, тем больше минеральных веществ содержится в муке. В зависимости от степени помола различают, например, пшеничную муку следующих типов:

– Тип 405

Крупчатка - белая мука тонкого помола, в одинаковой степени подходит для варки и выпекания. Эта мука содержит в основном крахмал и клейковину.

– Тип 550

Мука универсального использования с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста.

– Тип 1050

Это мука среднего помола, более темного цвета, занимает положение между мукой из цельного зерна и крупчаткой. В рецепте можно заменить половину муки этого сорта на крупчатку без существенных изменений конечного результата.

– Тип 1700

Это - темная мука, в которой практически полностью содержатся оболочки зерна. Эта мука прекрасно подходит для выпекания хлеба.

– Мука из цельного зерна

Для данного вида муки номер типа не указывается. Это мука из цель-

ного зерна с содержанием всех ингредиентов. Она может быть более мелкого или более грубого помола и особенно подходит для выпекания хлеба.

Разрыхлитель теста

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

Дрожжи

В продаже имеются свежие или сухие дрожжи. Они применяются для получения легкого пшеничного теста. В сочетании с жидкостью (например, водой), крахмалом (например, мукой), сахаром и при температуре от 35 °С и максимум до 50 °С дрожжи способствуют подъему теста.

Пекарский порошок

Пекарский порошок применяется, как правило, для приготовления сдобного теста. В сочетании с жидкостью и теплом пекарский порошок способствует подъему, а следовательно и пышности теста.

Опара

Опара может быть жидкой или сухой. Типично сильный, приятно кисловатый вкус создается благодаря преобразованию глюкозы в молочнокислые бактерии. Опара необходима для тяжелого теста, приготовленного из муки из цельного зерна, из ржаной муки или шрота. Приготовить жидкую ржаную опару легко - просто смешайте 250 г ржаной муки и 200 мл теплой воды. После 48-часового отстаивания при комнатной температуре опару можно использовать согласно указанию соответствующих рецептов.

Виды теста

Дрожжевое тесто

- Дрожжевое тесто отлично подходит для приготовления пирогов с посыпкой, биненштиха (пироги, покрытые смесью тертого миндаля и меда), мелкой выпечки и пиццы. Приготовление дрожжевого теста проще, чем это принято считать.
- Помешивая дрожжи в теплой жидкости, доведите их до полного растворения. Добавьте муку и другие ингредиенты и замесите до получения однородного теста. При использовании сухих дрожжей увеличьте количество используемой жидкости на 2 ст. л.
- Для оптимального подъема дрожжевого теста в духовом шкафу можно использовать режим "Верхний/нижний жар" при температуре 35 °C или соответствующую автоматическую программу.
- Дрожжевое тесто, накрыв крышкой, оставляют в духовом шкафу подниматься до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Перед последующей обработкой дошедшее тесто недолго разминают, затем раскатывают или подмешивают к нему остальные ингредиенты (изюм, миндаль).
- Свежевыпеченное дрожжевое тесто легко поддается замораживанию. Время хранения составляет около одного месяца. Поместив в духовой шкаф, освежите замороженные изделия из дрожжевого теста в режиме "Конвекция с паром". Используйте в этом случае автоматический паровой удар.

Автоматическая программа "Дрожжевое тесто"

Эту автоматическую программу с использованием влажности Вы можете использовать для подъема дрожжевого теста.

Режим: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Дрожж. тесто \

- Подъем теста 15 минут
- Подъем теста 30 минут
- Подъем теста 45 минут

Уровень и количество воды: см. дисплей

Творожно-сдобное тесто

- Творожно-сдобное тесто - это эластичное, мягкое песочное тесто, которое очень хорошо заменяет дрожжевое тесто.
- Т.к. данное тесто приготавливается с применением пекарского порошка, его дальнейшая обработка возможна без предварительного подъема.

Песочное сдобное тесто

- Песочное сдобное тесто - это твердое песочное тесто, состоящее в основном из муки и жира (в пропорции 2:1) и из воды.
- Замесите и непрерывно разминайте ингредиенты, чтобы тесто легче было в дальнейшем обрабатывать.

Выпекание

Сдобное тесто

- Сдобное тесто - это тяжелое, с большим содержанием компонентов теста, в которое наряду с мукой входят жир, сахар и яйца. Тесто получается особенно воздушным, если в тесто добавить хорошо взбитый яичный белок, отделенный от яичного желтка.
- Благодаря добавлению пекарского порошка и поступлению воздуха при замесе теста при выпекании получается пышное тесто.
- Сдобное тесто становится густым, если его замешивать слишком долго.

Хлеб / булочки

- Хлеб и булочки должны быть пышными, с аппетитной хрустящей корочкой. Об этом позаботятся дрожжи и опара.
- Вкус хлеба зависит от многих факторов, в частности, на его вкусовые качества влияют подбор ингредиентов и их сочетание. В свежей муке мелкого и крупного помола из цельных зерен сохраняются балластные вещества, а также минеральные вещества и витамины.
- Жидкости для приготовления теста должны быть теплыми (30 – 35 °С).
- Вымешивайте тесто для хлеба до тех пор, пока оно не станет мягким. Дайте ему в достаточной мере подняться. При первом подъеме объем теста должен увеличиться вдвое. Дальнейшие фазы подъема значительно короче, т.к. тесто поднимается в значительной мере во время выпечки. Таким образом после выпекания хлеб приобретает нужные свойства - он будет легко нарезать и не крошиться.
- Во время придания формы подового хлеба следите за тем, чтобы его поверхность была гладкой и без складок.

Смеси для выпекания хлеба

- Смажьте жиром прямоугольную форму, если в ней будет выпекаться хлеб.
- При всех автоматических программах данного раздела помещайте тесто сразу в духовой шкаф без предварительного подъема и запускайте программу. Время подъема и выпекания теста учтены в процессе выполнения программы.
- Чтобы понять, хорош ли хлеб, нельзя будет применить известный способ снятия пробы с помощью деревянной палочки. Свежеиспеченный хлеб остается клейким, пока полностью не остынет. Поэтому для проверки качества выпечки мы рекомендуем постучать по нижней стороне хлеба. Если звук гулкий, то хлеб пропечен и его можно выложить на решетку для охлаждения.
- Если после выпекания Вы не собираетесь сразу доставать хлеб из духового шкафа, то Вы должны установить более низкий уровень подрумянивания, чтобы хлеб не подгорел.
- Приготовьте тесто согласно указанию на упаковке. Используйте такое количество жидкости, которое указано для приготовления в духовом шкафу.
- Все смеси для выпекания хлеба выпекайте в смазанной жиром прямоугольной форме (25 см x 10 см).
- Перед тем как поместить хлеб в духовой шкаф, сделайте на тесте несколько надрезов и слегка смажьте водой.
- При всех автоматических программах данного раздела помещайте тесто сразу в духовой шкаф без предварительного подъема и запускайте программу. Время подъема и выпекания теста учтены в процессе выполнения программы.
- Если после выпекания Вы не собираетесь сразу доставать хлеб из духового шкафа, то Вы должны установить более низкий уровень подрумянивания, чтобы хлеб не подгорел.
- Существует много различных производителей смесей для выпекания хлеба. Программы не разрабатывались под какой-то конкретный вид смеси. Поэтому результат выпекания в отношении подрумянивания, пышности и свойства мякиша могут различаться. При необходимости дополнительно подрумяньте хлеб или установите в следующий раз другую степень подрумянивания.

Выпекание

Замороженные продукты, требующие освежения

Ингредиенты

Булочки (замороженные/неохлажденные предварительно выпеченные)

Заварные крендели (замороженные)

Принадлежности

Булочки: противень/перфорированный противень Gourmet

Заварные крендели: противень, застланный бумагой для выпечки

Приготовление булочек

Булочки выложить на противень или перфорированный противень Gourmet.

Приготовление заварных кренделей

Крендели выложить на противень, застланный бумагой для выпечки. Оставить оттаивать в течение 10 минут, после чего посолить крупной солью.

Настройки, если согласно данным на упаковке требуется предварительный нагрев

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: см. данные на упаковке для режима "Конвекция/Обдув"
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: 1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: данные на упаковке плюс прим. 5 минут

Настройки, если согласно данным на упаковке не требуется предварительный нагрев

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: см. данные на упаковке для режима "Конвекция/Обдув"
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: Автомат. паровой удар
Количество воды: см. на дисплее
Время выпекания: данные на упаковке плюс прим. 5 минут

Совет

При использовании противней с покрытием PerfectClean не обязательно смазывать их жиром или выстилать бумагой для выпечки. Исключение составляют заварные изделия, бисквиты, меренги и миндальные пирожные. При их приготовлении необходимо использовать бумагу для выпечки.

Замороженные продукты, требующие освежения

Ингредиенты

Булочки из теста

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Приготовить тесто согласно указаниям на упаковке и выложить булочки на противень или перфорированный противень Gourmet.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: см. данные на упаковке для режима "Конвекция/Обдув"

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 3 минуты

Время выпекания: данные на упаковке плюс прим. 5 минут

Выпекание

Замороженные продукты, требующие освежения

Ингредиенты

Круассаны собственного приготовления

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Приготовить тесто согласно указаниям на упаковке и выложить круассаны на противень или перфорированный противень Gourmet.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы


Программа: Булочки \ Круассаны

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 20 минут

Совет

В качестве альтернативы Вы можете также приготовить круассаны в режиме Конвекция с паром . Используйте для этого рекомендуемую настройку для булочек из теста.

Яблочный пирог

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

220 г муки
100 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
1 щепотка соли
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

600 г яблок, нарезанных на дольки

Ингредиенты для карамельной массы

100 г сахара
20 мл яблочного сока
Сок 1/2 лимона

Для посыпки

Сахарная пудра

Принадлежности

Форма для тортов Ø 26 см
Сковорода

Приготовление

Замесите муку, масло, сахарную пудру, соль и яйцо до получения однородного теста. Охладите тесто в течение около 30 минут.

Высыпьте на стол немного муки, раскатайте тесто и выложите в форму для тортов. Украсьте тесто яблочными дольками, укладывая их в виде черепицы.

Высыпьте сахар на сковородку, помешивая, доведите до получения карамельной массы золотисто-коричневого цвета. Добавьте яблочный и лимонный сок. Полейте яблочные дольки карамельной массой и поставьте пирог в предварительно нагретый духовой шкаф.

После охлаждения посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Яблочный пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 53 [55] (55) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 200 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 1
Время выпекания: 35 – 45 минут

Совет

Вместо карамельной массы для выпечки пирога можно использовать глазурь. Смешайте 150 г сметаны, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара и 1 ст.л. сахарной пудры, равномерно полейте этой смесью яблочные дольки и увеличьте время выпекания примерно на 10 минут.

Выпекание

Яблочный торт, открытый

Время приготовления: 80 – 110 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

150 г сливочного масла
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
Сок 1/2 лимона
150 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

650 г яблок

Для посыпки или смазывания

Сахарная пудра или абрикосовый джем

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Взбейте масло, сахар, ванильный сахар до кремообразного состояния, добавьте яйца по одному.

Смешайте лимонный сок и муку, предварительно перемешанную с пекарским порошком. Выложите тесто в смазанную жиром разъемную форму.

Снимите кожуру с яблок, разделите их на четыре части, удалите семечки. На тесте сверху сделайте надрезы, вставьте яблочные дольки выпуклой стороной вверх и выпекайте до образования золотистой корочки.

После охлаждения посыпьте сахарной пудрой или смажьте хорошо перемешанным абрикосовым джемом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пирог \ Яблочный торт \ открытый.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 45 [43] (71) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 180 [170 – 180] (160 – 170) °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": включить
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 40 – 50 [40 – 50] (55 – 65) минут

Яблочный торт, закрытый

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

350 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка
200 г сливочного масла
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

1000 г яблок
50 г изюма
50 г сахара
1/2 ч. л. корицы
3 ст. л. воды

Для смазывания

1 яичный желток с добавлением небольшого количества молока

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см
Кастрюля

Приготовление

Замесите муку, пекарский порошок, масло, сахар, ванильный сахар и яйцо до получения однородного теста. Равномерно выложите примерно 2/3 теста на дно смазанной жиром разъемной формы, при этом приподнимите тесто по краям примерно на 2 см. Снимите кожуру с яблок, разделите их на четыре части, удалите семечки и нарежьте кубиками. Слегка потушите в кастрюле, добавив туда изюм, сахар, корицу и воду, в течение 1 минуты и равномерно разложите на тесте.

Высыпьте на стол немного муки, раскатайте остаток теста, выложите на яблоки и поставьте выпекаться.

При выпекании в автоматической программе:

Сразу смажьте поверхность торта яично-молочной смесью и выпекайте.

При выпекании без автоматической программы:

Выпекайте торт, примерно за 10 минут до завершения смажьте яблочный торт яично-молочной смесью и выпекайте до готовности.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Яблочный торт \ закрыт.

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 62 [62] (46) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 180 [170 – 180] (160 – 170) °C

Предварительный нагрев: да [да] (нет)

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время выпекания: 60 – 70 [60 – 70] (45 – 55) минут

Выпекание

Яблочный торт с орехово-грильяжной крошкой

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

200 г растопленного сливочного масла
350 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
60 г грильяжа с орехами

Ингредиенты для начинки

800 г яблок с кисловатым вкусом (например, Боскоп)
50 г сахара

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Добавьте слегка охлажденное масло. Перемешайте все ингредиенты для теста. Равномерно выложите примерно 2/3 теста на дно разъемной формы, загнув при этом края теста вверх примерно на 2 см. Оставшееся тесто перемешайте с ореховым грильяжем. Снимите кожуру с яблок, удалите семечки и нарежьте кубиками. Перемешайте с сахаром и распределите по тесту. Посыпьте орехово-грильяжной крошкой и поставьте выпекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пирог \ Яблочный торт \ с крошкой
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 60 [60] (57) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
[Верхний / нижний жар] (Интенсивное выпекание)
Температура: 170 – 180 [170 – 180] (160 – 170) °C
Предварительный нагрев: да [да] (нет)
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 55 – 65 минут

Абрикосовый пирог с крошкой

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

240 (380) г творога
6 (10) ст. л. молока
8 (12) ст. л. растительного масла
1 (2) яйца
110 (175) г сахара
1 (2) пакетик ванильного сахара
1 (2) щепотка(и) соли
450 (640) г муки
1 пакетик и 1 ч. л. (2 пакетика) пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

1200 (1900) г абрикосов, без жидкости

Ингредиенты для крошки

400 (640) г муки
250 (400) г сахара
1 (2) пакетик ванильного сахара
250 (400) г сливочного масла, кубиками
1/2 (1) ч. л. корицы

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Смешайте творог, молоко, растительное масло, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль. Замесите половину перемешанной с пекарским порошком муки, затем добавьте остальную муку.

Раскатайте тесто и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. Выложите сверху половинки абрикосов.

Для получения крошки смешайте муку с сахаром, ванильным сахаром, маслом и корицей и рассыпьте по верху фруктов. Выпекайте до образования золотистой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Фруктовый пирог с крошкой \ Творожно-сдобное тесто

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 56 [55] (40) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160 – 170 [160 – 170] (170 – 180) °C

Фаза нагрева: быстрая [быстрая] (нормальная)

"Хрустящая корочка": включить

Уровень: 3 [2] (2)

Время выпекания: 55 – 65 [55 – 65] (40 – 50) минут

Совет

В качестве начинки можно использовать также сливы, вишню или крыжовник.

Выпекание

Быстрый пирог

Время приготовления: 65 минут
на 12 порций

Ингредиенты

4 яйца
250 г сахара
1 ч. л. соли без верха
250 г муки
3 ч. л. пекарского порошка без верха
250 г сливочного масла

По желанию:

100 г шоколадных капель
100 г мелконарезанных сухофруктов
100 г рубленых орехов
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. корицы, молотой

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 25 см

Приготовление

Отделите яичные желтки от белков. Взбейте сахар, соль и яичный желток до кремообразного состояния. Взбейте до густой консистенции яичный белок. Половину взбитого белка осторожно подмешайте к сахарно-желтковой смеси. Смесь муки с пекарским порошком осторожно перемешайте с оставшимся взбитым белком.

При желании подмешайте дополнительные вкусовые добавки (шоколад, корицу, ваниль, сухофрукты или орехи). В заключение выложите тесто в смазанную жиром разъемную форму и выпекайте в предварительно нагретом духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Быстрый пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 54 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 °C

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 °C
Время приготовления: 50 – 60 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Для усиления вкуса Вы можете заменить 200 г сахара на 50 г меда.

Бисквитный торт

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 16 порций

Ингредиенты для коржа (основной рецепт)

4 яичных белка
4 ст. л. горячей воды
175 г сахара
4 яичных желтка
200 г муки
1 ч. л. пекарского порошка

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см
Бумага для выпечки

Приготовление бисквитного коржа

Взбейте до густоты яичный белок с водой. Затем небольшими порциями добавляйте сахар. Добавьте взбитый яичный желток и размешайте. Смешайте пекарский порошок и муку, просейте через сито и осторожно смешайте с белками. Дно разъемной формы слегка смажьте жиром и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму, разровняйте и выпекайте до образования золотистой корочки. После выпекания пройдитесь ножом по краю формы для отделения бисквита от стенок формы. Переверните форму вверх дном, снимите бумагу для выпечки. Разрежьте вдоль на три коржа. Смажьте заранее приготовленной начинкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пирог \ Бисквитный торт \ 4 яйца
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 50 [49] (35) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 150 – 160 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 25 – 45 минут

Совет

Для торта с начинкой из фруктов уменьшите наполовину приведенное выше количество продуктов для приготовления теста по основному рецепту. При одинаковом температурном режиме время выпекания при этом сократится примерно на 5 минут. Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте в мучную смесь 1 – 2 ч. л. какао.

Выпекание

I. Начинка с творогом и сливками

Ингредиенты

500 г творога
100 г сахара
100 мл молока
1 пакетик ванильного сахара
Сок из 1 лимона
12 пластин белого желатина
500 мл сливок

Для посыпки

Сахарная пудра

Приготовление

Для приготовления начинки смешайте творог с сахаром, молоком, ванильным сахаром и лимонным соком. Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду и растворите в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 20 секунд или на плите на слабом огне. Добавьте в желатин немного творожной массы и перемешайте.

Смешайте эту смесь с остальной творожной массой и поставьте охлаждаться. При необходимости перемешайте. Как только в творожной массе будут заметны полосы от смешивания компонентов, добавьте взбитые сливки и перемешайте.

Корж выложите на блюдо для тортов, намажьте творожно-сливочную массу, накройте другим коржом, снова намажьте творожно-сливочной массой, накройте коржом.

Торт хорошо охладите, посыпьте сахарной пудрой.

Совет

В качестве варианта для фруктовой начинки можно взять около 300 г вишен, долек мандарина или абрикоса без жидкости и смешать с творожно-сливочной массой.

II. Начинка с капучино

Ингредиенты

100 г темного шоколада
6 пластин белого желатина
80 мл эспрессо
500 мл сливок
2 пакетика ванильного сахара
80 мл кофейного ликера
1 ст. л. какао

Для посыпки

Какао

Приготовление

Растопите черный шоколад. Взбейте сливки до густоты. Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду и растворите в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 20 секунд или на плите на слабом огне, затем слегка охладите. Около половины порции кофе эспрессо и кофейного ликера добавьте в желатин и смешайте, полученную смесь добавьте в сливки и перемешайте. Отложите в сторону 3 ст. л. данной смеси. Оставшуюся часть сливок разделите пополам. В одну часть добавьте ванильный сахар, а в другую - шоколад и какао и перемешайте.

Выложите корж на блюдо для торта, слегка сбрызните кофейным ликером и кофе эспрессо, сверху смажьте темной смесью со сливками. Сверху положите второй корж, сбрызните остатками ликера и смажьте светлой смесью со сливками. Сверху положите третий корж, смажьте отложенной ранее смесью со сливками и посыпьте какао.

подавайте торт хорошо охлажденным.

Выпекание

Масляный пирог

Время приготовления: 90 – 110 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

1 (1¹/₂) кубика дрожжей (42 г/63 г)
200 (320) мл теплого молока
500 (800) г муки
50 (80) г сахара
1 (2) щепотка(и) соли
50 (80) г сливочного масла
1 (2) яйца

Ингредиенты для начинки

100 (170) г сливочного масла
100 (200) г миндальных лепестков
120 (200) г сахара
2 (3) пакетика ванильного сахара

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 20 минут.

Слегка перемешайте тесто и раскатайте его на универсальном противне. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Смешайте масло с ванильным сахаром и с половиной порции сахара. Пальцем сделайте небольшие углубления в тесте и положите двумя чайными ложками маленькие кусочки масла с сахаром в каждое углубление. Оставшийся сахар перемешайте с миндальными лепестками и посыпьте сверху.

При выпекании в автоматической программе:

Поместите пирог в духовой шкаф и запустите автоматическую программу.

При выпекании без автоматической программы:

Дайте пирогу подняться еще в течение 10 минут, затем выпекайте до образования золотистой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Масляный пирог

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 32 [34] (22) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 190 [170 – 180] (160 – 170) °C

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [1] (2)

Время выпекания: 20 – 30 минут

Совет

Ванильный сахар можно приготовить самостоятельно: Разделите стручок ванили по длине, разрежьте обе половинки на 4–5 кусочков, положите в банку, добавьте 500 г сахара, закройте банку и оставьте на три дня. Для сохранения интенсивности аромата соскребите мякоть со стручка ванили и добавьте в сахар.

Выпекание

Английский фруктовый пирог (Ø 15 см)

Время приготовления: 225 минут

Время предварительной подготовки фруктов 12 часов

Ингредиенты

110 г кишмиша
110 г изюма
85 г коринки
50 г сушеных абрикосов
50 г вишни
25 г глазированных фруктов
3 ст. л. коньяка
110 г муки
1/4 ч. л. All Spice (корица, мускат, душистый перец)
1/4 ч. л. корицы
1/8 ч. л. мускатного ореха, свежемолотого
25 г миндаля, рубленного
Цедра 1/2 апельсина
Цедра 1/2 лимона
110 г сливочного масла мягкой консистенции
110 г темного сахара
2 яйца, размер L
1 ст. л. патоки

Принадлежности

Разъемная форма Ø 15 см
Бумага для выпечки
Жироотталкивающая бумага
Кухонная нить

Подготовка фруктов

Слейте с вишен жидкость и измельчите вместе с абрикосами и глазированными фруктами. Положите в большую миску, добавьте коньяк, перемешайте и оставьте настаиваться на несколько часов или на ночь.

Приготовление

Перемешайте масло и сахар до кремообразного состояния. В процессе перемешивания добавляйте по очереди яйца, затем добавьте патоку. Перемешайте смешанную с приправами муку, рубленный миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и пропитанные коньяком фрукты. Дно разъемной формы слегка смажьте жиром и застелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму, выровняйте поверхность, оберните пирог двойным слоем жироотталкивающей бумаги и закрепите ее кухонной нитью по краям пирога. Выпекайте в духовом шкафу, после чего оставьте охлаждаться в форме.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Английский
фруктовый пирог \ Разъёмная форма
15 см

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 195
минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний
жар

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Этап 1

Температура: 140 °C

Время выпекания: 45 минут

Этап 2

Температура: 120 °C

Время выпекания: 150 минут

Совет

Пирог в упаковке из жироталкивающей бумаги и алюминиевой фольги можно хранить около 3 месяцев. Периодически поливайте его коньяком или шерри.

Выпекание

Английский фруктовый пирог (Ø 20 см)

Время приготовления: 270 минут

Время предварительной подготовки фруктов 12 часов

Ингредиенты

230 г кишмиша

230 г изюма

170 г коринки

100 г сушеных абрикосов

100 г вишни

50 г глазированных фруктов

6 ст. л. коньяка

250 г муки

1/2 ч. л. All Spice (корица, мускат, душистый перец)

1/2 ч. л. корицы

1/4 ч. л. мускатного ореха, свежемолотого

50 г миндаля, рубленого

Цедра 1 апельсина

Цедра 1 лимона

250 г сливочного масла мягкой консистенции

250 г темного сахара

4 яйца, размер М

2 ст. л. патоки

Принадлежности

Разъемная форма Ø 20 см

Бумага для выпечки

Жироотталкивающая бумага

Кухонная нить

Приготовление

Описание, включая подготовку фруктов, Вы найдете в рецепте „Английский фруктовый пирог (Ø 15 см)“.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Английский фруктовый пирог \ Разъемная форма 20 см

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 240 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Этап 1

Температура: 140 °C

Время выпекания: 60 минут

Этап 2

Температура: 120 °C

Время выпекания: 180 минут

Английский фруктовый пирог (Ø 25 см)

Время приготовления: 375 минут

Время предварительной подготовки фруктов 12 часов

Ингредиенты

360 г кишмиша

360 г изюма

280 г коринки

175 г сушеных абрикосов

175 г вишни

75 г глазированных фруктов

10 ст. л. коньяка

400 г муки

$\frac{2}{3}$ ч. л. All Spice (корица, мускат, душистый перец)

$\frac{2}{3}$ ч. л. корицы

$\frac{1}{2}$ ч. л. мускатного ореха, свежемолотого

75 г миндаля, рубленого

Цедра $1\frac{1}{2}$ апельсина

Цедра $1\frac{1}{2}$ лимона

400 г сливочного масла мягкой консистенции

400 г темного сахара

7 яиц, размер М

3 ст. л. патоки

Принадлежности

Разъемная форма Ø 25 см

Бумага для выпечки

Жироотталкивающая бумага

Кухонная нить

Приготовление

Описание, включая подготовку фруктов, Вы найдете в рецепте „Английский фруктовый пирог (Ø 15 см)“.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Английский фруктовый пирог \ Разъемная форма 25 см

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 345 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Этап 1

Температура: 140 °C

Время выпекания: 75 минут

Этап 2

Температура: 120 °C

Время выпекания: 270 минут

Выпекание

Открытый фруктовый пирог из слоеного теста

Время приготовления: ок. 60 минут
на 8 – 10 порций

Ингредиенты для теста

230 г слоеного теста

Ингредиенты для начинки

30 г молотых лесных орехов

500 – 600 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишни)

Ингредиенты для глазури

2 яйца, размер М

200 мл сливок

50 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

Принадлежности

Круглая форма для выпечки Ø 27 см

Приготовление

Выложите слоеное тесто в круглую форму и посыпьте лесными орехами. Вымойте фрукты или очистите их от кожуры, удалите семечки или косточки, при необходимости разрежьте пополам или нарежьте ломтиками и равномерно выложите на тесто. Запустите автоматическую программу или нагрейте предварительно духовой шкаф.

Приготовьте глазурь из яиц, сливок, сахара и ванильного сахара и украсьте ею пирог. Выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Открытый фруктовый пирог \ Слоеное тесто

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 47 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар [Верхний / нижний жар] (Интенсивное выпекание)

Температура: 220 – 230 [220 – 230] (200 – 210) °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 1

Время выпекания: 35 – 40 [35 – 40] (36 – 42) минут

Открытый фруктовый пирог из песочного сдобного теста

Время приготовления: ок. 70 минут
на 8 – 10 порций

Ингредиенты для теста

200 г муки
65 мл воды
80 г сливочного масла
1/4 ч. л. соли

Ингредиенты для начинки

30 г молотых лесных орехов
500 – 600 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишни)

Ингредиенты для глазури

2 яйца, размер М
200 мл сливок
50 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара

Принадлежности

Круглая форма для выпечки Ø 27 см

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и быстро замесите с мукой, солью и водой до образования песочного сдобного теста, после чего оставьте на 30 минут охлаждаться.

Выложите тесто в круглую форму и посыпьте лесными орехами.

Вымойте фрукты или очистите их от кожуры, удалите семечки или косточки, при необходимости разрежьте пополам или нарежьте ломтиками и равномерно выложите на тесто.

Запустите автоматическую программу или нагрейте предварительно духовой шкаф.

Приготовьте глазурь из яиц, сливок, сахара и ванильного сахара и украсьте ею пирог. Выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Открытый фруктовый пирог \ Песочное тесто

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 55 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 230 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 1

Этап 1:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 240 °C

"Хрустящая корочка": вкл

Время приготовления: 33 – 45 минут

Уровень установки: 1

Совет

В качестве альтернативы можно использовать готовое песочное сдобное тесто (230 г).

Выпекание

Кекс австрийский

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 16 порций

Ингредиенты

60 г сливочного масла
50 г сахара
1 яйцо
1/2 кубика дрожжей (21 г)
375 мл теплого молока
Натертая цедра 1/2 лимона
1 щепотка соли
500 г муки
50 г изюма

Для посыпки

Сахарная пудра

Принадлежности

Форма для кекса Ø 24 см

Приготовление с помощью автоматической программы

Взбейте масло до кремообразного состояния, добавьте сахар и яичный желток и хорошо смешайте. Растворите дрожжи, помешивая в теплом молоке, затем добавьте цедру лимона, соль, муку и замесите все ингредиенты до образования однородного теста.

В тесто добавьте взбитый до густой консистенции яичный белок и изюм. Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса, поставьте форму в рабочую камеру и запустите автоматическую программу.

После выпекания переверните форму и посыпьте пирог сахарной пудрой.

Приготовление в режиме "Конвекция +"

Взбейте масло до кремообразного состояния, добавьте сахар и яичный желток и хорошо смешайте. Растворите дрожжи, помешивая в теплом молоке, затем добавьте цедру лимона, соль, муку и замесите все ингредиенты до образования однородного теста.

Добавьте в тесто хорошо взбитый яичный белок и изюм. Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса. Накройте тесто крышкой и дайте ему подняться при комнатной температуре в течение 30 минут или в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме Верхний / нижний жар в течение 15 минут, пока объем теста не увеличится вдвое. Затем выпекайте до образования золотистой корочки. После выпекания переверните форму и посыпьте пирог сахарной пудрой.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Кекс австрийский

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 78 [80] (72) минут

Настройка режима "Конвекция +"

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 160 °С

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [1] (1)

Время выпекания: 45 – 55 минут

Выпекание

Плетенка дрожжевая с грецкими орехами

Время приготовления: 100 – 110 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплого молока
500 г муки
50 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
100 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
100 г грецких орехов, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, сливочное масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 30 – 40 минут.

Размешайте измельченные грецкие орехи с тестом. Из теста скатайте три жгутика длиной около 40 см. Из них слепите косичку и выложите изделие на противень или перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Сбрызните косичку молоком и выпекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: Автомат. паровой удар
Количество воды: см. на дисплее
Время выпекания: 25 – 35 минут

Плетенка дрожжевая

Время приготовления: 140 – 150 минут
на 16 порций

Ингредиенты

1½ кубика дрожжей (ок. 60 г)
200 – 250 мл теплого молока
750 г муки
1 щепотка соли
100 г сахара
125 г сливочного масла мягкой консистенции
2 яйца
75 г изюма
Натертая цедра 1 лимона

Для смазывания

1 яичный желток перемешанный с
2 ст. л. молока

Для посыпки

30 г крупного сахара для украшения
50 г крупной миндальной крошки

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и яйца и замесите до получения однородного теста. Затем подмесить изюм и натертую цедру лимона. Накройте крышкой и дайте тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 20 – 30 минут, пока объем теста не увеличится вдвое.

Из теста скатайте три жгутика длиной около 40 см. Из них слепите косичку и выложите изделие на противень или перфорированный противень Gourmet.

Смажьте дрожжевую плетенку смесью из яичного желтка и молока, посыпьте сахаром и миндальной крошкой, поставьте в духовой шкаф и выпекайте до образования золотистой корочки.

Приготовление в режиме "Конвекция +"

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и яйца и замесите до получения однородного теста. Затем подмесить изюм и натертую цедру лимона. Накройте крышкой и дайте тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме

Выпекание

"Верхний/нижний жар" в течение примерно 20 – 30 минут, пока объем теста не увеличится вдвое.

Из теста скатайте три жгутика длиной около 40 см. Из них слепите косичку и выложите изделие на противень или перфорированный противень Gourmet.

Смажьте дрожжевую плетенку смесью из яичного желтка и молока, посыпьте сахаром и миндальной крошкой, накройте крышкой и дайте тесту еще подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 15 – 20 минут, затем выпекайте плетенку до образования золотистой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пирог \ Плетенка дрожжевая

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 56 [54] (47) минут

Настройка режима "Конвекция +"

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 160 °С

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время выпекания: 30 – 45 минут

Совет

Вместо свежих дрожжей можно также взять 1½ пакетика (10 г) сухих дрожжей. Из этого теста можно также приготовить дрожжевой веночек. Если такой веночек украсить 4 – 6 предварительно сваренными цветными яйцами, получится разноцветный пасхальный веночек.

Миндальный пирог

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 12 порций

Ингредиенты

6 яиц
300 г сахара
200 г муки
300 г молотого миндаля
150 г сливочного масла
200 мл молока
Натертая цедра 1 лимона

Для посыпки

Сахарная пудра

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Смешайте яйца и сахар. Понемногу добавляйте, при этом перемешивая, муку, молотый миндаль, растопленное масло, молоко и цедру лимона. Дно разъемной формы слегка смажьте жиром и посыпьте мукой. Выложите тесто в форму, разровняйте и выпекайте до образования золотистой корочки. Выньте пирог из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Миндальный пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 63 [57] (75) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 160 °C
Предварительный нагрев: да, 10 минут
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 45 – 55 минут

Совет

Миндальный пирог "Tarta de Santiago" - это традиционный рецепт Галисии. Обычно перед подачей миндальный пирог украшают крестом св. Иакова (крест Сантьяго). Для этого на миндальный пирог кладется шаблон креста св. Иакова, который посыпается сахарной пудрой.

Выпекание

Мраморный пирог

Время приготовления: 70 – 90 минут
на 18 порций

Ингредиенты

250 г сливочного масла
200 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
4 яйца
4 ст. л. рома
150 мл молока
500 г муки
1 пакетик пекарского порошка
3 ст. л. какао

Принадлежности

Форма в виде венка Ø 26 см

Приготовление

Взбейте масло, сахар, ванильный сахар и яйца до кремообразного состояния. Смешайте ром, 120 мл молока и предварительно перемешанную с пекарским порошком муку. Примерно в 1/3 теста добавьте какао и оставшееся молоко и перемешайте.

Половину светлого теста выложите в форму. Сверху выложите тесто с какао, а поверх него вторую часть светлого теста.

С помощью вилки сделайте разводы, чтобы получился «мраморный рисунок». Поставьте пирог выпекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Мраморный пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 55 [55] (75) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 160 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 50–60 минут

Фруктовый пирог с крошкой

Время приготовления: 140 – 160 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

1 (2) кубик дрожжей (42 г/84 г)
150 (250) мл теплого молока
450 (750) г муки
50 (80) г сахара
90 (150) г сливочного масла мягкой
консистенции
1 (1) яйцо

Ингредиенты для начинки

1000 (1600) г яблок, очищенных от
кожуры и нарезанных на дольки, или
слив/вишен, без косточек

Ингредиенты для крошки

240 (400) г муки
150 (250) г сахара
2 (3) пакетика ванильного сахара
1 (2) ч. л. корицы
130 (220) г сливочного масла

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка перемешайте тесто и раскатайте его на универсальном противне. Предварительного подготовленные фрукты равномерно распределите поверх теста.

Перемешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, добавьте масло и смешайте для получения теста для крошки. Посыпьте крошку поверх фруктового слоя. Дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 30 минут, затем выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Фруктовый пирог с крошкой \ Дрожж. тесто
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 42 [40] (40) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 180 °С
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": включить
Уровень: 3 [2] (2)
Время выпекания: 45 – 55 [35 – 45] (35 – 45) минут

Выпекание

Открытый фруктовый пирог

Время приготовления: 110 – 130 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

250 (500) г муки
80 (160) мл воды
100 (200) г маргарина

Ингредиенты для начинки

900 (1800) г фруктов (ягоды, персики, вишня, яблоки и т.п.)

Ингредиенты для глазури

175 (350) мл сливок
4 (8) ст. л. сахара
2 (4) яйца

Принадлежности

Противень

Приготовление

Быстро замесите муку, маргарин и воду в гладкое тесто и оставьте его на один час для охлаждения. Для глазури смешайте все ингредиенты вместе. Обсушите фрукты. Раскатайте тонко тесто и выложите на противень. Слегка поднимите и закрутите края. Запустите автоматическую программу. Равномерно украсьте тесто фруктами, сверху полейте глазурью и поставьте предварительно нагретый духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Открытый фруктовый пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 46 [46] (44) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
[Верхний / нижний жар] (Интенсивное выпекание)
Температура: 210 – 220 [210 – 220] (170 – 180) °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": включить
Уровень: 1
Время выпекания: 30 – 40 минут

Пирог с семенами пинии и миндалем

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

30 (50) г дрожжей
200 (320) мл теплого молока
500 (800) г муки
80 (130) г сахара
1 (1^{1/2}) щепотка(и) соли
80 (130) г сливочного масла мягкой
консистенции
1 (2) яйца

Ингредиенты для начинки

150 (240) г сливочного масла
200 (320) г сахара
2 (3) ст. л. меда
3 (5) ст. л. сливок
100 (160) г семян пинии, рубленых
100 (160) г миндальных лепестков

Ингредиенты для начинки

1 (2) пакетик(а) смеси для ванильного
пудинга
500 (800) мл молока
3 (5) ст. л. сахарного песка
1 (2) щепотка(и) соли
250 (400) г сливочного масла мягкой
консистенции

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка перемешайте тесто, раскатайте на универсальном противне, поставьте противень в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 15 минут“.

Для начинки заварите масло, сахар, мед и сливки, замешайте туда рубленые семена пинии и миндальные лепестки. Кончиками пальцев сделайте в тесте небольшие углубления и намажьте слегка остывшую массу на подошедшее тесто. Дайте пирогу подняться еще в течение 10 минут, затем выпекайте до образования золотистой корочки.

Приготовьте пудинг из сухой смеси, молока, сахара и соли и охладите его. Взбейте масло до кремообразного состояния и, добавляя по столовой ложке, перемешивайте с пудингом.

Остывший пирог разрежьте вдоль. Нижнюю часть смажьте кремом, накройте верхней частью и немного остудите.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Количество/тип паровых ударов:

Автомат. паровой удар

Количество воды: см. на дисплее

Время выпекания: 25 – 30 минут

Выпекание

Торт "Захер"

Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты для сдобного теста

130 г темного шоколада
140 г сливочного масла
110 г сахарной пудры
1 пакетик ванильного сахара
6 яичных желтков
Соль
6 яичных белков
110 г сахара
140 г муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка (5 г)
Сливочное масло и мука для формы

Для смазывания

200 г абрикосового джема

Ингредиенты для глазури

200 г сахара
125 мл воды
150 г темного шоколада

Принадлежности

Разъемная форма Ø 24 см

Приготовление

Растопите шоколад для сдобного теста.

Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Постепенно один за другим подмешайте яичные желтки, а затем растопленный шоколад.

Взбейте до густоты яичные белки со щепоткой соли и сахаром и подмешайте их в тесто попеременно с просеянной и смешанной с пекарским порошком мукой.

Тесто выложите в разъемную форму, выстланную бумагой для выпечки, и выпекайте.

Пока испеченный корж остывает, разогрейте абрикосовый джем и протрите его через сито.

Нарежьте остывший корж, намажьте протертый абрикосовый джем на поверхности разреза и боковые стороны коржа.

Для получения шоколадной глазури вскипятите воду с сахаром, добавьте в воду шоколад и растопите его. Шоколадную глазурь равномерно распределите по тарту.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Торт "Захер"
Уровень: см. на дисплее
Продолжительность программы: 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания: 55 минут
Функция "Хрустящая корочка": вкл. на 10 минут после загрузки изделия в рабочую камеру

Песочный пирог

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 12 порций

Ингредиенты

200 г сливочного масла
200 г сахара
4 яйца
Сок и натертая цедра 1 лимона
125 г крахмала
125 г муки
1 ч. л. пекарского порошка

Для посыпки

Сахарная пудра

Для лимонной сахарной глазури в качестве альтернативы

200 г сахарной пудры смешанной с
20 мл лимонного сока

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавьте яйца, лимонный сок и лимонную цедру.

Добавьте к лимонной смеси муку, предварительно перемешанную с крахмалом и пекарским порошком, и вымесите тесто.

Смажьте жиром прямоугольную форму, выстелите ее бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму, разровняйте и на поверхности теста ножом сделайте несколько надрезов глубиной примерно 1 см. Выпекайте пирог до золотисто-желтого цвета.

После выпекания вытолкните пирог из формы и снимите бумагу. Посыпьте сахарной пудрой или, вместо этого, смажьте лимонной сахарной глазурью.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Песочный пирог

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 77 [72] (70) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 150 – 160 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

"Хрустящая корочка": включить [включить] (выключить)

Уровень: 2 [2] (1)

Время выпекания: 60 – 70 [60 – 70] (65 – 75) минут

Рекомендации

– Вариант 1: Приготовьте апельсиновую сахарную глазурь из 20 мл апельсинового сока и смажьте ею песочный пирог.

– Вариант 2: Сделайте в готовом пироге отверстия и капните в эти места ликер "Гран Марне" или "Куантро".

Выпекание

Шоколадно-ореховый пирог

Время приготовления: 75 – 85 минут + 12 ч охлаждения

Ингредиенты

200 г сливочного масла
250 г темного шоколада
250 г молотых лесных орехов
160 г сахара
3 ст. л. эспрессо
1 ч. л. ароматизатора с запахом бурбона и ванили
6 яиц
Свежие ягоды

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см
или 24 небольшие смазанные жиром формочки (по 100 мл)

Приготовление

Растопите сливочное масло и шоколад. Добавьте орехи, сахар, эспрессо и ароматизатор с запахом бурбона и ванили. Оставьте смесь остывать.

Отделите яичные желтки от белков. Яичные желтки подмешайте к сливочно-шоколадной массе, взбейте белки до густоты и подмешайте к тесту.

Налейте тесто в смазанную жиром и выстланную бумагой для выпечки разъемную форму или, как вариант, разлейте в смазанные жиром формочки и выпекайте.

Подавайте, украсив свежими ягодами.

Перед тем как подавать к столу, охладите в течение 12 часов.

Рекомендуемая настройка

Разъемная форма
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Шоколадно-ореховый пирог \ Один большой
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 55 минут

Рекомендуемая настройка

Формочки
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Шоколадно-ореховый пирог \ неск. мал.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 °C
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [1] (1)
Время выпекания в разъемной форме: ок. 55 минут
Время выпекания в формочках: ок. 40 минут

Совет

Для 12 формочек сократите вдвое количество, указанное для ингредиентов, время выпекания остается прежним.

Пирог с крошкой

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 20 (40) порций

Ингредиенты для теста

1 (1^{1/2}) кубик дрожжей (42 г/63 г)
250 (400) мл теплого молока
500 (900) г муки
50 (100) г сахара
1 (2) щепотка(и) соли
50 (100) г растопленного масла
1 (2) яйца

Ингредиенты для начинки

125 (200) г сливочного масла мягкой
консистенции
125 (200) г сахара
1 (2) яйца
350 (600) г творога
1 (2) ст. л. крахмала
3 (5) ст. л. лимонного сока

Ингредиенты для крошки

350 (600) г муки
200 (350) г сахара
1/2 (1) ч. л. корицы
200 (350) г растопленного масла

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка перемешайте тесто и раскатайте его на универсальном противне.

Смешайте масло с сахаром и яйцом до кремообразного состояния. Добавьте творог, пищевой крахмал и лимонный сок и все перемешайте. размажьте творожную массу на дрожжевом тесте.

Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу. Добавьте в смесь слегка охлажденное масло и перемешайте до образования крошек. Крошки рассыпьте по творожной начинке, после чего выпекайте до образования золотисто-желтой корочки.

При выпекании в автоматической программе:

Поместите пирог в духовой шкаф и запустите автоматическую программу.

При выпекании без автоматической программы:

Дайте пирогу подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 15 минут, затем выпекайте до образования золотистой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пирог \ Пирог с крошкой

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 51 [51] (65) минут

Выпекание

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 180 [160 – 170] (160 – 170) °C

Фаза нагрева: нормальная

"Хрустящая корочка": включить

Уровень: 3 [2] (2)

Время выпекания: 35 – 45 [35 – 45] (40 – 50) минут

Венский яблочный штрудель

Время приготовления: 70 минут
на 2 штруделя

Ингредиенты

1 упаковка пластин теста для штруделя (4 пластины для 2 штруделей)
1500 г яблок
100 г панировочных сухарей
50 г сливочного масла (для панировочных сухарей)
150 г сахара
50 г изюма
немного корицы (по вкусу)
50 г растопленного сливочного масла (для смазывания пластин теста для штруделя)
50 г растопленного сливочного масла (для смазывания готового штруделя)

Принадлежности

Сковорода
Противень

Приготовление

Выполнить два раза: Разложите две пластины для штруделя слегка внахлест на соответствующем кухонном полотенце.

Яблоки очистите, удалите семечки и нарежьте тонкими ломтиками.

Панировочные сухари высыпьте в сковороду и слегка обжарьте в сливочном масле.

Разложенные пластины теста для штруделя смажьте жидким сливочным маслом и распределите сверху панировочные сухари, обжаренные в сливочном масле.

Яблоки перемешайте с сахаром и остальными ингредиентами и распределите на тесте.

Теперь скатайте штрудель, смажьте жидким сливочным маслом, положите на противень и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Яблочный штрудель

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание

Температура: 170 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

"Хрустящая корочка": вкл

Время выпекания: 40 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Выпекание

Венок с корицей и макадамией

Время приготовления: 115 – 125 минут
10 порций

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
100 мл теплого молока
500 г муки
100 г сахара
1 щепотка соли
Натертая цедра 1 лимона
100 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
2 яичных белка

Ингредиенты для начинки

2 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. сахара
100 г рубленого несоленого ореха макадамии
2 яичных желтка

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, лимонную цедру, масло, яйцо, яичные белки и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто и разрежьте на две равные части. Скатайте каждую половину в полоску длиной 50 – 60 см, перекрутите полоски между собой и сформируйте венок.

Выложите венок на противень или перфорированный противень Gourmet, поставьте в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Смешайте корицу, сахар, рубленые орехи и яичные желтки. Смажьте венок молоком, распределите по нему ореховую массу и оставьте тесто подниматься в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 15 – 20 минут. Выпекайте до образования золотистой корочки

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 30 – 35 минут

Совет

Макадамия произрастает в Австралии и считается одним из самых дорогих орехов в мире. Этот "королевский" орех богат ненасыщенными жирными кислотами. Благодаря высокому содержанию жира макадамия обладает кремово-маслянистым вкусом.

Выпекание

Сахарный пирог

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 8 порций

Ингредиенты для теста

1/2 кубика дрожжей (21 г)
125 мл теплого молока
250 г муки
10 г сахара
75 г растопленного сливочного масла
100 г изюма

Ингредиенты для начинки

75 г сливочного масла
125 г коричневого сахара

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, и сливочное масло и замесите до получения однородного теста. В заключение подмесите изюм, поставьте изделие в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Немного разомните тесто, затем раскатайте на смазанной жиром разъемной форме, при этом слегка приподнимете тесто по краям и дайте ему подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение прим. 15 минут.

Разогрейте масло, добавьте сахар. В тесте кончиками пальцев сделайте углубления. Сахарно-масляную смесь распределите на поверхности теста и сразу же выпекайте до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Сахарный пирог
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 38 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 160 °С
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [2] (1)
Время выпекания: 35 – 40 минут

Фигурное печенье

Время приготовления: 130 – 140 минут
прим. на 80 штук

Ингредиенты

250 г муки
1 ч. л. без верха пекарского порошка
80 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 бутылочка эссенции рома
2 ст. л. воды
120 г сливочного масла

Принадлежности

Противень(ни)

Приготовление

Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Добавляя остальные ингредиенты, замесите до получения однородного теста и оставьте охлаждаться не менее 1 часа. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте формочкой печенье, выложите на противень и выпекайте.

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Фигурное печенье \ 1 противень для выпечки
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 22 [24] (24) минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Фигурное печенье \ 2 противня для выпечки
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 24 [33] (25) минуты

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 140 – 150 °С
Фаза нагрева: нормальная
Уровень (1 противень): 2 [2] (1)
Уровень (2 противня): 1+3 [1+2] (1+3)
Время выпекания: 20 – 30 минут

Выпекание

Австрийское печенье "Линцер"

Время приготовления: ок. 20 минут
на 30 штук

Ингредиенты

200 г сливочного масла
300 г муки
100 г сахарной пудры
1 пакетик ванильного сахара
2 яичных желтка
100 г миндаля, без кожицы, рубленого
Натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона

Начинка:

200 г смородинового желе

Принадлежности

Противень

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и вместе с мукой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, яичными желтками, миндалем и лимонной цедрой вымесите однородное, гладкое тесто, заверните тесто в пищевую пленку и поставьте на 30 минут охлаждаться. Тесто раскатайте в тонкий пласт толщиной ок. 2 мм и вырежьте формочкой круги. У половины изделий дополнительно вырежьте в центре маленькое отверстие (у кружков большего диаметра вырезайте по 3 отверстия).

Печенье выложите на противень и выпекайте в предварительно нагретом духовом шкафу до светло-желтого цвета, достаньте и оставьте немного остыть.

На теплые печенья без отверстий намажьте слегка подогретое смородиновое желе, печенья с отверстиями положите сверху и посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мелкая выпечка \ Австр.

печенье "Линцер" \ 1 противень для выпечки или 2 противня для выпечки

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 12 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень:

1 противень: 2 [1] (1)

2 противня: 2+4 [-] (-)

Время выпекания: 9 – 15 минут

Миндальные пирожные

Время приготовления: 35 минут
на 30 – 35 штук

Ингредиенты

100 г горького миндаля
200 г сладкого миндаля
600 г сахара
3 – 4 яичных белка (размер М)
Соль

Принадлежности

Противень
Бумага для выпечки

Приготовление

Очищенные от кожицы ядра миндаля измельчите в кухонном комбайне в два этапа вместе со 150 г сахара. Оставшийся сахар и немного соли перемешайте с таким количеством яичного белка, чтобы получилось вязкое тесто.

Тесто в виде маленьких шариков выдавите с помощью кулинарного мешка с гладкой насадкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Шарики теста разгладьте с помощью увлажненной выпуклой стороны ложки и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки. Миндальные пирожные оставьте остывать на бумаге для выпечки и только после этого отделите.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелкая выпечка \ Миндальные пирожные
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 24 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:
Режим работы: Конвекция +
Температура (1 противень): 200 °C
Температура (2 противня): 180 °C
Фаза нагрева: быстрая

Этап 1 (1 противень):
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 °C
Уровень: 3 [2] (2)
Время выпекания: 11 [11] (10) минут

Этап 1 (2 противня):
Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 °C
Уровни: 1+3 [1+3] (1+2)
Время выпекания: 10 [10] (9) минут

Этап 2:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 180 °C
Время выпекания: 1 – 7 минут

Совет

Вы также можете заменить горький миндаль сладким миндалем и 1/2 бутылочки эссенции горького миндаля.

Выпекание

Печенье из кулинарного мешка

Время приготовления: 35 – 40 минут
прим. на 50 штук

Ингредиенты

160 г сливочного масла
50 г коричневого сахара
50 г сахарной пудры
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
1 яичный белок
200 г муки

Принадлежности

Противень(ни)

Приготовление

Взбейте масло до кремообразного состояния, добавьте коричневый сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и перемешивайте пока не получится мягкая масса. Подмесите в массу муку и в заключение яичный белок.

Поместите тесто в кулинарный мешок с зубчатой насадкой (размер 9 или 11). Выдавите розетки или зигзагообразные полоски на противень и выпекайте до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Печенье из кулинарного мешка \ 1 противень для выпечки
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 26 [24] (24) минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Печенье из кулинарного мешка \ 2 противня для выпечки
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 35 [34] (28) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 140 – 150 °C
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": включить
Уровень (1 противень): 2 [2] (1)
Уровень (2 противня): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)
Время выпекания: 20 – 35 минут

Совет

Приготавливайте за один раз не более двойного количества теста, иначе выпечка будет слишком сильно расплываться.

Ванильные рогалики

Время приготовления: 100 – 120 минут
прим. на 90 штук

Ингредиенты для теста

280 г муки
210 г сливочного масла
70 г сахара
100 г молотого миндаля

Для панировки

примерно 70 г ванильного сахара

Принадлежности

Противень(ни)

Приготовление

Замесите муку, сливочное масло, миндаль и сахар до получения однородного теста. Охладите тесто в течение прим. 30 минут.

Разделите тесто на маленькие порции, скатайте каждую порцию в валик и затем сформируйте рогалики. Выложите на противень и выпекайте до светло-желтого цвета.

Еще теплыми обваляйте рогалики в ванильном сахаре.

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мелк. выпечка \ Ванильные рогалики \ 1 противень для выпечки

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 25 [28] (22) минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мелк. выпечка \ Ванильные рогалики \ 2 противня для выпечки

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 30 [30] (24) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 140 – 150 °C

Фаза нагрева: нормальная

Уровень (1 противень): 2 [2] (1)

Уровень (2 противня): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)

Время выпекания: 20 – 30 минут

Выпекание

Маффины с шоколадом и вишней

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 12 штук

Ингредиенты для теста

100 г кофейного или нежно-горького шоколада
100 г сливочного масла
3 яйца
80 г сахарной пудры
10 г порошка для приготовления капучино
100 г муки
1 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

200 г творожного сыра
70 г сахарной пудры
1 яйцо
10 г муки
200 г вишен (консервир.), без жидкости

Принадлежности

Формочки для маффинов Ø 7 см

Приготовление

Растопите шоколад (СВЧ 450 Ватт, 3 минуты).
Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния, по очереди подмешивая в него яйца и сахар. Смешайте слегка охлажденный шоколад, порошок для приготовления капучино и муку, предварительно перемешанную с пекарским порошком.
Для приготовления начинки перемешайте творожный сыр, сахарную пудру, яйцо и муку.
Половину шоколадного теста распределите по формочкам для маффинов, сверху выложите половину вишен, затем сырную массу. Оставшееся шоколадное тесто и остаток ви-

шен распределите по формочкам сверху. Поставьте маффины выпекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Маффины \ с фруктами
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 50 [50] (40) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160 – 170 °С
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": включить
Уровень: 2 [1] (2)
Время выпекания: 45 – 55 [45 – 55] (35 – 45) минут

Рекомендации

- Приготовьте темную или светлую шоколадную глазурь и украсьте ею маффины.
- Если Вы захотите выпечь в духовом шкафу шириной 90 см двойную норму, то время выпекания не увеличивается.

Маффины с грецкими орехами

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 12 штук

Ингредиенты

100 г изюма
50 г рома
150 г сливочного масла
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
150 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
125 г крупно рубленых ядер грецкого ореха

Принадлежности

Формочки для маффинов Ø прим. 7 см

Приготовление

Вымочите изюм в роме в течение 30 минут.
Взбейте масло до кремообразного состояния, постепенно добавьте сахар, ванильный сахар и яйца. Добавьте муку, предварительно перемешанную с пекарским порошком, и грецкие орехи. Напоследок добавьте вымоченный в роме изюм.
Выложите тесто двумя столовыми ложками в формочки для маффинов, поставьте на решетку и выпекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелк. выпечка \ Маффины \ без фруктов
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 37 [42] (37) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция + [Верхний / нижний жар] (Верхний / нижний жар)
Температура: 140 – 150 [150 – 160] (150 – 160) °C
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [1] (2)
Время выпекания: 35 – 45 минут

Совет

Если Вы захотите выпечь в духовом шкафу шириной 90 см двойную норму, то время выпекания не увеличивается.

Выпекание

Заварное пирожное

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 8 штук

Ингредиенты для теста

200 мл воды
40 г сливочного масла
1 щепотка соли
130 г муки
3 яйца
1 ч. л. без верха пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

350 мл сливок
2 пакетика загустителя для сливок
2 пакетика ванильного сахара
200 г фруктов (например, малина, земляника, вишня или мандарины)

Принадлежности

Кастрюля
Противень

Приготовление

В кастрюле смешайте воду, сливочное масло и соль и доведите до кипения. Добавьте муку и перемешайте до образования однородного комка. Как только на дне кастрюли образуется белый налет, переложите комок теста из кастрюли в миску.

По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая, пока тесто не будет тянуться и не приобретет шелковистый блеск. В самом конце подмешайте пекарский порошок.

Двумя столовыми ложками или из кулинарного мешка выложите тесто в виде комочков размером с мандарин на посыпанный мукой противень и сразу выпекайте до образования золотистой корочки.

Еще горячие заварные пирожные разрежьте вдоль ножницами. Если внутри еще имеется небольшой слой влажного теста, то его следует удалить и дать пирожным остыть. Взбейте сливки с загустителем и ванильным сахаром до густоты. Заполните пирожные сливками и фруктами.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мелк. выпечка \ Заварное пирожное \ 1 противень для выпечки

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 40 [40] (34) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

Автомат. паровой удар

Количество воды: см. на дисплее

Время выпекания: 25 – 35 минут

Абрикосовый хлеб

Время приготовления: 110 – 120 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплого молока
500 г муки
60 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ч. л. натертой цедры лимона
100 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
100 г сушеных абрикосов
50 г фисташек, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, натертую лимонную цедру, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Нарежьте абрикосы кубиками и с измельченными фисташками добавьте в тесто. Перемешайте тесто, придайте ему форму удлиненного каравая и выложите в смазанную жиром прямоугольную форму. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Затем смажьте абрикосовый хлеб молоком и выпекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 [160 – 170] (150 – 160) °C

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие

10 минут

Время выпекания: 45 – 55 [45 – 55]

(50 – 60) минут

Выпекание

Хлеб с пахтой

Время приготовления: 115 – 125 минут

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
300 мл теплой пахты
375 г пшеничной муки, тип 405
100 г ржаной муки, тип 1150
1 ст. л. пшеничных отрубей
1 ст. л. льняного семени
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания

Пахта

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в пахте, доведите их до полного растворения. Замесите пшеничную муку, ржаную муку, пшеничные отруби, льняное семя, сахар, соль и масло до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто, придайте ему форму продолговатого батона и выложите в смазанную жиром прямоугольную форму. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Надрежьте батон, смажьте пахтой и выпекайте до золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 [160 – 170] (150 – 160) °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время выпекания: 40 – 50 [40 – 50] (45 – 55) минут

Плоский хлеб

Время приготовления: 75 – 100 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)

200 мл теплой воды

375 г муки

1 ч. л. соли

2 ст. л. растительного масла

Для смазывания

1½ ст. л. растительного масла

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и растительное масло и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста.

Раскатайте тесто до получения плоской формы (Ø ок. 25 см). Выложите лепешку на противень или перфорированный противень Gourmet, смажьте растительным маслом и сразу поместите в духовой шкаф. Подавать теплым или холодным.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и растительное масло и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Раскатайте тесто до получения плоской формы (Ø ок. 25 см). Выложите лепешку на противень или перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться при комнатной температуре в течение 15 минут.

Смажьте хлеб растительным маслом и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Выпекание

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Плоский хлеб

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 59 [59] (52) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 200 – 210 °C

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25 – 35 минут

Совет

Вы можете разнообразить аромат хлеба, замешивая в поднятое тесто 50 г обжаренного лука или 2 ч. л. розмарина или смесь из 40 г черных, рубленых оливок и 1 ст. л. размолотых семян пинии или 1 ч. л. нарезанных прованских трав. По вкусу плоский хлеб можно посыпать черными кунжутными семечками, а затем выпекать.

Итальянский хлеб с моцареллой

Время приготовления: 110 – 120 минут

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)

200 мл теплой воды

500 г муки

1 ч. л. соли

3 ст. л. оливкового масла

Ингредиенты для начинки

125 г сыра Моцарелла, нарезанного кубиками

100 г сыра Пекорино, крупно натертого

2 зубчика чеснока, очищенных и мелко нарезанных

2 ст. л. нарезанных листочков базилика

Для смазывания

Оливковое масло

Для посыпки

1 ч. л. соли грубого помола

Розмарин

1 ч. л. разных видов перца крупного помола

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и оливковое масло и замесите до получения плотного однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“.

Слегка промесите тесто и придайте ему прямоугольную форму (30 x 40 см). Обложите тесто моцареллой, пекорино, чесноком и базиликом и скатайте с узкой стороны рулетом. Выложите изделие на противень или перфорированный противень Gourmet, поставьте в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Надрежьте хлеб в нескольких местах минимум до второго слоя, смажьте оливковым маслом и посыпьте розмарином, солью и перцем. Выпекайте хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 180 – 190 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 1 минуту

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 30 – 40 минут

Совет

В качестве варианта Вы можете добавить перед скатыванием теста 100 г вяленых консервированных томатов или 100 г нарезанных кружками оливок.

Выпекание

Белый хлеб с зеленью

Время приготовления: 105 – 115 минут

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
300 мл теплого молока
500 г муки
1 ч. л. соли
1 ст. л. петрушки, крупно нарубленной
1 ст. л. укропа, крупно нарубленного
1 ст. л. зеленого лука, рубленого

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и зелень и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Сверху острым ножом сделайте несколько ромбовидных надрезов, смажьте молоком и сразу поместите в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и зелень и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и вы-

берите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Сверху острым ножом сделайте несколько ромбовидных надрезов, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“. Смажьте сверху молоком и выпекайте хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Белый хлеб формовой
Уровень: см. на дисплее
Количество воды: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 85 минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 160 – 170 [160 – 170]
(150 – 160) °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время выпекания: 45 – 55 минут

Выпекание

Ржано-пшеничный хлеб

Время приготовления: 115 – 150 минут

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
1 ст. л. экстракта солода
400 мл теплой воды
200 г ржаной муки, тип 1150
400 г пшеничной муки, тип 1050
3 ч. л. соли
75 г опары, жидкой

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, доведите их до полного растворения.

Смешайте ржаную муку, пшеничную муку и соль, добавьте опару. Затем вместе с солодовой смесью месите в течение 4 минут до получения однородного теста.

Выложите тесто на смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладьте верх теста, сделайте продольные надрезы, смажьте водой и сразу поместите хлеб в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, доведите их до полного растворения.

Смешайте ржаную муку, пшеничную муку и соль, добавьте опару. Затем вместе с солодовой смесью месите

в течение 4 минут до получения однородного теста. поместите тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог и \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“.

Выложите тесто на смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладьте верх теста, сделайте продольные надрезы, смажьте водой, поместите тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог и \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

В заключение сделайте на хлебе продольные надрезы и выпекайте.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Хлеб из смеси злаков

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 97 [97] (85) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 190 – 200 °С

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время выпекания: 55 – 65 минут

Выпекание

Оливковый хлеб

Время приготовления: 165 – 175 минут

Ингредиенты

450 г муки
1/2 кубика дрожжей (21 г)
150 мл белого вина
4 яйца
50 г оливкового масла
100 г сырой ветчины, нарезанной мелкими кубиками
100 г натертого сыра "Пекорино"
1 ч. л. листиков майорана
1/2 – 1 ч. л. соли
100 г измельченных ядер грецкого ореха
100 г черных оливок, крупно нарезанных

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление с помощью автоматической программы

Замесите муку, дрожжи, вино, яйца и растительное масло до получения однородного теста.

Затем смешайте ветчину, сыр, майоран, соль и грецкие орехи и добавьте в тесто, перемешайте. Напоследок осторожно подмешайте крупно нарезанные черные оливки.

Выложите очень мягкое тесто в смазанную жиром прямоугольную форму и сразу выпекайте.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Муку, дрожжи, вино, яйца и растительное масло и замешивайте до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите

автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“.

Затем смешайте ветчину, сыр, майоран, соль и грецкие орехи и добавьте в тесто, перемешайте. Напоследок осторожно подмешайте крупно нарезанные черные оливки.

Выложите очень мягкое тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“. Сделайте на хлебе продольные надрезы и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Оливковый хлеб

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 127

[127] (117) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 170 – 180 °С

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время выпекания: 60 – 70 минут

Выпекание

Ржаной хлеб

Время приготовления: 105 – 120 минут

Ингредиенты

400 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
2¹/₂ ч. л. соли
2 ч. л. меда
150 г опары, жидкой
1 кубик дрожжей (42 г)
400 мл теплой воды
5 ст. л. льняного семени
4 ст. л. семян подсолнечника

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление с помощью автоматической программы

Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте мед и опару. Добавьте предварительно растворенные в воде дрожжи. Замешивайте густое тесто лучше всего в кухонном комбайне в течение примерно 4 минут.

Подмесите в тесто семена льна и подсолнечника.

Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладьте верх теста, смажьте водой и сразу поместите хлеб в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте мед и опару. Добавьте предварительно растворенные в воде дрожжи. Замешивайте густое тесто лучше всего в кухонном комбайне в течение примерно 4 минут. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Подмесите в тесто семена льна и подсолнечника. Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладьте верх теста, смажьте водой. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Выпекайте хлеб в предварительно нагретом духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки. Через 15 минут уменьшите температуру в рабочей камере.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Ржаной хлеб

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 97 [97] (95) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура:

15 минут: 220 °С, затем: 200 °С

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Верхний / нижний жар

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время выпекания: 45 – 55 минут

Выпекание

Хлеб с изюмом

Время приготовления: 110 – 140 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
240 мл теплой пахты
500 г муки
100 г сахара
1 щепотка соли
20 г растопленного сливочного масла
125 г нежирного творога
250 г изюма

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой пахте, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, сливочное масло и творог и замешивайте до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Подмесите в тесто изюм. Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, поставьте в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Сверху смажьте тесто водой и выпекайте батон до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Сладкий хлеб
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 60 [60] (55) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: 50–60 минут

Швейцарский деревенский хлеб

Время приготовления: 180 минут
на 1 деревенский хлеб (примерно 750 г)

Ингредиенты

500 г хлеба по-крестьянски
(или 350 г пшеничной муки и 150 г
ржаной муки)
1 – 1½ ч. л. соли
25 г свежих дрожжей
300 мл теплого молока
немного муки

Принадлежности

Противень/перфорированный про-
тивень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом моло-
ке, доведите их до полного растворе-
ния. Добавьте муку и соль и замесите
до получения однородного теста. На-
кройте тесто крышкой и дайте ему
подняться при комнатной темпера-
туре в течение 60 минут.
Слегка промесите тесто и придайте
ему круглую форму, выложите на
противень или перфорированный
противень Gourmet. Немного посыпьте
мукой. Сверху сделайте несколько
продольных и поперечных надрезов
глубиной около 1 см и дайте тесту
подняться еще в течение 30 минут
при комнатной температуре. Включи-
те предварительный нагрев духового
шкафа за 10 минут до завершения
фазы подъема.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. програм-
мы
Программа: Хлеб \ Швейцарский де-
ревенский хлеб
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 50 ми-
нут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 200 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
3 паровых удара/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: через 6 минут по-
сле запуска процесса приготовления
2-й паровой удар: еще через 6 минут
3-й паровой удар: через следующие
6 минут
Время выпекания: 40 – 50 минут

Совет

Перед выпеканием в тесто можно до-
бавить кубики шпика, орехи и т. д.

Выпекание

Багет со шпиком или зеленью

Время приготовления: 105 – 130 минут
на 2 штуки

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
250 мл теплой воды
250 г пшеничной муки, тип 405
250 г пшеничной муки из цельного зерна
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
1/2 ч. л. перца
3 ст. л. растительного масла
150 г шпика, нарезанного кусочками
или по 1 ст. л. петрушки, укропа и зеленого лука, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте оба вида муки, сахар, соль, перец и растительное масло и замешайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста.

Подмешайте в тесто шпик или зелень.

Из теста сформируйте два багета длиной примерно 35 см и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. На багетах сделайте косые надрезы, смажьте молоком и сразу поместите в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте оба вида муки, сахар, соль, перец и растительное масло и замешайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Поместите тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“.

Подмешайте в тесто шпик или зелень. Из теста сформируйте два багета длиной примерно 35 см и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. На багетах сделайте косые надрезы, смажьте молоком, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Смажьте багеты молоком и выпекайте в духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Багеты

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 72 [72] (60) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 190 – 200 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 1 минуту

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 20 – 30 минут

Выпекание

Полосатый хлеб

Время приготовления: ок. 125 минут
на 1 изделие

Ингредиенты для теста

15 г дрожжей
300 мл теплой воды
500 г муки
10 г соли
20 г сливочного масла

Ингредиенты для глазури

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

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 25 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, и масло и замесите до получения однородного теста.

Накройте тесто крышкой и оставьте подниматься при комнатной температуре в течение 30 минут.

Тем временем смешайте ингредиенты для глазури, накройте крышкой и оставьте подниматься в течение 30 минут.

Подошедшее тесто раскатайте в квадрат со стороной 30 см. Сложите две стороны теста к середине встык.

Хлеб заверните, начиная с одной из сложенных сторон, выложите в прямоугольную форму и еще раз, накрыв крышкой, оставьте подниматься на 30 минут.

Подошедший хлеб смажьте глазурью, оставьте подниматься еще в течение 10 минут и выпекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Полосатый хлеб
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 45 минут

Настройки режима "Конвекция с паром":

Этап предварительного нагрева:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 230 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2

Этап 1:
Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 220 °C
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
2-й паровой удар: через следующие 5 минут
Время выпекания: 20 минут

Этап 2:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 200 °C
Время запекания: 13 – 18 минут

Белый хлеб

Время приготовления: 80 – 95 минут

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
1 1/2 ч. л. соли
1 1/2 ч. л. сахара
20 г сливочного масла мягкой консистенции

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло и замешивайте в течение 4 – 5 минут до получения однородного теста.

Придайте тесту круглую форму и, накрыв пищевой пленкой, оставьте тесто подниматься при комнатной температуре в течение 15 минут.

Слегка промесите тесто, придайте ему форму буханки длиной примерно 25 см и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см и сразу поместите в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло и замешивайте в течение 4 – 5 минут до получения однородного теста.

Сформируйте из теста шар, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто, придайте ему форму буханки длиной примерно 25 см и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Смажьте верхнюю сторону водой и выпекайте хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Белый хлеб

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 72 [72] (67) минут

Выпекание

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 180 – 190 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 30 – 40 [30 – 40]

(35 – 45) минут

Плетенка

Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

1000 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
600 мл теплого молока
3 ч. л. соли
180 г сливочного масла
1 яичный желток
1 ст. л. крема из сливок с кофе

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и масло и замесите до получения однородного теста. Накройте тесто крышкой и дайте ему подняться в духовом шкафу при комнатной температуре в течение 60 минут.

Слегка промесите тесто и скатайте две полоски длиной около 80 см. Положите полоски крест-накрест, соедините четыре конца между собой и заплетите.

Выложите плетенку на противень или перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться при комнатной температуре в течение 30 минут. Включите предварительный нагрев духового шкафа за 10 минут до завершения фазы подъема.

Смажьте с помощью кисточки смесью из сливок и яичного желтка и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Швейцарская плетенка
Уровень: см. на дисплее
Количество воды: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 60 минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 190 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: 2 паровых удара/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: через 6 минут после помещения в рабочую камеру
2-й паровой удар: еще через 6 минут
Время выпекания: 50–60 минут

Выпекание

Пряник

Время приготовления: 120 минут
на 1 изделие

Ингредиенты

500 г муки
Соль на кончике ножа
90 г сливочного масла
100 мл молока
25 г свежих дрожжей
2 яйца
3 ст. л. имбирного сока
40 г нарубленного, консервированного имбиря
1 ч. л. корицы
100 г крупнокристаллического сахара

Принадлежности

Кастрюля
Прямоугольная форма длиной 25 см

Приготовление

Муку и соль выложите в миску. Расплавьте в кастрюле сливочное масло. Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения и вместе с охлажденным маслом, яйцами и имбирным соком добавьте к муке и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Тесто оставьте подниматься в теплом месте в течение 1 часа. В это время нарубите имбирь, смажьте прямоугольную форму сливочным маслом и посыпьте ее сахаром. Нарубленный имбирь, корицу и сахар подмешайте в тесто, сформируйте его, выложите в прямоугольную форму и оставьте подходить еще в течение 15 минут.

Посыпьте верх теста сахаром и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Пряник
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 35 минуты

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 200 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 3

Этап 1:
Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 190 °С
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: 25 минут

Этап 2:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 °С
Время запекания: 8 – 13 минут

Луковый хлеб

Время приготовления: 100 – 110 минут

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплой воды
375 г муки
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла

Ингредиенты для начинки

2 маленькие красные луковицы
80 гпряного сыра
тимьян

Для сбрызгивания

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и растительное масло и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто, раскатайте до получения лепешки (Ø ок. 30 см), выложите на противень или перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и оставьте подниматься при комнатной температуре в течение 15 минут.

Очистите луковицы и нарежьте узкими колечками. Натрите сыр.

Положите лук на лепешку, посыпьте сыром и тимьяном. Сбрызните по краям растительным маслом и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 200 – 210 °С
Фаза нагрева: быстрая
Вид нагрева: Верхний / нижний жар
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: 25 – 35 минут

Совет

Пряными сортами сыра являются, например, горный сыр, Эмменталер, Грюйер или Гауда.

Выпекание

Шоколадные булочки к завтраку

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 8 штук

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
500 г муки
1 щепотка соли
60 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
75 г сливочного масла
2 яйца
100 г шоколадных капель

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, ванильный сахар, масло и яйца и замесите до получения однородного теста. Накройте тесто крышкой и дайте ему подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме Верхний / нижний жар в течение 25 – 35 минут. Подмесите шоколадные капли в тесто. Из теста сформируйте 8 булочек и выложите их на противень или перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме Верхний / нижний жар еще в течение 15 – 20 минут. Смажьте булочки молоком и выпекайте до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: 2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 4 минуты
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время выпекания: 25 – 30 минут

Дрожжевые крендели

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 8 штук

Ингредиенты для теста

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
100 мл теплого молока
300 г муки
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
30 г сливочного масла
1 яйцо

Для смазывания

1 яичный желток с добавлением 1 ст. л. молока

Для посыпки

Мак или тертый сыр

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто и скатайте 8 длинных жгутиков (\varnothing ок. 0,5 см). Из них слепите крендели и выложите их на противень или перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 10 минут.

Смажьте крендели смесью из яичного желтка и молока и посыпьте маком или сыром. Выпекайте крендели до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 20 – 25 минут

Выпекание

Булочки из дрожжевого теста

Время приготовления: 75 – 125 минут
на 10 штук

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
270 мл теплой воды
500 г муки
 $1\frac{1}{2}$ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. (с горкой) сливочного масла
мягкой консистенции

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло и замешивайте в течение 3 – 4 минут до получения однородного теста. Из теста сформируйте 10 одинаковых шариков, выложите их на противень или перфорированный противень Gourmet. Если желаете, сделайте надрезы. Сразу поместите в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло и замешивайте в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовку и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 45 минут“.

Слегка помесите тесто, сформируйте из теста 10 одинаковых шариков, выложите их на противень или перфорированный противень Gourmet и надрежьте. Поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“. Смажьте булочки водой и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Булочки \ Булочки из дрожжевого теста

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 64 [64] (69) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 190 – 200 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 1 минуту

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 25 – 35 минут

Совет

Булочки получатся сдобными, если вместо воды добавить в тесто 300 мл молока. С изюмом - если вместо воды добавить в тесто 300 мл молока и еще 2 ст. л. сахара и 100 г изюма.

Выпекание

Печенье "Пряничные человечки"

Время приготовления: 95 – 105 минут
на 4 штуки

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
200 мл теплого молока
375 г муки
50 г сахара
1 щепотка соли
50 г сливочного масла мягкой консистенции

Для смазывания

1 яйцо

Для декорирования

Изюм
Миндаль

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль и масло и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто. Посыпьте немного муки на стол, раскатайте тесто в пласт толщиной около 1 см и разрежьте на кусочки и слепите "человечков". Выложите печенье на противень или перфорированный противень Gourmet, поставьте его в духовку и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 15 минут“.

Смажьте печенье взбитым яйцом, украсьте изюмом и миндалем и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 20 – 25 минут

Зерновые булочки

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 10 штук

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
1 ч. л. свекловичного сиропа
1 ст. л. экстракта солода
300 мл теплой воды
150 г ржаной муки, тип 1150
450 г пшеничной муки, тип 405
2 – 3 ч. л. соли
75 г опары

Для посыпки

по 3 ст. л. льняного семени, кунжута,
семян подсолнечника

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи, свекловичный сироп и солодовый экстракт в воде, доведите их до полного растворения. Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте опару. Затем, добавив солодовый раствор, замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“.

Смешайте льняное семя, кунжут и семена подсолнечника.

Слегка промесите тесто, сформируйте из теста 10 булочек. Смажьте булочки водой и обмакните верхней стороной в смесь из семян. Выложите булочки на противень или перфорированный противень Gourmet, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог

\ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“. Затем выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 190 – 200 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 1 минуту

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 25 – 30 минут

Совет

Для получения пряного вкуса добавьте в муку $\frac{1}{2}$ ч. л. приправы для хлеба (анис, кориандр и молотый тмин).

Выпекание

Сырно-кунжутные булочки

Время приготовления: 65 – 105 минут
на 10 штук

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
500 г муки
1 ч. л. (с горкой) соли
1 щепотка сахара
75 г растопленного сливочного масла
40 г сыра Пармезан, мелко натертого
2 яйца
6 ст. л. кунжута

Для смазывания

1 яйцо

Для посыпки

120 г сыра Чеддер, Честер или Гауда,
стружкой

Принадлежности

Противень
Бумага для выпечки

Приготовление с помощью автоматической программы

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло, сыр и яйца и замешивайте в течение 3 – 4 минуты до получения однородного теста.

Из теста сформируйте 10 одинаковых шариков, вдавите их нижнюю часть в кунжут, выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки.

Смажьте взболтанным яйцом, обильно посыпьте сыром или обмакните в сыр и сразу отправьте в духовой шкаф.

Приготовление в режиме "Конвекция с паром"

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло, сыр и яйца и замешивайте в течение 3 – 4 минуты до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Слегка промесите тесто. Сформируйте 10 булочек и выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовом при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 10 – 15 минут.

Обмакните булочки нижней стороной в кунжут. Смажьте верхние стороны взболтанным яйцом, обильно посыпьте сыром или обмакните в сыр и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Булочки \ Сырно-кунжутн. булочки

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 52 минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 150 – 160 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 1 минуту

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время выпекания: 25 – 35 минут

Выпекание

Булочки с солодом

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 8 штук

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
1 ст. л. экстракта солода
300 мл теплой воды
500 г пшеничной муки грубого помола
3 ч. л. соли
50 г нарубленных тыквенных семечек

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и измельченные тыквенные семечки и замешивайте до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“. Слегка промесите тесто и сформируйте 8 булочек, смажьте их немного водой, сверху сделайте крестообразный надрез и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. Поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 45 минут“. Затем выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 190 – 200 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: 2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 1 минуту
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время выпекания: 25 – 30 минут

Совет

Солодовый экстракт улучшает хлебопекарные свойства муки, способствует подъему дрожжей. Кроме того солод своим слегка сладковатым привкусом придает хлебу и булочкам более аппетитный вкус и более темный цвет. Солодовый экстракт можно купить в магазинах лекарственных трав и диетических продуктов или в магазинах экологически чистых продуктов.

Булочки с творогом

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 10 штук

Ингредиенты

250 г нежирного творога
2 яйца
70 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
500 г муки
1¹/₂ пакетика пекарского порошка
100 г грецких орехов, рубленых

Для смазывания

Молоко

Для посыпки

Сахар

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Смешайте творог, яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно добавляйте и перемешивайте муку, предварительно смешанную с пекарским порошком и измельченными грецкими орехами.

Замесите вручную тесто, пока оно не станет однородным и мягким. Если тесто липнет, добавьте немного муки. Сформируйте из теста 10 одинаковых шариков. Смажьте молоком, окуните в сахар и выложите на противень или перфорированный противень Gourmet. Поместите в предварительно нагретый духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Предварительный нагрев: да
Температура: 150 – 160 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: 25 – 35 минут

Выпекание

Булочки с сыром и ветчиной

Время приготовления: 110 – 120 минут
на 8 штук

Ингредиенты для теста

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
30 г сливочного масла
1/2 ч. л. соли
100 г вареной ветчины, нарезанной
мелкими кубиками
100 г натертого пряного сыра

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, масло и соль и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Замесите в тесто вареную ветчину и половину имеющегося сыра.

Сформируйте из теста 8 булочек, выложите на противень или перфорированный противень Gourmet, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Смажьте булочки водой, обмакните верхней стороной в остатки сыра и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 180 – 190 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 1 минуту
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время выпекания: 25 – 30 минут

Совет

Пряными сортами сыра являются, например, горный сыр, сыр Эмменталер, сыр Грюйер и сыр Гауда.

Воскресные булочки

Время приготовления: 100 – 115 минут
на 8 штук

Ингредиенты для теста

$\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплого молока
500 г муки
40 г сахара
1 щепотка соли
60 г сливочного масла мягкой консистенции
100 г миндаля, рубленого

Для смазывания

Молоко

Для посыпки

Сахарный песок

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль и масло и замесите до получения однородного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Подмесите в тесто рубленый миндаль, сформируйте из теста 8 булочек, выложите на противень или перфорированный противень Gourmet, поместите в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 15 минут“.

Смажьте булочки молоком, верхнюю сторону обмакните в сахарный песок и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

1 паровой удар/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 30 – 40 минут

О пользе рыбы

Блюда из рыбы являются полезными деликатесами и отличной альтернативой мясу. Морская рыба содержит большое количество йода, витаминов и особо ценных белков, а также омега-3-жирные кислоты, полезные для здоровья и необходимые для поддержания хорошей физической формы. Рыба также улучшает способность к концентрации, память и настроение. Будучи низкокалорийным блюдом, рыба хорошо подходит для щадящего питания и диет. Поэтому рекомендуется принимать ее в пищу два раза в неделю.

Советы по приготовлению

Количество

- Целая тушка: 250 – 300 г. на человека
- Рыбное филе: 200 – 250 г. на человека

Отварная рыба голубого оттенка ("фиш блау")

Некоторые виды рыбы, например, форель, линь, угорь или карп, можно отваривать до голубого оттенка. Кожа этих видов рыбы содержит особый пигмент, который после обработки кислотой (раствор уксуса) принимает голубоватый оттенок. При этом рыба должна быть очень свежей, а в процессе очистки на коже нельзя нарушать слой слизи (не очищать от чешуи), так как на этих местах больше не появится голубой оттенок. Залейте рыбу горячим раствором уксуса, оставьте примерно на 10 минут, затем следуйте указаниям рецепта. Солите рыбу только с внутренней стороны.

Чистка

Целая тушка: выпотрошить рыбу, при необходимости очистить рыбу от чешуи, промыть под проточной водой и промокнуть бумажным полотенцем.

Рыбное филе: промыть филе под проточной водой и промокнуть бумажным полотенцем.

Подкисление

Очищенную рыбу или рыбное филе сбрызните лимонным соком или уксусом и дайте настояться в течение примерно 10 минут перед дальнейшей обработкой. Сбрызгивание сырой рыбы лимонным соком или уксусом укрепляет ее ткани, благодаря чему рыба во время приготовления не будет развариваться. Подкисление не влияет на типичный вкус рыбы.

Соление

Солите рыбу или посыпайте зеленью или специями незадолго до последующей обработки. Когда солите рыбу, никогда не оставляйте ее в таком виде надолго. Соль лишает рыбу жидкости и вместе с этим ценных минеральных веществ. Уменьшение содержания жидкости приводит в процессе приготовления к высыханию рыбы.

Приготовление

- Целая рыба считается готовой, когда белеют зрачки глаз и легко вынимается хребтовая кость.
- Жареная, тушеная и запеченная на гриле рыба считается готовой, если мясо легко отделяется от костей.
- Когда рыбное филе готовят в густом соусе, рекомендуется не добавлять большое количество воды, т.к. в процессе приготовления рыба отдает жидкость.

Указания к применению автоматических программ и использованию пищевого термометра (если имеется)

- Если при приготовлении рыбы используется пищевой термометр, необходимо учитывать, что температура внутри продукта достигает как минимум 70 °С.
- Металлическое острие термометра должно быть полностью погружено в рыбу и достигать середины самого толстого куска таким образом, чтобы противоположный конец термометра располагался под углом к поверхности. Применение термометра удобно при приготовлении рыбы значительных размеров и толщины.
- Прежде чем поместить рыбу в духовой шкаф, приправьте ее на свой вкус и обложите сверху ломтиками сливочного масла.
- Если Вы хотите готовить одновременно несколько тушек рыбы или кусков рыбы, по возможности выбирайте их одинакового размера. Пищевой термометр воткните в самую крупную тушку рыбы.
- Вы можете готовить рыбу также в фольге, в пакете / рукаве для запекания или в соляной корке. В этих случаях просто проткните оболочку острием пищевого термометра.
- При использовании пищевого термометра Вы сначала получите примерное значение времени приготовления, которое оптимизируется в процессе приготовления.

Рыба

Дорада с овощами

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 дорады, готовые для кулинарной обработки (прим. по 400 г.)
800 г мелкого картофеля
2 стручка красного сладкого перца
2 зеленых цуккини
2 желтых цуккини
4 лука-шалота
3 зубчика чеснока
400 г овечьего сыра
Сок из 1 лимона
Соль
Лимонный перец
4 веточки тимьяна
4 веточки розмарина
10 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
в качестве альтернативы универсальный противень

Приготовление

Отварите картофель "в мундире" в течение 10 минут.
Разрежьте пополам стручки перца, очистите от перегородок и семян и нарежьте крупными кусками. Нарежьте цуккини кружками, а очищенный лук-шалот - полосками. Очистите чеснок и мелко нарубите. Нарежьте кубиками овечий сыр.
Помойте рыбу, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, приправьте солью и лимонным перцем и выложите в большую форму для запекания Gourmet или на универсальный противень.
Смешайте отваренный картофель, овощи и зелень и приправьте солью и лимонным перцем. Выложите овощную смесь вокруг рыбы и посыпьте овощи овечьим сыром.
Добавьте в растительное масло немного соли и перца и перемешайте. Полейте рыбу, картофель и овощи приправленным маслом и поставьте в духовой шкаф запекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 160 – 170 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 5 минут

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время приготовления: 30 – 40 минут

Совет

Мелкий картофель имеет диаметр 2,5 – 4 см. Обычно он варится и употребляется в пищу с кожурой.

Рыба

Филе рыбы по-венски

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

600 г филе сайды
Сок из 1 лимона
125 г сметаны повышенной жирности
50 г консервированных огурцов
10 г каперсов
30 г шпика с прослойками мяса
1 ст. л. горчицы
1 ч. л. сыра "Пармезан", тертого

Принадлежности

Форма для запекания 20 см x 20 см

Приготовление

Вывойте филе, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком. Положите один кусок филе в смазанную жиром форму для запекания и смажьте половиной порции сметаны. Ополосните водой огурцы и каперсы. Нарежьте огурцы и шпик маленькими кубиками и смешайте с измельченными каперсами.

Треть этой огуречной смеси равномерно распределите на филе. Накройте вторым куском филе. Смажьте горчицей и распределите сверху еще треть огуречной смеси.

Накройте сверху последним куском филе. Смажьте сметаной и распределите оставшуюся часть огуречной смеси. Посыпьте пармезаном и запекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 30 – 35 минут

Форель с шампиньонами

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 форели (по 250 г, готовые для кулинарной обработки)
2 ст. л. лимонного сока
Соль
Перец
1/2 луковицы, мелко нарубленной
1 зубчик чеснока, мелко нарубленный
200 г свежих шампиньонов, мелко нарубленных
25 г петрушки, мелко нарубленной
50 г сливочного масла

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
в качестве альтернативы универсальный противень

Приготовление

Вымойте форель, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите изнутри и снаружи. Перемешайте лук, чеснок, грибы и петрушку. Посолите и поперчите по вкусу.
Начините форели приготовленной смесью. Выложите рыбу в большую форму для запекания Gourmet или на универсальный противень. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла и запекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Рыба

Форель озерная с начинкой

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 форели (по 600 – 700 г)
Сок из 1 лимона
Соль
2 шт. лука шалотт
2 зубчика чеснока
50 г мелких каперсов
1 яичный желток
2 ст. л. оливкового масла
2 ломтика хлеба для тостов
Порошок чили
Перец

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Вымойте рыбу, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите изнутри и снаружи. Очистите и нарежьте шалотт и чеснок мелкими кубиками. Нарежьте маленькими кубиками хлеб для тостов. Перемешайте каперсы, яичный желток, шалотт, чеснок, растительное масло и хлеб и приправьте солью, перцем и порошком чили. Нафаршируйте тушки форелей приготовленной смесью и закройте брюшки тушек с помощью маленьких деревянных палочек (например, зубочисток). Выложите рыбу на универсальный противень и запекайте в духовом шкафу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Барабулька запеченная

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 6 порций

Ингредиенты

6 небольших барабулек (по 150 – 200 г)
5 ломтиков белого хлеба
250 мл молока
2 ст. л. петрушки, рубленой
4 ст. л. анчоусного масла
Соль
Перец
3 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Универсальный противень
Пергаментная бумага

Приготовление

Вымойте барабульки.
Для начинки замочите куски белого хлеба в молоке. Раздавите хлеб вилкой и перемешайте его с петрушкой и анчоусным маслом.
Посолите и поперчите рыбу, нафаршируйте приготовленной смесью, сбрызните оливковым маслом и поставьте в холодильник настаиваться в течение часа.
Смажьте растительным маслом пергаментную бумагу, положите на нее рыбу и заверните рыбу в бумагу. Выложите свертки на универсальный противень и поместите в духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Рыба \ Барабулька запеченная \ Рыба: 4-6 шт.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 25 [32] (25) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 – 200 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 20 – 30 минут

Совет

"Барабулька запеченная" означает, что рыба запекается в пергаментной бумаге.

Рыба

Деликатесный морской лещ

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

750 г леща
3 луковицы
40 г сливочного масла
500 г помидоров
Сок 1/2 лимона
Соль
Перец
100 мл молока
10 г панировочных сухарей
2 ст. л. петрушки, рубленной

Принадлежности

Форма для запекания Ø 26 см

Приготовление

Нарежьте луковицы тонкими кольцами и слегка потушите в половине порции сливочного масла. Нарежьте кружками помидоры. Вымойте филе рыбы, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите.

Выложите лук в смазанную жиром форму для запекания. Сверху разложите слой помидоров, посолите и поперчите.

Положите сверху филе. Растопите оставшееся масло и вместе с молоком полейте филе. Посыпьте панировочными сухарями и запекайте. После приготовления посыпьте рубленной петрушкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Совет

Вместо морского леща для данного рецепта можно также взять филе сайды.

Хек в зеленом соусе

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 стейка из хека (по 250 г)
250 г моллюсков венерид
2 зубчика чеснока
4 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. муки
250 мл рыбного бульона
25 г петрушки
Соль

Принадлежности

Сковорода
Универсальный противень

Приготовление

Мелко нарежьте чеснок и слегка потушите на сковороде в оливковом масле.

Выложите рыбу на универсальный противень. Распределите поверх рыбы венериды, полейте чесночно-масляной смесью, посолите. Присыпьте мукой, полейте теплым рыбным бульоном и посыпьте рубленой петрушкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Рыба \ Филе хека в зеленом соусе
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 30 [30] (25) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 190 °С
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
Уровни: 3 [2] (1)
Время приготовления: 15 – 20 минут

Пюре из вяленой трески

Время приготовления: 40 – 50 минут + 24 ч вымачивания
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г вяленой трески
250 мл молока
600 – 700 мл оливкового масла
Соль
Перец

Принадлежности

Кастрюля
Огнеупорная форма

Приготовление

Оставьте вяленую треску вымачиваться в воде на 24 часа, периодически меняйте воду. Вымоченную рыбу разрежьте на большие куски, положите в кастрюлю с водой и варите в течение 8 минут. Достаньте рыбу, дайте воде стечь и слегка охладите. Снимите с рыбы кожу, удалите кости.

Разогрейте в плоской кастрюле 200 мл оливкового масла. Положите рыбу в кастрюлю и при слабом огне помешивайте деревянной ложкой до получения хорошо перемешанной пюреобразной массы.

Снимите кастрюлю с конфорки и, постоянно помешивая, попеременно добавьте 400 – 500 мл оливкового масла и 250 мл кипяченого молока. Приправьте солью и перцем. Смесь должна быть мягкой консистенции. Смесь (пюре) выложите в огнеупорную форму и поставьте в духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Рыба \ Пюре из вяленой трески
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 10 [10] (9) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Гриль большой
Температура: 220 °C
Уровни: 4 [2] (2)
Время приготовления: 8 – 12 минут

Запеканка из лапши, шпината и лосося

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

450 г листьев шпината (свежих или замороженных)
1 зубчик чеснока
Соль
Мускат
500 г зеленой лапши (широкие полоски)
400 г филе лосося
10 – 20 мл лимонного сока
Свежемолотый перец
200 мл сливок
250 г молочной пенки
2 ст. л. смеси трав
20 г миндальных лепестков

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запекания прим. 20 см х 30 см

Приготовление

Бланшируйте свежий шпинат в кипящей воде в течение 1 минуты, дайте воде стечь и остыть шпинату или разморозьте замороженный шпинат и дайте воде стечь. Далее немного отожмите шпинат руками, чтобы удалить излишнюю влагу.
Крупно нарежьте листья шпината ножом. Приправьте чесноком, солью и небольшим количеством муската.
Отварите лапшу до состояния "аль денте" (до упругости).
Вымойте филе лосося, обсушите его, нарежьте крупными кубиками, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите.

Смешайте сливки со сметаной и пряными травами, посолите и поперчите. Выложите слой лапши в смазанную жиром форму для запекания, на нем равномерно распределите шпинат и кубики лосося. Залейте соусом, посыпьте миндальными лепестками и запекайте, не накрывая крышкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
3 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
3-й паровой удар: запуск через 25 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Гратен с лососем и савойской капустой

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 4 порции

Ингредиенты

600 г филе лосося
1 маленький кочан савойской капусты (ок. 600 г)
20 г сливочного масла мягкой консистенции
500 г картофеля
Перец
Соль
300 г сметаны повышенной жирности с зеленью
2 – 3 ч. л. хрена
80 г натертого альпийского сыра
80 г белого хлеба

Принадлежности

Сковорода
Форма для запекания 20 см x 30 см

Приготовление

Очистите савойскую капусту, разрежьте на четыре части, срежьте кочерыжку и нарежьте капусту полосками. Растопите в сковороде сливочное масло, положите туда капусту и обжарьте, периодически переворачивая, в течение примерно 15 минут до легкого зарумянивания.

Очистите картофель, нарежьте его кружками и проварите в течение 5 минут.

Вымойте рыбу, обсушите кухонным полотенцем, нарежьте полосками шириной около 2 см, посолите и поперчите. Перемешайте сметану с хреном и сыром.

Перемешайте капусту и картофель, выложите в форму для запекания, сверху разложите полоски лосося.

Нарежьте кубиками белый хлеб и подмешайте его в сметанную смесь и эту смесь из хлеба, сыра, сметаны распределите по верху запеканки и поставьте запекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 5 минут

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

3-й паровой удар: запуск через 25 минут

Время приготовления: 30 – 40 минут

Судак в зелени

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 г филе судака
Сок из 1 лимона
1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
1 пучок лимонной мяты
Соль
50 г сливочного масла

Принадлежности

Плоская форма для запекания

Приготовление

Вымойте филе, обсушите кухонным полотенцем, слегка сбрызните лимонным соком и оставьте на 10 минут пропитываться. Помойте зелень, мелко нарубите, перемешайте и выложите в смазанную жиром форму для запекания.

Посолите филе судака и выложите на зелень в виде черепицы. Сбрызните сверху оставшимся лимонным соком, обложите тонкими ломтиками сливочного масла и запекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Сытно и вкусно

Люди, в рацион которых входит свинина, говядина, баранина, дичь и т. п., не жалуются на здоровье и наслаждаются разнообразием вкуса пищи. Блюда из птицы особенно рекомендуются диетологами. С помощью предложенных рецептов можно приготовить самые разнообразные блюда из мяса и птицы, которые приобретают новые оттенки вкуса благодаря различным приправам, соусам и гарнирам, и своим разнообразием объединяют разные культуры.

Мясо и птица

Советы по приготовлению

Мясо

Указания к автоматическим программам

- Куски мяса весом до 1000 г не подходят для приготовления в автоматической программе, так как они очень быстро пересыхают.
- Автоматические программы оптимально подходят к формам для запекания Gourmet фирмы Miele, при использовании стеклянных, керамических или стальных противней может быть сокращено количество добавляемой жидкости.
- Мясо готовится в формах для запекания с крышкой или без нее или на универсальном противне. При выборе программы Вы получите указание о соответствующей посуде.
- В некоторых программах спустя определенное время приготовления нужно добавлять жидкость и при необходимости снимать крышку с формы для запекания. Соответствующее указание появляется на дисплее.
- Перед тем, как начинать готовить, удалите жир, кожу и сухожилия. Приправьте мясо по вкусу и обложите его ломтиками сливочного масла или шпика, если готовится дичь. Мясо диких животных становится особенно нежным, если перед приготовлением его оставить на ночь в маринаде (например, пахте).

Указания к использованию пищевого термометра (если имеется)

- Если Вы получили указание использовать пищевой термометр, то следите за тем, чтобы его металлический наконечник был полностью воткнут в середину самой толстой части куска мяса и рукоятка по возможности была направлена под наклоном вверх.
- Если Вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, по возможности выбирайте куски мяса одинаковой высоты. При использовании пищевого термометра воткните его в самый высокий кусок мяса.
- При использовании пищевого термометра Вы сначала получите примерное значение времени приготовления, которое оптимизируется в процессе приготовления.

Птица

Указания к автоматическим программам

- Птица весом до 900 г не подходит для приготовления в автоматической программе, так как она очень быстро пересыхает.
- Для автоматических программ оптимально подходят формы для запекания Gourmet фирмы Miele, при использовании стеклянных, керамических или стальных форм можно сокращать по необходимости количество доливаемой жидкости.
- Приправьте птицу по вкусу и смажьте растительным маслом, перед тем как отправить ее в духовой шкаф.
- Всегда помещайте птицу в духовой шкаф грудкой вверх. В некоторых программах спустя определенное время приготовления нужно добавлять жидкость и при необходимости снимать крышку с формы для запекания. Соответствующее указание появляется на дисплее.

Указания к использованию пищевого термометра (если имеется)

- При приготовлении птицы втыкайте пищевой термометр глубоко в переднюю, самую толстую часть грудки. Следите за тем, чтобы металлический наконечник был полностью воткнут в середину самой толстой части тушки и рукоятка по возможности была направлена под наклоном вверх.
- Если Вы хотите готовить одновременно несколько куриных тушек, выбирайте их как можно более одинакового размера. Пищевой термометр воткните в самую большую тушку.
- При использовании пищевого термометра Вы сначала получите примерное значение времени приготовления, которое оптимизируется в процессе приготовления.

Мясо и птица

Говядина Веллингтон (Австралия)

Время приготовления: 120 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

850 г говяжьего филе
Растительное масло
Свежемолотая соль
Свежемолотый перец
60 г сливочного масла
2 шт. лука шалотт
2 зубчика чеснока
300 г шампиньонов
80 г паштета из куриной печени
70 г панировочных сухарей
2 ст. л. свежих листьев тимьяна
300 г слоеного теста
1 яичный желток

Принадлежности

Сковорода
Противень

Приготовление

Очистите лук-шалот и чеснок и мелко нарубите. Очистите шампиньоны и нарежьте ломтиками. Мелко нарубите тимьян.

Сверните говяжье филе и свяжите шпагатом таким образом, чтобы получившийся рулет по всей длине был одинаковой толщины. Смажьте растительным маслом, поперчите, положите на разогретую сковороду и обжарьте со всех сторон до коричневой корочки. Охладите в холодильнике, после чего снимите шпагат.

В сковороде растопите сливочное масло, добавьте лук-шалот, чеснок и шампиньоны и потушите до полупрозрачности и испарения жидкости.

Добавьте, постоянно помешивая, печеночный паштет и оставьте остывать.

Подмешайте в грибную смесь панировочные сухари и тимьян и измельчите в миксере.

Раскатайте слоеное тесто так, чтобы в него можно было полностью завернуть говяжье филе и еще осталось достаточно теста, чтобы защипнуть оболочку. Смажьте тесто грибной массой.

Положите говяжье филе на слоеное тесто, откиньте тесто сверху со всех сторон и тщательно защипните края теста, смазанные взбитым яичным желтком. Выложите изделие на противень швом вниз.

Смажьте поверхность яичным желтком и поставьте в холодильник на время, пока нагревается духовой шкаф.

Перед тем как нарезать и подать к столу, дайте блюду постоять в течение 10 минут. Затем выньте пищевой термометр, нарежьте мясо ломтиками и подавайте к столу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Говядина \ Говядина Веллингтон

Пищевой термометр: использовать
Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура:

15 минут: 200 °С, затем: 180 °С

Предварительный нагрев: да

Пищевой термометр: использовать

Внутренняя температура: 55 – 75 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время приготовления: ок. 60 минут

Мясо и птица

Говядина Веллингтон (Великобритания)

Время приготовления: 120 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

1000 г говяжьего филе
Черный свежемолотый перец
15 мл растительного масла
30 г сливочного масла
2 шт. лука шалотт
250 г шампиньонов
1 большая веточка тимьяна
100 мл сухого вермута или сухого белого вина
150 г печеночного паштета
15 г свежей петрушки
12 ломтиков некопченого сала
500 г слоеного теста
1 яйцо

Принадлежности

Противень
Сковорода

Приготовление

Приправьте говяжье филе перцем, смажьте со всех сторон растительным маслом, выложите на противень и поместите на 15 минут в предварительно нагретый духовой шкаф. Затем поставьте мясо охлаждаться. Очистите и мелко нарубите лук-шалот. Почистите шампиньоны и мелко нарубите. Растопите в сковороде сливочное масло и обжарьте в нем лук-шалот в течение 3 – 4 минут, пока он не станет мягким. Добавьте в сковороду шампиньоны и тимьян и припустите еще в течение 5 – 6 минут. Добавьте вино и тушите до тех пор, пока не выпарится жидкость. Полученную массу оставьте немного охладиться, уда-

лите тимьян и подмешайте в массу печеночный паштет и петрушку. По вкусу добавьте приправы и оставьте до полного охлаждения. Положите на стол внахлест два больших куска пищевой пленки. Разложите на пленке в два ряда ломтики сала, слегка внахлест. Поверх сала распределите половину грибной смеси, затем положите говяжье филе и, наконец, поверх мяса распределите оставшуюся грибную массу. При помощи пищевой пленки оберните сало вокруг говяжьего филе, так чтобы получился плотно свернутый рулет. Положите его в холодильник до дальнейшей обработки. Посыпьте на стол немного муки и раскатайте слоеное тесто в форму квадрата (прим. 28 см x 28 см) толщиной 0,5 см. Снимите пищевую пленку и положите филе в середину этого квадрата. Смажьте края слоеного теста взбитым яйцом и сложите тесто конвертом вокруг филе, тщательно защипнув края. Выложите филе на противень защипнутой стороной вниз. Смажьте сверху взбитым желтком и украсьте остатками слоеного теста. Охладите филе не менее 30 минут (или поставьте охлаждаться на ночь). Вставьте посередине пищевой термометр. По окончании приготовления дайте филе постоять в течение 15 минут, только после этого нарежьте и подайте к столу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Говядина \ Говядина Веллингтон

Пищевой термометр: использовать

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура:

15 минут: 200 °C, затем: 180 °C

Предварительный нагрев: да

Пищевой термометр: использовать

Внутренняя температура: 55 – 75 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 10 минут

Время приготовления: ок. 60 минут

Мясо и птица

Тушеные говяжьи рулеты

Время приготовления: 155 – 165 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 говяжьих рулета (ок. 160 – 200 г)
Соль
Перец
4 ч. л. неострой горчицы
8 ломтиков сала
8 маринованных огурчиков (корнишоны)
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
Растительное масло
1 ст. л. томатной пасты
250 мл красного вина
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
2 лавровых листа
1 зубчик чеснока
1000 мл говяжьего бульона
100 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с крышкой

Приготовление

Разложите рулеты рядом друг с другом, посолите и поперчите. Смажьте мясо горчицей, сверху выложите по 2 ломтика сала и полоски нарезанных маринованных огурцов. Закатайте рулеты в трубочку и скрепите шпажками для рулетов или кухонной нитью. Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу.

Разогрейте растительное масло в форме для запекания Gourmet и обжарьте рулеты со всех сторон. Достаньте рулеты и обжарьте овощи. Добавьте к овощам томатную пасту и немного пожарьте. Добавьте треть красного вина. Когда вино выпарится, продолжайте добавлять вино, пока полностью его не израсходуете. К овощам добавьте травы, приправы, чеснок и бульон. Снова выложите рулеты в форму, накройте крышкой и запекайте в духовом шкафу в течение 60 минут. Через 60 минут снимите крышку и запустите первый паровой удар. Доведите блюдо до готовности без крышки. Достаньте рулеты из выделившегося сока и снимите шпажки для рулетов или кухонную нить. Пропустите сок через сито, добавьте сливки. Для сгущения соуса добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 140 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: через 60 минут после начала термообработки

2-й паровой удар: через следующие 20 минут

3-й паровой удар: через следующие 20 минут

Время приготовления: 120 минут

Мясо и птица

Хаше (голланд.)

Время приготовления 250 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

500 г репчатого лука
30 г сливочного масла
30 г растительного масла
1200 г говядины, нарезанной кубиками
Перец
Соль
1 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. муки
1,2 л говяжьего бульона
2 лавровых листа
4 гвоздики
70 мл уксуса

Принадлежности

Сковорода
Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Сливочное масло разогрейте в сковороде, как только оно начнет пузыриться, добавьте небольшую порцию растительного масла и разогрейте.

Мясо приправьте солью и перцем и обжарьте со всех сторон.

Добавьте лук, лавровый лист, гвоздику, коричневый сахар и жарьте еще 3 минуты.

Посыпьте мясо мукой и жарьте еще 2 – 3 минуты.

Добавьте, постоянно помешивая, говяжий бульон и уксус, пока не образуется соус однородной консистенции.

Выложите мясо в форму для запекания и поставьте в духовой шкаф готовиться.

После приготовления еще раз приправьте солью и перцем.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Говядина \ Хаше (голланд.)

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 220 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 180 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

"Хрустящая корочка": вкл

Время приготовления: 210 минут

Йоркширский пудинг

Время приготовления 30 минут
на 12 штук

Ингредиенты

190 г муки
3 г соли
3 яйца
225 мл молока
Растительное масло для выпекания

Принадлежности

Поддон для маффинов с 12 формочками для маффинов

Приготовление

В каждую формочку для маффинов налейте по одной чайной ложке растительного масла и поставьте поддон в духовой шкаф на решетку.

Хорошо перемешайте 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 духовой шкаф прогреется до нужной температуры, равномерно распределите тесто по формочкам и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Говядина \ Йоркширский пудинг

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 210 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Время приготовления 1: 20 – 25 [15 – 20] (20 – 25) минут

Мясо и птица

Тушеный телячий огузок

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 8 порций

Ингредиенты

1500 г телячьего огузка
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
4 лавровых листа
5 ягод можжевельника
Соль
Перец
500 мл белого вина
100 г сметаны повышенной жирности
250 мл мясного бульона или воды

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу. Выложите нарезанные овощи вместе с чесноком, зеленью и приправами в форму для запекания. Приправьте огузок солью и перцем, выложите на овощи и запекайте. Через 20 минут добавьте белое вино и понизьте температуру и запекайте дальше до готовности мяса. Если овощи получаются слишком сухими, долейте немного воды. Процедите сок, образовавшийся при запекании, добавьте сметану и бульон. При необходимости для сгущения соуса добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура:
20 минут: 210 – 220 °С, затем 140 – 150 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов:
3 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 10 минут
2-й паровой удар: запуск через 30 минут
3-й паровой удар: запуск через 1 час
Время приготовления: 90 – 100 минут

Оссобуко

Время приготовления 130 минут
на 6 порций

Ингредиенты

2 ст. л. растительного масла
1 помидор, нарезанный
1 луковица, мелко рубленая
4 зубчика чеснока, мелко нарубленных
80 г моркови, нарезанной кубиками
80 г сельдерея, нарезанного кубиками
50 г зеленого лука, нарезанного колечками
1 ст. л. томатной пасты
6 ломтиков телячьей голени (каждый по 200 – 250 г)
Соль
Свежемолотый перец
Мука
50 г топленого масла
200 мл белого вина
800 мл говяжьего бульона
1 ст. л. пасты соуса для жаркого
По 1 пучку розмарина, шалфея и тимьяна
Натертая цедра 1 лимона

Для посыпки

1 ст. л. рубленой петрушки

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с крышкой

Приготовление

Нагрейте предварительно в течение 10 минут в духовом шкафу форму для запекания Gourmet.

Мелко крошите лук и чеснок, нарежьте помидор, морковь и сельдерей кубиками.

Налейте в форму для запекания Gourmet растительное масло, добавьте овощи и томатную пасту, поставьте форму в духовой шкаф и потушите овощи в течение 10 минут. Приправьте ломтики телячьей голени солью и перцем, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон в течение 3 – 4 минут на конфорке.

Добавьте к овощам в форме для запекания ломтики телячьей голени, белое вино, говяжий бульон, пасту соуса для жаркого и специи. Накрыв крышкой, тушите смесь еще 90 минут.

Ломтики телячьей голени подавайте на стол вместе с соусом, тертой лимонной цедрой и рубленой петрушкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Телятина \ Оссобуко

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 110 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 180 °C

Уровень: 2 [1] (1)

Время приготовления: 110 минут

Мясо и птица

Свиное филе с начинкой

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 6 порций

Ингредиенты

4 куска филе свинины (каждый по 300 г)
Соль
Перец
20 листиков базилика
250 г соуса "Песто Россо"
30 г сыра "Пармезан", только что натертого
12 ломтиков пармской ветчины
40 г сливочного масла
250 мл сливок
250 мл мясного бульона

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Надрежьте куски филе вдоль, не прорезая до конца. Посолите и поперчите с обеих сторон, вложите вдоль надреза листики базилика.

Распределите поверх соус "Песто Россо" и посыпьте пармезаном. Сложите филе и оберните пармской ветчиной. Выложите филе в форму для запекания Gourmet, обложите мясо тонкими ломтиками сливочного масла и запекайте в духовом шкафу.

Спустя 15 минут приготовления полейте сливками и мясным бульоном, уменьшите температуру до 140 °C и запустите последний паровой удар.

При необходимости для сгущения соуса добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура:
15 минут: 170 – 180 °C, затем: 140 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов:
3 паровых удара/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: через 5 минут после начала запекания
2-й паровой удар: через следующие 10 минут
3-й паровой удар: через следующие 10 минут
Время приготовления: 35 – 45 минут

Совет

Приготовление соуса "Песто Россо": Мелко нарежьте 200 г консервированных вяленых помидоров и один зубчик чеснока. Добавьте 50 мл оливкового масла, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. панировочной муки и перемешивайте до состояния пюре. По вкусу добавьте в соус немного майорана и пасты "Sambal Oelek".

Свиное филе в слоеном тесте

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 куска филе свинины (каждый по 300 г)
Соль
Перец
Перец сладкий
50 г сливочного масла
75 г шпика с прослойками мяса, нарезанного кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
400 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
4 помидора без кожицы
1 ст. л. петрушки, рубленой
Прим. 450 г слоеного теста

Для смазывания

1 яичный желток
4 ст. л. молока

Принадлежности

Сковорода
Универсальный противень

Приготовление

Приправьте филе свинины солью, перцем и паприкой. Обжарьте на сковороде в сливочном масле со всех сторон, снимите со сковороды. Выложите шпик и лук на оставшийся от жарения мяса жир, поджарьте. Добавьте ломтики шампиньонов и обсушенные, немного измельченные помидоры, потушите и приправьте солью, перцем, петрушкой и паприкой.

Выложите слоеное тесто на стол, присыпанный мукой, и раскатайте 2 прямоугольника (примерно 30 см x 20 см). На каждый лист выложите

филе. Начинку распределите поверх свиного филе. Заверните мясо и начинку в слоеное тесто и хорошо сдавите края. Из оставшихся полосок теста вырежьте декоративные мотивы и положите на верхнюю поверхность изделия.

Филе в тесте выложите на универсальный противень, смажьте взбитой смесью из яйца с молоком и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Для подачи на стол каждое филе разрежьте пополам или нарежьте ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Свинина \ Свиное филе в тесте

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 45 [46] (45) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 190 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая [быстрая] (нормальная)

"Хрустящая корочка": включить

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 40 – 50 минут

Мясо и птица

Свиное филе с яблоками

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

1200 г филе свинины
4 яблока
400 мл сливок
150 г томатного кетчупа
4 ст. л. карри
3 ст. л. крахмала
Соль
Перец

Для запекания

150 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
или плоская форма для запеканки

Приготовление

Нарежьте свиное филе ломтиками толщиной 3 см, посолите и поперчите их. Очистите яблоки от кожуры, разрежьте их на четыре части и удалите зерна.

Выложите, чередуя, ломтики мяса и четвертинки яблок в форму Gourmet или плоскую форму для запеканки без крышки.

Для приготовления соуса смешайте сливки, кетчуп, карри, пищевой крахмал, соль и перец.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Полейте мясо и яблоки соусом, посыпьте сыром Гауда и поместите блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Свинина \ Свин.
вырезка в горшоч.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 50
[44] минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
[Верхний / нижний жар] (Конвекция +)
Температура:
30 минут: 180–200 °С, затем: 240 °С
[30 минут: 180–200 °С, затем: 240 °С]
(170 °С)
Предварительный нагрев: да [да] (нет)
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 40 – 50 [35 –
45](40 – 50) минут

Совет

Для прибора шириной 90 см: используйте настройку Конвекция +.

Стейк по-китайски

Время приготовления: 60 минут, дополнительно: 3 – 4 часа маринования на 6 порций

Ингредиенты

1500 г свиной шейки
3 – 4 зубчика чеснока
2 кусочка имбиря размером с грецкий орех
3 ч. л. соли
3 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. меда
2 ст. л. шерри
1 ч. л. порошка из пяти специй ("Пять специй")
2 ст. л. соуса "Хой-син"
Паста "Sambal Oelek"

Принадлежности

Решетка
Универсальный противень

Приготовление

Мелко порубите зубчики чеснока, очистите имбирь и натрите его. Смешайте вместе с солью, соевым соусом, медом, шерри, порошком из пяти специй и соусом "Хой-син". Для остроты добавьте в маринад пасту "Sambal Oelek".

Нарежьте мясо ломтями толщиной около 3 см, положите его в закрывающуюся посуду, сверху равномерно полейте маринадом и закройте. Оставьте мясо на 3 – 4 часа в холодильнике пропитываться, время от времени переворачивая его.

Выньте мясо из маринада и выложите на решетку с задвинутым под нее универсальным противнем. Поместите мясо в разогретый духовой шкаф и сразу же запустите паровой удар.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 180 – 190 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов: 1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время приготовления: 20 – 30 минут

Мясо и птица

Копченая корейка с сахарной корочкой

Время приготовления: 85 – 105 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г копченой корейки
20 г сливочного масла мягкой консистенции
40 г коричневого сахара
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
6 лавровых листа
6 гвоздики
10 ягод можжевельника, раздавленных
125 мл красного вина
250 мл воды

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Копченую свинину нарежьте наискосок, в виде ромбов размером по 2 – 3 см. Натрите сливочным маслом и сахаром.

Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу, смешайте с приправами и выложите в центре универсального противня. Положите на овощи кусок мяса, налейте красное вино и воду и запекайте в духовом шкафу. Если овощи получаются слишком сухими, долейте немного воды.

Процедите сок, образовавшийся при запекании. При необходимости для сгущения соуса добавьте немного разведенного пищевого крахмала и подавайте к мясу, нарезанному ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °C
Внутренняя температура: 70 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
3 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 5 минут
2-й паровой удар: запуск через 30 минут
3-й паровой удар: запуск через 55 минут
Время приготовления: 70 – 90 минут

Свиная грудинка с корочкой и пряной медовой глазурью

Время приготовления 210 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

1 кусок свиной грудинки (1500 – 2000 г, без костей)

Соль

250 г жидкого меда

2 ст. л. сладкого соевого соуса

2 ч. л. соевого соуса

1 ч. л. свежего имбиря

1 ч. л. порошка из пяти специй ("Пять специй")

1 большой стручок красного перца чили

1 большой стручок зеленого перца чили

2 кочана капусты "пак-чой" или 1 кочан китайской капусты

Принадлежности

Решетка/противень для гриля

Универсальный противень

Кастрюля

Приготовление

Острым ножом надрежьте кожу вдоль и поперек на расстоянии 1 см друг от друга. Положите мясо кожей вверх на решетку/противень для гриля с универсальным противнем и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки

Поместите мед, соевый соус, натертый на мелкой терке имбирь и порошок из пяти специй в кастрюлю, перемешайте и варите на умеренном огне в течение 10 минут. Держите полученный соус в теплом месте и незадолго до подачи на стол добавьте в него очищенные от семян, мелко нарезанные стручки перца чили.

Перед тем, как приступить к нарезанию, дайте грудинке выстояться в течение 10 минут. Нарезьте мясо порционными кусками, украсьте тушеными овощами и подавайте на стол вместе с соусом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Свинина \ Свиная грудинка

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 190 минут

Альтернативная настройка

Этап 1

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 130 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1) одинаковый на всех этапах приготовления

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 30 минут

3-й паровой удар: через следующие 30 минут

Время приготовления: 170 минут

Этап 2

Режим работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Время приготовления: 20 минут

Мясо и птица

Рождественский окорок

Время приготовления: 320–330 мин., дополнительно: 4–6 ч. вымачивания на 10 – 15 порций

Ингредиенты

3000 – 4000 г соленого окорока со шкуркой
2 яичных желтка
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. острой горчицы
2 ст. л. сладкой горчицы
1 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности

Универсальный противень
В качестве альтернативы форма для запекания Gourmet

Приготовление

Замочите окорок на 4–6 часов в воде, чтобы он не был слишком соленым. Если окорок не сильно засолен, то это не требуется.

Надрежьте кожу острым ножом крест накрест. Оберните окорок алюминиевой фольгой и положите на универсальный противень или в форму Gourmet. Воткните пищевой термометр через фольгу в окорок и поместите его в духовой шкаф.

Выньте окорок из духового шкафа и немного остудите. Удалите фольгу и срежьте верхнюю часть кожицы.

Смешайте яичный желток, крахмал и горчицу и обмажьте окорок полученной смесью. Посыпьте панировочными сухарями и запекайте теплый окорок, обмазанный горчицей панировкой, примерно 12 – 15 минут при температуре 225 °С, пока панировка не приобретет красивый золотисто-коричневый цвет.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Свинина \ Рождественская ветчина
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 300 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 180 °С
Предварительный нагрев: да
Пищевой термометр: использовать
Внутренняя температура: 85 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Время приготовления: ок. 300 минут

Рулет из рубленого мяса по-бельгийски

Время приготовления: 75 минут
на 10 порций

Ингредиенты

1 кг мясного фарша
3 яйца
200 г панировочных сухарей
5 г порошка паприки
Соль
Перец

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Перемешайте мясной фарш с яйцами, панировочными сухарями, порошком паприки, солью и перцем. В заключение сформируйте похожую на хлеб буханку и запекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Свинина \ Рулет из рубл. мяса по-бельгийски
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 75 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 220 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Время приготовления: 15 минут

Этап 2:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 °C
Время приготовления: 40 минут

Этап 3:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 °C
Длительность: 20 минут

Мясо и птица

Рулет из рубленого мяса

Время приготовления: 95 – 100 минут
на 4 порции

Ингредиенты

500 г мясного фарша
70 г панировочных сухарей
200 мл молока
1 яйцо
1 маленькая луковица, рубленая
1 ст. л. острой горчицы (дижонской горчицы)
1 ч. л. гранулированного бульона
1 ч. л. соли
1 щепотка перца
140 бекона, нарезанного ломтиками
500 мл бульона

Принадлежности

Форма для запеканок

Приготовление

Смешайте панировочные сухари с молоком, оставьте на несколько минут для разбухания.

Полученную смесь перемешайте с фаршем, яйцом, луком, горчицей и гранулированным бульоном. Приправьте солью и перцем.

Массу сформируйте в виде буханки, оберните со всех сторон беконом и выложите в смазанную жиром форму для запеканок. Влейте в форму 100 мл бульона.

Приготовление с помощью автоматической программы:

В соответствии с указаниями на дисплее долейте оставшийся бульон.

Без автоматической программы:

По прошествии половины времени полейте рулет оставшимся бульоном.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Свинина \ Рулет из рубленого мяса

Пищевой термометр: да

Долить жидкость: см. дисплей

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 75 [75] (65) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 200 – 210 [200 – 210] (180 – 190) °C

Внутренняя температура: 83 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления 1: 20 минут

В заключение подлить жидкость

Время приготовления 2: 50–60 минут

Отбивные из баранины в фисташковой панировке

Время приготовления: 40 – 45 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 каре ягненка (каждое по 400 г)
50 г фисташек, мелко рубленых
50 г сливочного масла
30 г панировочных сухарей
1/2 ч. л. тимьяна
Соль
Перец
2 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Сковорода
Универсальный противень

Приготовление

Мелко нарубленные фисташки смешайте со сливочным маслом комнатной температуры и панировочными сухарями. Приправьте по вкусу тимьяном, солью и перцем.

Приправьте каре ягненка солью и перцем. Обжарьте со всех сторон в сковороде на оливковом масле. Положите каре на универсальный противень мясной частью вверх. Нанесите на мясо фисташковую массу, поместите в предварительно нагретый духовой шкаф и сразу же запустите паровой удар.

По завершении запекания оберните фольгой и оставьте постоять на 10 минут, затем нарежьте на стейки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 200 – 210 °C
Предварительный нагрев: да
Внутренняя температура: 50 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов:
1 паровой удар/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время приготовления: 15 минут

Мясо и птица

Каре ягненка в горчичной корочке с овощами

Время приготовления 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 каре ягненка (каждое на 8 стейков)
2 ч. л. розмарина
2 зубчика чеснока, рубленых
30 г растительного масла
80 г дижонской горчицы
2 ч. л. кумина
1 ч. л. меда
Свежемолотый перец
1/4 ч. л. соли
2 моркови
1 батат
4 клубня молодого картофеля
2 маленьких красных свеклы
2 луковицы
2 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Принадлежности

Решетка/противень для гриля
Универсальный противень

Приготовление

Смешайте розмарин, чеснок, дижонскую горчицу, горчицу, кумин, мед, соль и перец и смажьте полученной смесью каре барашка. Выложите мясо на решетку/ противень для гриля с подложенным снизу универсальным противнем и поместите в духовой шкаф.

Очистите морковь и батат и нарежьте их мелкими кубиками. Вымойте картофель и разрежьте его пополам. Очистите лук и свеклу и нарежьте их полосками.

Смешайте овощи с растительным маслом, положите на другой противень и посолите. Задвиньте противень с овощами в духовой шкаф ниже формы с мясом.

Достаньте каре ягненка из духового шкафа, овощи переставьте на уровень выше и запекайте дальше в течение 10 – 15 минут.

Каре ягненка после завершения запекания оберните фольгой и оставьте постоять на 10 минут, затем нарежьте на порции и подавайте с овощами.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Баранина \ Каре ягненка с овощами

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 34 [34] (44) минут

Альтернативная настройка

Этап 1: каре ягненка и овощи

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 190 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень:

3 (каре ягненка)/1 (овощи)

Количество/тип паровых ударов:

Автомат. паровой удар

Количество воды: см. на дисплее

Время приготовления: ок. 24 [24] (29) минут, затем каре ягненка вынуть, овощи переставить

Этап 2: овощи

Режим работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Уровень: 3 [2] (2)

Время приготовления: 10 [10] (15) минут

Мясо и птица

Кролик с чесноком

Время приготовления 130 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 кролик
Соль
Перец
4 стебля сельдерея
2 луковицы
2 помидора
4 зубчика чеснока
5 ст. л. оливкового масла
125 мл белого вина
750 мл бульона из мяса птицы
3 веточки тимьяна
4 лавровых листа
100 г черных оливок, нарезанных кружками

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Разрежьте тушку кролика на 6 частей, приправьте солью и перцем. Нарежьте сельдерей, лук и помидоры кубиками размером 1 см.

Обжарьте мясо в оливковом масле со всех сторон в форме Gourmet. Добавьте помидоры, сельдерей, лук и чеснок.

С помощью автоматической программы:

Запустите автоматическую программу и пусть блюдо тушится, пока идет разогрев духовки. Добавьте к мясу белое вино, бульон, тимьян, лавровый лист и оливки, порезанные кружочками. Накройте форму крышкой и поместите в духовой шкаф тушиться дальше.

С помощью режима "Конвекция с паром":

Оставьте блюдо тушиться в течение прим. 5 минут. Добавьте к мясу белое вино, бульон, тимьян, лавровый лист и оливки, порезанные кружочками и тушите дальше в духовом шкафу, не накрывая крышкой.

Достаньте куски мяса, процедите соус и дайте ему немного выпариться, при необходимости загустите, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Дичь \ Кролик

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 77 [77]
(130) минут

Настройка режима "Конвекция с паром"

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 140 – 150 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 10 минут

2-й паровой удар: запуск через 30 минут

Время приготовления: 40 – 50 минут

Совет

Это блюдо рекомендуется подавать с плоским хлебом и свежим салатом.

Мясо и птица

Куриная грудка во фруктово-пряном соусе

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 6 порций

Ингредиенты

800 г филе куриных грудок
400 г слив, без косточек
40 г свежего имбиря
1 маленький пучок раннего репчатого лука
Соль
Перец
3 ст. л. растительного масла
40 г сливочного масла
100 мл белого вина
100 мл апельсинового сока
100 мл бульона из мяса птицы
1 ч. л. меда
50 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Очистите имбирь и натрите его на мелкой терке. Нарежьте ранний лук кусочками размером 2 см. Приправьте куриное филе солью и перцем и хорошо обжарьте его в растительном масле в форме для запекания Gourmet. Добавьте в форму для запекания к куриной грудке сливочное масло и слегка подрумяньте лук и имбирь. Влейте белое вино, апельсиновый сок и куриный бульон. Добавьте сливы и мед, сбрызните куриную грудку сливками и поместите блюдо в духовой шкаф тушиться. При необходимости загустите соус, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150 – 160 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов:
Автомат. паровой удар
Количество воды: см. на дисплее
Время приготовления: 35 – 45 минут

Филе цыпленка со специями

Время приготовления: 55 – 65 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 г филе куриных грудок
500 г сметаны повышенной жирности со специями
1/2 ч. л. пасты "Sambal Oelek"
2 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. смеси из 8 специй или петрушки
100 мл бульона из мяса птицы (растворимого)

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet или плоская форма для запеканки

Приготовление

Смешайте половину сметаны с пастой "Sambal Oelek", соевым соусом и специями. Обмакните в полученную смесь куски филе и выложите рядом друг с другом в форму для запекания Gourmet или в плоскую форму для запеканки, не накрывая крышкой. Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Смешайте пряную сметанную массу, оставшуюся после обмакивания филе, с бульоном и полейте полученной смесью куски филе. Поместите куриное филе в предварительно разогретый духовой шкаф и запекайте. После завершения приготовления достаньте филе. Оставшуюся сметану добавьте, постоянно помешивая, к соку, образовавшемуся при запекании, и подавайте к столу в качестве отдельного соуса вместе с разрезанными пополам кусками филе.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Птица \ Филе цыпленка
Уровень: см. на дисплее
Количество воды: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 56 [48] (-) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Количество/тип паровых ударов: 2 паровых удара/вручную
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: через 8 минут после начала процесса приготовления
2-й паровой удар: через следующие 15 минут
Время приготовления: 40 – 50 [35 – 45] (40 – 50) минут

Совет

В приборе шириной 90 см в основном используйте альтернативную настройку с режимом Конвекция с паром. Чтобы верхняя поверхность подрумянилась, Вы можете перед окончанием приготовления на 5–10 минут выбрать режим Гриль большой с температурой 240 °C.

Мясо и птица

Утка с апельсинами

Время приготовления: 100 – 120 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 утка (1200 – 1600 г)
4 апельсина
2 ст. л. растительного масла
1 лимон
3 кубика кускового сахара
2 ст. л. уксуса
Соль
Перец

Принадлежности

Стеклянная или керамическая форма
В качестве альтернативы форма для запекания Gourmet
Кастрюля

Приготовление

Очистите 3 апельсина, нарежьте тонкими кружками и выложите рядом друг с другом в стеклянную или керамическую форму. Утку посолите, поперчите, смажьте растительным маслом и выложите ее на кружки апельсинов.

Выдавите сок из лимона и апельсина. Разогрейте в кастрюле уксус и сахар. Как только сахар растворится, залейте в кастрюлю лимонный и апельсиновый сок.

Полейте утку приготовленным соусом и поместите в духовой шкаф.

При использовании формы для запекания Gourmet налейте дополнительно 200 мл воды.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Птица \ Утка с апельсинами
Пищевой термометр: да
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 100 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура:
20 минут: 220 °С, затем: 160 °С
[20 минут: 220 °С, затем: 160 °С]
(150 – 160 °С)
Внутренняя температура: 93 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 90 – 110 минут

Запеченный рулет из индейки с начинкой

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г грудки индейки
1 шалот
225 г листового шпината, замороженного
1 яичный желток
16 г панировочных сухарей
125 г рикотты
Соль
Перец
Мускат
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. розмарина
750 мл бульона из мяса птицы
500 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Мелко нарежьте лук-шалот и смешайте с размороженным шпинатом, яичным желтком, панировочными сухарями и рикоттой. Приправьте по вкусу солью, перцем и немного мускатным орехом.

Сделайте в грудке индейки продольный надрез, не разрезая ее до конца. Откройте и положите на фольгу. Раскройте надрезанную грудку и поместите ее на пищевую пленку. Посолите и поперчите, выложите сверху массу из шпината и рикотты и закатайте в рулет. Обмотайте получившийся рулет кухонной нитью.

Посолите, поперчите и выложите рулет в форму для запекания Gourmet. Сбрызните рулет оливковым маслом,

посыпьте розмарином, добавьте бульон и запекайте в духовом шкафу. Через 60 минут влейте сливки. Достаньте рулет из соуса, освободите от нити. При необходимости загустите соус, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 170 – 180 °C

Внутренняя температура: 85 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 10 минут

2-й паровой удар: запуск через 40 минут

3-й паровой удар: запуск через 1 час 10 минут

Время приготовления: 90 – 100 минут

Мясо и птица

Гусь фаршированный

Время приготовления: 200 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1 гусь (ок. 3,5 – 4 кг)
2 ч. л. молотого тмина
1 ст. л. майорана
Соль
Перец
2 яблока
2 неочищенных апельсина
3 луковицы раннего репчатого лука
250 мл красного вина
250 мл основы для соусов (из гусяного мяса)
немного крахмала

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
Кастрюля

Приготовление

У гуся удалить концы крыльев, шею, внутренности, а также толстые подкожные жировые слои в брюшке, вымыть тушку и обсушить кухонным полотенцем.

Перемешайте в небольшой миске молотый тмин, майоран, соль и перец и натрите этой смесью гуся изнутри и снаружи. Оставьте гуся прим. на 15 минут, чтобы впитались приправы.

За это время тщательно вымойте яблоки и апельсины, нарежьте вместе с кожурой крупными кубиками и уложите в брюшную полость гуся. При желании скрепите отверстие с помощью зубочисток.

В форму для запекания Gourmet налейте горячей воды на высоту пальца. Выложите гуся в форму грудкой вниз, обложите луком со всех сторон и начинайте жарить.

Спустя половину времени приготовления переверните гуся и слейте вытопившийся жир с соком из формы в кастрюлю.

По окончании приготовления выньте гуся и дайте еще постоять некоторое время. Начинка из апельсинов и яблок служит только для придания мясу гуся определенного вкуса и не предназначена для употребления в пищу.

Удалите лук, добавьте в кастрюлю к жидкости от жарения 250 мл красного вина, разбавьте с помощью 250 мл основы для соусов и хорошо уварите на конфорке. При необходимости загустите соус с помощью пищевого крахмала, разведенного в небольшом количестве воды, и приправьте специями по вкусу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Птица \ Гусь фаршированный

Уровень: см. на дисплее

Количество воды: см. на дисплее

Продолжительность программы: 200 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 220 °C

Фаза нагрева: быстрая

Этап 1:

Режим работы: Конвекция с паром

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/вручную

Количество воды: см. на дисплее

Температура: 160 °C

Уровень: 2 [1] (1)

1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар: через следующие 15 минут

3-й паровой удар: через следующие 10 минут

Продолжительность жарения: 35 минут

Этап 2:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 140 °C

Продолжительность жарения: 155 минут

Совет

Для разогревания выложите нарезанного гуся на противень и разогрейте на предварительно нагретом гриле при 240 °C в течение 5 минут.

Запеканки и паштеты – незаменимые блюда в любой ситуации. Это дополнение к сытной трапезе за семейным столом или закуска, когда вечер проходит за игрой в карты или у телевизора. Иногда это смесь из нежного теста с необычной начинкой, иногда – вариация классического рецепта. Пикантные лакомства возбуждают своим ароматом аппетит. Всего лишь немного изобретательности – и новое блюдо на вашем столе.

Пикантные блюда

Мусака из баклажанов

Время приготовления: 95 – 105 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1250 г баклажанов
50 мл оливкового масла
1 луковица, нарезанная кубиками
30 г сливочного масла
750 г мясного фарша
125 мл белого вина
1 банка помидоров (вес продукта без жидкости 480 г)
2 ст. л. петрушки, рубленной
Соль
Перец
3 ст. л. панировочных сухарей
2 яичных белка
500 мл соуса Бешамель (готовый продукт)
2 яичных желтка

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканки 32 см x 22 см

Приготовление

Порежьте баклажаны кружочками толщиной примерно 1 см, посолите их и оставьте примерно на 20 минут. Слегка потушите лук в сливочном масле, добавьте к нему фарш и обжарьте полученную смесь, время от времени переворачивая. Добавьте мелко нарезанные помидоры, а также петрушку и вино. Хорошо приправьте солью и перцем, готовьте на слабом огне примерно 15 минут. Добавьте панировочные сухари и яичный белок.

Кружочки баклажана быстро ополосните водой, промокните их от лишней влаги и обжарьте на оливковом масле до золотисто-желтого цвета. Выложите в форму для запеканок половину порции баклажанов, сверху выложите смесь из фарша и помидоров. Выложите оставшиеся баклажаны. Смешайте яичный желток и 2/3 сыра с соусом Бешамель. Смажьте баклажаны соусом, посыпьте оставшимся сыром и запекайте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Муссака
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 46 [46] (42) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 180 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 40 – 50 минут

Гратен с салатным цикорием

Время приготовления: 50 – 60 минут
10 порций

Ингредиенты

8 шт. салатного цикория
8 ломтиков вареной ветчины (толщиной 3 – 4 мм)
50 г сливочного масла
5 г мускатного ореха
5 г сахара
Соль
Перец

Ингредиенты для сырного соуса

750 мл обезжиренного молока
250 г натертого сыра
30 г сливочного масла
40 г муки
1 яичный желток
Несколько капель лимонного сока
Соль
Перец

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканок
Кастрюля

Приготовление

Отрежьте примерно 5 мм от кочерыжек цикория и удалите затем жесткие, горькие части.
Растопите в сковороде сливочное масло, обжарьте в нем цикорий до золотисто-коричневого цвета. Затем снизьте температуру и готовьте на пару следующие 25 минут при пониженном нагреве. Приправьте сахаром, солью и перцем.
Каждый кочанчик цикория заверните соответственно в ломтик вареной ветчины и сложите рядом друг с другом в форму для запеканок.

Для получения сырного соуса растопите в кастрюле сливочное масло, размешайте в нем муку и слегка обжарьте. Затем постепенно влейте, постоянно помешивая, молоко, доведите до кипения и подмешайте в соус половину сыра, яичный желток, мускатный орех, соль, перец и лимонный сок.

Залейте цикорий сырным соусом, посыпьте оставшимся сыром и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Гратен с салатным цикорием
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы "Конвекция +"
Температура: 180 °C
Предварительный нагрев: нет
Время приготовления: 35 – 45 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Пикантные блюда

Весенний пирог-паштет

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 4 порции

Ингредиенты

300 г слоеного теста
1 стручок красного сладкого перца
1 стручок желтого сладкого перца
3 луковицы раннего репчатого лука
1000 г мясного фарша
1 зубчик чеснока, мелко нарубленный
100 г панировочных сухарей
2 яйца
Соль
Свежемолотый перец
Молотая паприка
2 ч. л. неострой горчицы

Для смазывания

1 яичный желток
Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Нарежьте стручки перца мекими кубиками, а ранний репчатый лук – кольцами.
Смешайте мясной фарш с овощами, чесноком, панировочными сухарями, яйцами, приправами и горчицей.
Смажьте жиром прямоугольную форму и застелите ее бумагой для выпечки. Раскатайте слоеное тесто (размер ок. 45 см х 50 см). Разложите тесто в форме таким образом, чтобы со всех сторон свисало примерно одинаковое количество теста. Заполните форму мясной массой и плотно ее прижмите. Накройте пирог-паштет

свисающими краями теста. При этом смазывайте нижние края теста водой и плотно прижимайте.

Из верхней части теста вырежьте ножом три ромба размером прим. 3 см х 3 см. Ромбами украсьте верх пирога-паштета.

Взбейте белок с небольшим количеством воды, смажьте тесто и запекайте пирог-паштет.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 180 – 190 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 20 минут

2-й паровой удар: запуск через 40 минут

Время приготовления: 50 – 60 минут

Открытый овощной или сырный пирог со слоеным тестом

Время приготовления: 60 минут

8 – 10 порций

Ингредиенты

230 г слоеного теста

Овощная начинка

500 – 600 г овощей (например, зеленый лук, морковь, брокколи, шпинат)

50 г пряного сыра, натертого
немного сливочного масла

Сырная начинка

70 г кубиков шпика

280 – 300 г пряного сыра, натертого

Глазурь

2 яйца, размер М

200 мл сливок

Соль

Перец

Мускат

Принадлежности

Круглая форма для выпекания Ø

27 см

Приготовление

Разложите слоеное тесто в круглой форме для выпекания.

Приготовление овощного пирога:

Вымойте овощи, мелко нарежьте, потушите в сливочном масле и оставьте охлаждаться. Равномерно разложите овощи на тесте и посыпьте сыром.

Приготовление сырного пирога:

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

Запустите автоматическую программу или нагрейте предварительно духовой шкаф.

Смешайте яйца и сливки, приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Разлейте смесь по пирогу и запекайте на решетке на первом уровне снизу до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пицца, пироги \ Пикантный открытый пирог \ Слоеное тесто

Уровень: см. на дисплее

Продолжительность программы: 45 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 230 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 1 [1] (1)

Этап 1:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 220 – 230 °C

Время приготовления: 36 минут

"Хрустящая корочка": вкл

Уровень: 1

Совет

Пряными сортами сыра являются, например, Гройцер, Сбринц и Эмменталер.

Пикантные блюда

Открытый овощной или сырный пирог с песочным тестом

Время приготовления: 70 минут

8 – 10 порций

Песочное сдобное тесто

200 г муки

ок. 65 мл воды

80 г сливочного масла

1/4 ч. л. соли

В качестве альтернативы можно использовать готовое песочное сдобное тесто (230 г).

Овощная начинка

500 – 600 г овощей (например, зеленый лук, морковь, брокколи, шпинат)

50 гпряного сыра, натертого
немного сливочного масла

Сырная начинка

70 г кубиков шпика

280 – 300 гпряного сыра, натертого

Глазурь

2 яйца, размер М

200 мл сливок

Соль

Перец

Мускат

Принадлежности

Круглая форма для выпекания Ø

27 см

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и быстро замесите с мукой, солью и водой до образования песочного сдобного теста, после чего оставьте на 30 минут охлаждаться.

Разложите тесто в круглой форме для выпекания.

Приготовление овощного пирога:

Вымойте овощи, мелко нарежьте, потушите в сливочном масле и оставьте охлаждаться. Равномерно разложите овощи на тесте и посыпьте сыром.

Приготовление сырного пирога:

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

Запустите автоматическую программу или нагрейте предварительно духовой шкаф.

Смешайте яйца и сливки, приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Разлейте смесь по пирогу и запекайте на решетке на первом уровне снизу до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пицца, пироги \ Пикантный открытый пирог \ Песочное сдобное тесто

Уровень: см. на дисплее

Продолжительность программы: 55 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 230 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 1 [1] (1)

Этап 1:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 240 °C

Время приготовления: 33 – 45 минут

"Хрустящая корочка": вкл

Уровень установки: 1

Совет

Пряными сортами сыра являются, например, Гройцер, Сбринц и Эмменталер.

Пикантные блюда

"Искушение Янссона"

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 – 850 г очищенного картофеля
1 луковица, порезанная тонкими колечками
1 ст. л. сливочного масла
125 г филе (шведских) анчоусов
200 мл сливок
2 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности

Форма для запекания ок. 30 см

Приготовление

Порежьте картофель тонкой соломкой или натрите на крупной терке. Смажьте форму сливочным маслом. Уложите в форму слоями картофель, филе анчоусов и колечки лука, при этом начните со слоя картофеля и закончите слоем картофеля. Полейте сливками и посыпьте панировочными сухарями.

Поставьте в духовой шкаф и готовьте.

Через 30 минут накройте форму алюминиевой фольгой, чтобы поверхность запеканки не стала слишком темной.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ "Искушение Янссона"

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 67 [67] (60) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 170 – 180 [170 – 180] (160 – 170) °C

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 60 – 70 [60 – 70] (55 – 65) минут

Сырное суфле

Время приготовления: 60 – 80 минут
на 4 порции

Ингредиенты

40 г сливочного масла
40 г муки
375 мл молока
100 г сыра Грюйер
3 яйца
Соль
Перец

Принадлежности

Кастрюля
Форма для суфле Ø 20 см
в качестве альтернативы 6 – 8 порцион-
ных формочек Ø 8 – 12 см
Универсальный противень

Приготовление

Растопите в кастрюле сливочное масло и добавьте к нему муку. Затем постепенно влейте, постоянно помешивая, 300 мл молока и доведите смесь до кипения, чтобы получился очень густой соус Бешамель. Вскипятите оставшееся молоко, добавьте в него соус Бешамель и при постоянном помешивании подождите пару минут, пока соус не загустеет. Добавьте в соус тертый сыр. Отделите белки от желтков. Яичные желтки подмешайте к слегка охлажденной массе, приправьте ее солью и перцем. Взбейте яичные белки до густоты и введите их в массу, осторожно помешивая взбивалкой. Смажьте жиром форму для суфле или порционные формочки и влейте приготовленную массу. Поставьте форму на универсальный противень, поместите в духовой шкаф и налейте

в универсальный противень около 1 л воды (для приборов шириной 90 см: ок. 2 л).

Рекомендуемая настройка

Форма для суфле
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \
Сырное суфле \ 1 бол. форма
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 54 [54]
(91) минут

Порционные формочки
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \
Сырное суфле \ Форм.: 2-8 шт.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 30 [30]
(71) минут

Альтернативная настройка

Форма для суфле
Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 170 °С
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 30 – 40 минут
Порционные формочки
Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 170 °С
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 25 – 35 минут

Пикантные блюда

Картофельный гратен в горчичном соусе

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 г картофеля
1 мелко нарезанная луковица
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
30 г сливочного масла
2 ст. л. крупнозернистой горчицы
250 мл овощного бульона (растворимого)
1 щепотка шафрана
125 мл сливок
Соль
Перец

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запекания Ø 28 см
Кастрюля

Приготовление

Почистите картофель, порежьте его кружками и варите в подсоленной воде около 5 минут. Слейте воду и переложите картофель в смазанную жиром форму для запекания. Слегка потушите мелко нарезанные лук и чеснок. Добавьте горчицу, бульон, шафран и сливки и доведите до кипения. Приправьте солью и перцем. Полейте соусом картофель. Посыпьте сыром и, не накрывая крышкой, запеките в духовом шкафу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Картофельный гратен \ Картофель отварной
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 53 [55] (60) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 190 [180 – 190] (160 – 170) °C
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 50 – 60 [50 – 60] (55 – 65) минут

Картофельно-сырный гратен

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 4 порции

Ингредиенты

500 г картофеля, рассыпчатого, очищенного
250 мл сливок
125 г сметаны повышенной жирности
150 г сыра Гауда, тертого
1 зубчик чеснока
Соль
Черный перец
Мускат

Принадлежности

Форма для запекания Ø 30 см

Приготовление

Нарежьте картофель тонкими кружками. Смешайте примерно с 2/3 массы тертого сыра.

Полученную смесь выложите в смазанную жиром, натертую чесноком форму для запеканки.

Смешайте сливки, сметану, соль, перец и мускатный орех, равномерно полейте картофель. Посыпьте оставшимся сыром и запекайте без крышки до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \
Картофельный гратен \ Картофель
сырой

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 62 [66]
(65) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 180 [170 – 180]
(160 – 170) °C

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Время приготовления: 60 – 70 минут

Совет

Низкокалорийный вариант: 750 г кружков картофеля выложите в форму для запекания, смазанную жиром. Посолите и поперчите, залейте 250 мл овощного бульона и готовьте, как описано выше. Примерно за 10 минут до окончания времени приготовления посыпьте примерно 3 ст. л. натертого сыра Пармезан.

Пикантные блюда

Чесночный суп

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

250 г багета
4 – 6 зубчиков чеснока
40 г оливкового масла
2 лавровых листа
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. молотой сладкой паприки
4 яйца
Соль
2 л бульона
1 чоризо (пикантная свиная колбаса
с чесноком и паприкой)
1 острый пеперони

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканок
или форма для запекания Gourmet

Приготовление

Нарежьте зубчики чеснока пластинками и подрумяньте их на сковороде в оливковом масле. Нарежьте хлеб ломтиками, выложите их также в сковороду и быстро поджарьте с обеих сторон. Обжаренный хлеб сложите ломтик к ломтику в форму для запеканок или в форму для запекания Gourmet фирмы Miele.

К чесноку добавьте томатную пасту, лавровый лист, паприку и, наконец, бульон, все перемешайте и залейте полученной смесью хлеб.

Добавьте пеперони и нарезанную кружками чоризо. Поместите форму в духовой шкаф.

За несколько минут до окончания приготовления пошируйте в супе яйца.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Чесночный суп
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 53 [53] (40) минуты

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 160 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 50 – 60 [50 – 60] (40 – 50) минут

Совет

Поширивание: разбейте яйца и осторожно, не мешая, спустите их с минимальной высоты в горячий бульон.

Запеканка из макарон

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 4 порции

Ингредиенты

150 г макарон
15 г сливочного масла
2 луковицы, нарезанные кубиками
1 стручок красного сладкого перца, нарезанный кубиками
100 г моркови, нарезанной кружками
100 мл овощного бульона
150 г сметаны повышенной жирности
75 мл молока
Перец
Соль с чесноком
300 г мясистых помидоров, нарезанных крупными кубиками
100 г ветчины, сырой или вареной, нарезанной кубиками
100 г овечьего сыра с зеленью, нарезанного кубиками

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканки, ок. 30 см

Приготовление

Отварите макароны в подсоленной воде, но не до слишком мягкого состояния, слейте воду, дайте стечь каплям.

Потушите лук в сливочном масле, добавьте сладкий перец и морковь, еще немного потушите, затем добавьте бульон.

Смешайте сметану повышенной жирности с молоком, перцем и солью с чесноком, добавьте к овощам и доведите до кипения.

Выложите в форму для запеканок макароны, кубики помидоров, ветчины и сыра, смешайте с овощным соусом, посыпьте сыром и запекайте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Макароны запеканка
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 55 [55] (42) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 160 [150 – 160] (160 – 170) °C
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 50 – 60 [50 – 60] (40 – 50) минут

Пикантные блюда

Лазанья

Время приготовления: 120 – 130 минут

Ингредиенты

10-12 пластин теста для лазаньи (без предварительной варки)

Ингредиенты для томатно-мясного соуса

50 г копченого шпика с прослойками мяса, нарезанного мелкими кубиками

150 г репчатого лука

375 г мясного фарша

Соль

Черный перец

1 ч. л. тимьяна

1 ч. л. орегано

1 ч. л. базилика

500 г очищенных от кожуры помидоров

30 г томатной пасты

125 мл бульона

Ингредиенты для соуса из шампиньонов

20 г сливочного масла

150 г свежих шампиньонов

2 ст. л. муки

250 мл сливок

250 мл молока

Соль

Мускат

2 ст. л. петрушки, рубленной

Для запекания

200 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Кастрюля

Форма для запеканки 20 см x 35 см

Приготовление

Обжарьте кубики шпика, добавьте две трети лука и потушите. Добавьте фарш и поджарьте его, время от времени перемешивая. Приправьте солью, перцем и пряностями. Измельчите помидоры и добавьте их вместе с томатной пастой и бульоном к мясу, тушите полученную смесь примерно 5 минут.

Для приготовления соуса потушите оставшийся лук в сливочном масле, пока он не станет золотистого цвета. Добавьте нарезанные ломтиками шампиньоны, слегка обжарьте и, постоянно помешивая, посыпьте мукой. Подлейте в грибы сливки и молоко, приправьте и готовьте около 5 минут. Добавьте петрушку.

Смажьте жиром форму для запеканки и заполните ее слоями друг за другом в следующем порядке: сначала треть томатно-мясного соуса, затем 5 – 6 пластов теста для лазаньи, затем треть томатно-мясного соуса, затем половина соуса из шампиньонов, затем 5 – 6 пластов теста для лазаньи, затем оставшийся томатно-мясной соус, и, наконец, оставшийся соус из шампиньонов.

Посыпьте сыром и готовьте, не накрывая крышкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Лазанья \ 8-19 пластин

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 68 [68] (45) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

[Верхний / нижний жар] (Конвекция +)

Температура: 170 – 180 [170 – 180] (160 – 170) °C

Фаза нагрева: быстрая [быстрая] (нормальная)

Уровень: 1

Время приготовления: 65 – 75 [65 – 75] (40 – 50) минут

Пикантные блюда

Пикантные клецки

Время приготовления: 125 – 135 минут
на 4 порции

Ингредиенты

125 г картофеля
1/2 кубика дрожжей (21 г)
80 мл теплого молока
1/2 ч. л. соли
250 г муки
20 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
200 г свежего сыра с травами

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканки 30 см x 20 см

Приготовление

Почистите картофель, сварите и в горячем состоянии разомните толкушкой. Дайте картофелю немного остыть.

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте картофель, соль, муку, сливочное масло и яйцо и замешивайте до получения пластичного теста. Поставьте тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 30 минут“.

Сформируйте из теста 12 шариков, немного растяните их, наполните каждый 1 ч. л. свежего сыра с травами, скрепите и снова сформируйте шарик.

Выложите клецки швом вниз в смазанную жиром форму для запекания, поместите в духовой шкаф и выбери-

те автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъем теста 15 минут“.

Смажьте клецки молоком и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 160 – 170 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 4 минуты

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

Время приготовления: 30 – 40 минут

Совет

Клецки являются хорошим гарниром к бефстроганов и салату.

Каннелони с грибами

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 4 порции

Ингредиенты

16 каннелони

Ингредиенты для начинки

1 луковица
150 г вареной ветчины
350 г шампиньонов
2 ст. л. растительного масла
75 г овечьего сыра
100 г сыра Моццарелла
150 г творожного сыра
Соль
Перец
300 мл бульона
100 г молочной пенки

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканки 30 см x 25 см

Приготовление

Лук, ветчину и шампиньоны нарежьте мелкими кубиками. Слегка потушите в сковороде лук с растительным маслом, добавьте ветчину и немного потушите дальше. Затем добавьте шампиньоны и тушите до тех пор, пока не выпарится выступившая вода.

Нарежьте мелкими кубиками овечий сыр и сыр Моццарелла. Хорошо перемешайте полученную массу с охлажденной смесью из грибов и ветчины и молодым сыром, посолите и поперчите.

Наполните каннелони полученной массой и выложите в смазанную жиром форму для запекания.

Перемешайте бульон со сметаной и полейте каннелони полученным соусом. Посыпьте сыром и запекайте блюдо до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 170 – 180 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 10 минут

2-й паровой удар: запуск через 20 минут

Время приготовления: 45 – 55 минут

Совет

Заполнение каннелони можно облегчить, если вводить начинку в трубочки макарон с помощью кулинарного мешка (без насадки).

Пикантные блюда

Пицца (разные варианты)

Время приготовления: 70 – 100 минут
для 1 противня (прибор шириной 90 см: для 1 противня)

Ингредиенты для дрожжевого теста (основной рецепт)

30 (60) г дрожжей
170 – 180 (340 – 360) мл теплой воды
320 (640) г муки
1 (2) ч. л. соли
30 (60) г растительного масла

Ингредиенты для творожно-сдобного теста (основной рецепт)

180 (240) г творога
60 (80) мл молока
60 (80) г растительного масла
1 (2) ч. л. соли
3 (4) яичных желтка
375 (500) г муки
3 (5) ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки (основной рецепт)

300 (500) г пассированных помидоров на каждую пиццу

Ингредиенты начинки для пиццы "Маргарита"

600 (1000) г помидоров, нарезанных кружками
300 (500) г сыра Моццарелла, нарезанного ломтиками
Оливковое масло
Орегано

Ингредиенты начинки для "Пицца по-апулийски"

650 (1000) г лука, нарезанного тонкими кольцами
Соль
Розмарин
4 (6) ст. л. оливкового масла

Ингредиенты начинки для пиццы "Вегетария"

300 (500) г предварительно сваренных соцветий брокколи
300 (500) г шампиньонов, нарезанных ломтиками
120 (200) г колец лука-порей, после термообработки
300 (500) г сыра Моццарелла, нарезанного маленькими кусочками

Ингредиенты начинки для "Пицца с луком-пореем и Горгонзолой"

800 (1300) г колец лука-порей, тушеных в 2 (3) ст. л. орехового масла
Соль
Перец
200 (300) мл белого вина, добавить
300 (500) г сыра Горгонзола, нарезанного маленькими кусочками

Ингредиенты начинки для "Пицца с рикоттой и базиликом"

60 (100) г рикотты или творога
100 (160) сливок (смешать с творогом)
4 (6) яиц
тушеных в 2 (3) ст. л. орехового масла
Соль
Перец
2 (3) ст. л. базилика, нарезанного полосками, добавить, размазать на тесте
4 (6) помидора, нарезанных кубиками
200 (300) г сыра Горгондзола, нарезанного кубиками

Принадлежности

Противень

Приготовление

Приготовление дрожжевого теста. Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и растительное масло и замесите до получения однородного теста. Оставьте тесто подниматься при комнатной температуре примерно на 20 минут.

Приготовление творожно-сдобного теста. Смешайте творог с молоком, растительным маслом, солью и яичными желтками. Подмесите половину объема муки, смешанной с пекарским порошком, оставшуюся часть мучной смеси используйте при замешивании теста.

Еще раз быстро разомните тесто и раскатайте его на противне.

Основу пиццы выложите пассированными помидорами, приправьте солью, перцем и орегано.

Сверху выложите любую начинку и сразу выпекайте.

Рекомендуемая настройка

Дрожжевое тесто

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пицца, пироги \ Пицца свежая \ Дрожж. тесто

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 52 [52] (40) минут

Творожно-сдобное тесто

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пицца, пироги \ Пицца свежая \ Творожно-сдобное тесто

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 43 [42] (45) минут

Альтернативная настройка

Дрожжевое тесто

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 180 – 190 °C

Фаза нагрева: быстрая

Вид нагрева: Интенсивное выпекание

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

2 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 4 минуты

2-й паровой удар: запуск через 12 минут

Время приготовления: 25 – 35 [25 – 35] (35 – 40) минут

Творожно-сдобное тесто

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 190 – 200 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

"Хрустящая корочка": включить

Уровень: 3 [2] (2)

Время приготовления: 30 – 40 минут

Пикантные блюда

Совет

Поместите тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пироги \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Пирог "Quiche Lorraine"

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 4 порции

Ингредиенты

300 г слоеного теста или 1 упаковка
соленого песочного сдобного теста
(готовое тесто)
400 г шпика, нарезанного кубиками
10 г сливочного масла
4 яйца
300 г сметаны повышенной жирности
Соль
Перец
Мускат

Принадлежности

Кастрюля
Форма для пирога Ø 30 см

Приготовление

Бланшируйте кубики шпика 5 минут в кастрюле с небольшим количеством воды. Охладите, обсушите и слегка обжарьте в сливочном масле. Раскатайте тесто в форме для пирога. Сверху разложите кубики шпика. Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру. Взбейте яйца, добавьте сметану; посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Выложите полученную массу на кубики шпика и поставьте форму в духовой шкаф. Если во время выпекания образуется пузырь, то проткните его ножом до дна формы.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пицца, пироги \ Лотарингский киш
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 67 [71] (64) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 180 [170 – 180] (190 – 200) °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 1
Время приготовления: 50 – 60 [50 – 60] (40 – 50) минут

Совет

Приготовьте соленое песочное сдобное тесто самостоятельно. Для этого смешайте 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 мл воды и 3 г соли и замесите однородное тесто.

Пикантные блюда

Сырный пирог-паштет

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 8 порций

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
150 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
30 г сливочного масла
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. сахара

Ингредиенты для начинки

300 г сыра с красной плесенью
2 маленьких стручка красного сладкого перца
2 маленькие красные луковицы
20 г зеленого лука, рубленого
Соль
Перец, крупномолотый
Порошок чили

Для посыпки

4 ст. л. тыквенных семечек

Принадлежности

Форма для запекания 20 см x 20 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения и, добавив остальные ингредиенты, замесите пластичное тесто. Накройте крышкой и оставьте подниматься в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 45 минут. Нарежьте сыр небольшими кубиками. Нарежьте также кубиками сладкий перец и лук и вместе с зеленым луком добавьте к сыру. Приправьте солью, перцем и порошком чили.

Раскатайте тесто квадратом (прим. 40 см x 40 см) на присыпанной мукой рабочей поверхности и выложите в смазанную жиром квадратную форму для запекания таким образом, чтобы углы теста свисали через край. Разложите на тесте начинку, соедините над начинкой выступающие углы теста и слегка сдавите их.

Из верхней части теста вырежьте ножом пять ромбов размером прим. 3 см x 3 см. Ромбами украсьте верх пирога-паштета.

Смажьте водой и посыпьте тыквенными семечками. Запекайте пирог-паштет до образования золотисто-коричневой корочки. Перед подачей к столу оставьте на 30 минут настояться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 170 – 180 °С

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

3 паровых удара/с управлением по времени

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: запуск через 5 минут

2-й паровой удар: запуск через 15 минут

3-й паровой удар: запуск через 25 минут

Время приготовления: 50 – 60 минут

Совет

Пирог-паштет хорошо подходит в качестве закуски или с салатом в качестве основного блюда.

Пикантные блюда

Рататуй

Время приготовления: 50 – 95 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

5 ст. л. растительного масла
2 луковицы, нарезанные кубиками
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
по 2 стручка красного, зеленого и
желтого сладкого перца
6 помидора
750 г цуккини
Соль
Перец
1 ч. л. листочков розмарина
1 ч. л. листочков базилика

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запекания с крышкой, ок.
30 см

Приготовление

У стручков сладкого перца удалите перегородки и зерна. Помидоры нарежьте на четвертинки. Цуккини нарежьте кружками толщиной ок. 1 см. Лук и чеснок слегка потушите в растительном масле. Добавьте овощи и недолго потушите. Обильно приправьте солью, перцем и травами и выложите в форму для запекания. Запекайте в духовом шкафу, накрыв крышкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Рататуй
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 37 [40]
(30) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 180 °C
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 2 [2] (1)
Время приготовления: 30 – 40 минут

Картофельный гратен по-швейцарски

Время приготовления: 70 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

1000 г неразваривающегося картофеля
сливочное масло для формы
400 мл сливок
Соль
Перец
Мускат
50 г натертого сыра

Принадлежности

Фарфоровая форма, емкостью 3 л

Приготовление

Почистите картофель, нарежьте его тонкими кружками и выложите в смазанную жиром фарфоровую форму. Приправьте сливки и перемешайте с картофельными кружками. Посыпьте сверху натертым сыром и запекайте в духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Картофельный гратен по-швейцар.
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 180 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Время приготовления: 45 – 60 минут

Совет

Гратен получается более легким, если в него добавить смесь из сливок и молока.

Пикантные блюда

Пастушья запеканка

Время приготовления 100 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

25 г сливочного масла
2 луковицы
2 моркови
2 стебля сельдерея
1000 г фарша из баранины
1/2 ч. л. свежего тимьяна
1/2 ч. л. свежего розмарина
1 1/2 ч. л. томатной пасты
200 мл красного вина
1 ст. л. муки
250 мл куриного бульона
1 ст. л. ворчестерского соуса
Соль
Перец
1500 г очищенного, вареного картофеля
25 г сливочного масла
5 ст. л. молока

Принадлежности

Форма для запекания объемом 2 литра

Приготовление

Мелко нарубите лук, тимьян и розмарин, нарежьте маленькими кубиками морковь и картофель, а также мелко нарежьте сельдерей.

На конфорке в течение 2 – 3 минут слегка потушите лук в сливочном масле, добавьте морковь и сельдерей и тушите дальше еще 8 – 10 минут. Добавьте фарш и обжарьте его, переворачивая время от времени. Слейте жир и добавьте тимьян, розмарин, томатную пасту и красное вино.

Выпаривайте соус на умеренном огне, пока его объем не уменьшится на четверть, подсыпьте муку и оставьте еще на 2 – 3 минут кипеть.

Добавьте куриный бульон и ворчестерский соус и оставьте кипеть дальше в течение 45 – 50 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Тем временем сварите картофель и, добавив масло и молоко, приготовьте пюре.

Выложите мясную смесь в форму для запекания, сверху равномерно распределите картофельное пюре и запекайте в предварительно разогретом духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Пастушья запеканка

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 180 °C

Уровень: 2 [1] (1)

Время приготовления: 50 минут

Совет

Вместо фарша из баранины Вы можете также использовать фарш из говядины.

Шпинат в слоеном тесте

Время приготовления: 100 – 110 минут
прим. на 20 порций

Ингредиенты

1200 г шпината (свежего или замороженного)
5 луковиц
100 г лука-порея
2 яйца
200 г козьего сыра
100 мл растительного масла для начинки
50 г укропа, мелко нарубленного
Соль
Перец
900 г слоеного теста и 50 мл растительного масла для смазывания
900 г теста "фило"/теста "юфка" и
200 мл растительного масла для смазывания

Принадлежности

Кастрюля
Универсальный противень

Приготовление

Бланшируйте свежий шпинат в течение 1 минуты в кипящей воде, дайте воде стечь или разморозьте замороженный шпинат и дайте воде стечь. Охлажденный шпинат немного отожмите руками, чтобы удалить лишнюю влагу, и крупно нарежьте его ножом.

Порежьте лук-порей и репчатый лук кольцами и смешайте со шпинатом. Добавьте к шпинату яйца, раскрошенный сыр, укроп, соль, перец и 100 мл растительного масла и все тщательно перемешайте.

Приготовление со слоеным тестом: смажьте днище универсального противня небольшим количеством растительного масла, выстелите половиной слоеного теста и плотно прижмите тесто по краям, чтобы получился большой пласт теста в качестве основы. Равномерно распределите на тесте смесь со шпинатом. Оставшееся слоеное тесто также плотно прижмите по краям, чтобы получился большой пласт теста в качестве крышки, накройте им сверху смесь со шпинатом, защипните края и смажьте поверхность 50 мл растительного масла.

Приготовление с тестом "фило"/тестом "юфка": смажьте днище универсального противня небольшим количеством растительного масла. Выстелите его половиной листов теста и при этом смазывайте каждый лист теста маслом. Равномерно распределите на тесте смесь со шпинатом, затем положите на начинку оставшиеся листы теста, смазывая при этом каждый лист маслом (на все листы понадобится 200 мл растительного масла).

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \

Шпинат в слоеном тесте

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 60 [62] (63) минут

Пикантные блюда

Альтернативная настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание

Температура:

50 минут: 170 °C, затем: 200 °C

[50 минут: 170 °C, затем: 200 °C]

(160–170 °C)

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 60 – 65 [60 –

65] (60 – 70) минут

Запеканка из тортеллини, рукколы и ветчины

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 6 порций

Ингредиенты

125 г рукколы
100 г вяленой ветчины
300 мл сливок
400 г сметаны
Соль
Перец
800 г свежих тортеллини
300 г помидоров черри, разрезанных пополам
4 ст. л. семян пинии, поджаренных
50 г сыра Пармезан, только что натертого
50 г сыра Эмменталер, тертого

Принадлежности

Форма для запекания 20 см x 30 см

Приготовление

Вымойте и обсушите рукколу, нарежьте полосками вместе с ветчиной. Смешайте сливки и сметану и приправьте солью и перцем. Смешайте тортеллини с половинками помидоров, рукколой и ветчиной, выложите смесь в смазанную жиром форму для запекания и залейте соусом. Посыпьте семенами пинии и сыром. Запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 170 – 180 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов: 2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 10 минут
2-й паровой удар: запуск через 20 минут
Время приготовления: 30 – 40 минут

Пикантные блюда

Паштет из тунца

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 8 – 12 порций

Ингредиенты

1 большая банка тунца (500 г)
2 большие луковицы
40 г оливкового масла
1 ст. л. молотой сладкой паприки
600 г слоеного теста
250 г томатной пасты
1 банка сладкого перца Piquillo (можно заменить полосками консервированного сладкого перца)
2 яйца, сваренных вкрутую

Для смазывания

1 яйцо

Принадлежности

Сковорода
Круглая форма для запекания
Ø 27 см

Приготовление

Лук мелко нарежьте и слегка потушите его в сковороде с оливковым маслом, пока он не станет светло-желтого цвета, затем добавьте перец, снимите сковороду с плиты и дайте смеси остыть.

Раскатайте половину слоеного теста в круг и выложите его в круглую форму для запекания так, чтобы по краям тесто немного выступало.

Сверху равномерно распределите тушеный лук, томатную пасту, порезанный полосками перец, измельченного тунца и нарезанные мелкими кусочками крутые яйца.

Раскатайте оставшееся слоеное тесто в круг, накройте им сверху начинку и защипните края. Смажьте паштет взбитым яйцом и поместите форму в духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Паштет из тунца
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 57 [49] (43) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
[Верхний / нижний жар] (Интенсивное выпекание)
Температура: 210 – 220 [210 – 220] (170 – 180) °C
Предварительный нагрев: да
Фаза нагрева: нормальная
Уровень: 1
Время приготовления: 30 – 40 минут

О том, что десерт удался, видно сразу по тому, как он исчезает со стола. Вряд ли можно устоять после вкусной еды перед таким "заключительным аккордом", как десерт. Отведав мороженого, суфле, запеканку или фруктовое лакомство, гости выйдут из-за стола довольными. Кстати, приготовить такие блюда не составит особого труда и потребует незначительных затрат.

Десерты

Безе

Время приготовления 130 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

5 яичных белков
275 г сахара
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. белого уксуса
600 мл сливок
1 ст. л. сахарной пудры
500 г черники
500 г клубники или земляники
500 г малины

Принадлежности

Противень(ни)

Приготовление

Взбейте яичный белок до густоты и при постоянном помешивании всыпьте сахар. В конце введите ванильную эссенцию и уксус, осторожно помешивая венчиком.

Для приготовления одного безе большого размера застелите бумагой для выпечки один противень, а для приготовления нескольких небольших безе - два противня. Выложите белковую массу на противень, формируя круг высотой прим. 3 – 4 см или несколько маленьких кружков диаметром прим. 8 см. Выпекайте безе в духовом шкафу, после чего оставьте остывать.

Взбейте до густоты сливки с сахарной пудрой, равномерно распределите полученную массу на безе и украсьте ягодами.

Рекомендуемая настройка

Одно большое безе
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Десерт \ Безе \ большой
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 100 минут

Несколько маленьких безе
Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Десерт \ Безе \ неск. мал.

Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Одно большое безе
Режим работы: Конвекция +
Температура: 110 °C
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": вкл
Уровень (1 противень): 2 [1] (1)
Уровень (2 противня): 1 + 3 [2 + 4] (-)
Время выпекания: 80 минут
Время доведения до готовности при выключенном духовом шкафу и открытой дверце: 20 минут

Несколько маленьких безе
Режим работы: Конвекция +
Температура: 110 °С
Фаза нагрева: нормальная
"Хрустящая корочка": вкл
Уровень (1 противень): 2 [1] (1)
Уровень (2 противня): 1 + 3 [2 + 4] (-)
Время выпекания: 45 минут
Время доведения до готовности при
выключенном духовом шкафу и от-
крытой дверце: 20 минут

Десерты

Карамельный пудинг

Время приготовления: 160 – 170 минут
на 8 порций

Ингредиенты для пудинга

1 стручок ванили
600 мл молока
300 мл сливок
85 г сахара
6 яиц

Ингредиенты для карамельной массы

100 г сахара

Принадлежности

Кастрюля
Прямоугольная форма, прим.
30 см x 12 см
Универсальный противень

Приготовление

Надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Молоко, сливки, сахар, стручок ванили и сердцевину доведите до кипения. Охладите и выньте стручок. Для приготовления карамели положите 100 г сахара в кастрюлю и поставьте ее на конфорку; установив максимальный нагрев и постоянно помешивая, карамелизируйте сахар до золотистого цвета (не слишком темного, чтобы карамель не горчила) и залейте карамель в прямоугольную форму.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Взбейте яйца. Добавьте к ним, постоянно помешивая, охлажденную молочную массу и пропустите полученную смесь через сито.

Поставьте прямоугольную форму на универсальный противень и задвиньте его в предварительно нагретый духовой шкаф. Налейте в универсальный противень ок. 1 л (прибор шириной 90 см: ок. 2 л) теплой воды и готовьте пудинг на водяной бане.

Переверните форму и аккуратно достаньте остывший пудинг. Подавайте пудинг со взбитыми сливками, украсив ягодами или фруктами по сезону.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Карамельный пудинг

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 133 [118] (65) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

[Верхний / нижний жар] (Конвекция +)

Температура: 120 – 130 [120 – 130] (110 – 120) °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Время приготовления: 120 – 130 [105 – 115] (90 – 110) минут

Десерты

Флан

Время приготовления: 60 – 80 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

80 – 100 г карамельного сиропа (испанский готовый продукт для смазывания формы для пудинга)

500 мл молока

4 яйца

2 яичных желтка

80 г сахара

Натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона

Принадлежности

Форма для пудинга Ø прим. 24 см
в качестве альтернативы 6 – 8 порционных формочек Ø 7 – 8 см

Кастрюля

Универсальный противень

Приготовление

Смажьте дно и стенки формы/формочек для пудинга карамелью.

Подогрейте молоко с лимонной цедрой (не доводить до кипения) и пропустите через сито. Взбейте в миске яйца с яичными желтками и сахаром и добавьте молоко.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Вылейте полученную массу в форму для пудинга или в порционные формочки, поставьте на универсальный противень и задвиньте его в предварительно нагретый духовой шкаф.

Налейте в универсальный противень прим. 1 л (прибор шириной 90 см: прим. 2 л) теплой воды и готовьте флан на водяной бане.

Рекомендуемая настройка

Большая форма

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Флан \ 1 бол. форма

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 43 [41] (43) минут

Порционные формочки

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Флан \ Форм.: 2-8 шт.

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 42 [40] (30) минут

Альтернативная настройка

Большая форма

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 160 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 30 – 40 [40 – 45] (30 – 40) минут

Порционные формочки

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 160 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 30 – 35 [30 – 35] (20 – 30) минут

Совет

Сладкий флан – это десерт, который получил свое распространение в Испании и Португалии. Во французской кухне известен аналогичный десерт – "крем-карамель".

Приготовьте карамельный сироп самостоятельно: 80 г сахара растворите в 30 мл воды в кастрюле. Поставьте кастрюлю на конфорку. Установив максимальный нагрев и постоянно помешивая, карамелизируйте сахар до золотистого цвета (не слишком темного, чтобы карамель не горчила) и вылейте ее в форму/формочки.

Десерты

Пай с лимоном и меренгами

Время приготовления 80 минут
на 8 – 10 порций

Ингредиенты для теста

275 г муки
150 г сливочного масла
25 г сахара
2 яичных желтка
20 – 30 г холодной воды

Ингредиенты для начинки

Сок и натертая цедра 4 больших лимонов
75 г кукурузного крахмала
500 мл воды
5 яичных желтков
175 г сахара

Ингредиенты белковой массы

5 яичных белков
275 г сахара

Принадлежности

Кастрюля
Форма для тортов Ø 25 см, высота 3,25 см

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, сливочного масла, сахара, воды и яичных желтков и поставьте его в холодное место на 30 минут.

Для приготовления начинки хорошо перемешайте цедру, сок лимона и кукурузный крахмал. Воду в кастрюле доведите до кипения, добавьте в нее, постоянно помешивая, лимонно-крахмальную смесь и при постоянном помешивании уваривайте смесь до тех пор, пока не получится вязкий соус. Подмешайте в соус сахар и

яичные желтки, доведите его до кипения, снимите с конфорки и оставьте остывать.

Раскатайте тесто, поместите его в форму для торта, наполните форму лимонным кремом и разгладьте его сверху.

Распределите на лимонном креме взбитую белковую массу и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Десерт \ Пай с лимоном и меренгами
Уровень: см. на дисплее
Длительность программы: ок. 55 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание
Температура: 180 °C
Предварительный нагрев: да
Разогрев: быстрый
"Хрустящая корочка": включить
Уровень: 1
Время запекания: прим. 45 минут

Клецки со сливовым муссом

Время приготовления: 105 – 115 минут
на 6 порций

Ингредиенты

500 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
50 г сахара
250 мл теплого молока
1 ч. л. корицы, молотой
1 щепотка соли
100 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
120 г сливового мусса

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Принадлежности

Форма для запекания 20 см x 30 см

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, раскрошенных дрожжей, сахара, молока, корицы, соли, сливочного масла и яйца. Поместите тесто в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 30 минут“.

Сформируйте из теста 12 шариков, немного растяните их, наполните каждый 1 ч. л. сливового мусса, скрепите и выложите шарики швом вниз в смазанную жиром форму для запекания.

Поместите клецки в духовой шкаф и выберите автоматическую программу „Пирог \ Дрожж. тесто \ Подъём теста 15 минут“. Выпекайте до золотистого цвета.

Посыпьте клецки сахарной пудрой и по желанию подавайте их с ванильным соусом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром
Температура: 150–170 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2 [1] (1)
Количество/тип паровых ударов:
2 паровых удара/с управлением по времени
Количество воды: см. на дисплее
1-й паровой удар: запуск через 4 минуты
2-й паровой удар: запуск через 15 минут
Время приготовления: 35 – 45 минут

Совет

Вы также можете начинить каждую клецку двумя половинками сливы. Тогда перед тем, как слепить клецки, посыпьте сливы небольшим количеством сахара.

Десерты

Шоколадный десерт

Время приготовления 55 – 60 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

200 г темного шоколада
200 г сливочного масла
200 г сахара
3 яичных желтка
3 яичных белка

Принадлежности

Кастрюля
6 – 8 порционных формочек Ø 10 см
Решетка

Приготовление

Шоколад и масло растопите в кастрюльке на слабом огне. Слегка остудить и подмешайте сахар и желтки. Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Взбейте до густоты яичный белок и осторожно подмешайте.

Выложите тесто в смазанные жиром порционные формочки, поставьте их на решетку и поместите в духовой шкаф.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Шоколадный десерт

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 25 [25] (22) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 180 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [2] (1)

Время приготовления: 15 – 20 минут

Совет

Если готовый десерт хрустящий снаружи и жидкий внутри, то он имеет идеальную консистенцию.

Шоколадные пирожные

Время приготовления: 65 – 90 минут
на 7 порций

Ингредиенты

70 г сливочного масла
70 г сахара
4 яичных желтка
70 г темного шоколада
70 г молотого миндаля
20 г панировочных сухарей
4 яичных белка
500 мл ванильного крема
200 мл сливок

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Принадлежности

Кастрюля
7 порционных формочек Ø 6 см
Универсальный противень

Приготовление

Шоколад растопите в кастрюле при низкой температуре и дайте ему немного остыть.

Перемешайте сливочное масло, сахар и яичные желтки до получения кремообразной массы. Подмешайте шоколад, миндаль и панировочные сухари.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру.

Взбейте яичные белки до густоты и, осторожно помешивая венчиком, введите в шоколадную массу.

Разлейте полученную массу по 7 смазаным жиром порционным формочкам, поставьте их на универсальный противень и задвиньте в предварительно нагретый духовой шкаф.

Налейте в универсальный противень

прим. 1 л (прибор шириной 90 см: прим. 2 л) теплой воды и доведите шоколадные пирожные до готовности на водяной бане.

Взбейте сливки до густоты и, осторожно помешивая венчиком, введите их в ванильный крем.

Отделите пирожные с помощью ножа от края формочек и, перевернув, осторожно извлеките пирожные на подготовленную тарелку с ванильным соусом. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу немного теплыми.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Шоколадное пирожное

Уровень: см. на дисплее

Длительность программы: ок. 52 [52] (40) минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 150 – 160 °C

Предварительный нагрев: да

Фаза нагрева: нормальная

Уровень: 1

Время приготовления: 35 – 45 [35 – 45] (30 – 40) минут

Десерты

Сладкое вишневое суфле

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 8 порций

Ингредиенты

Сливочное масло
50 г молотых орехов
200 г вишни
2 яичных желтка
80 г сахарной пудры
Сердцевина одного стручка ванили
250 г творога
20 г крахмала
2 яичных белка

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Принадлежности

8 порционных формочек Ø 7 – 8 см
Универсальный противень

Приготовление

Смажьте порционные формочки сливочным маслом и обсыпьте их орехами.

Дайте вишне хорошо обсохнуть и распределите ее по формочкам.

Взбейте до образования пены желтки и 60 г сахарной пудры. Перемешайте сердцевину стручка ванили, творог и пищевой крахмал. Взбейте до густоты яичные белки с оставшейся сахарной пудрой и осторожно добавьте полученную смесь в основную массу.

Разлейте полученную массу по 8 смазанным жиром порционным формочкам, поставьте их на универсальный противень и задвиньте в предварительно нагретый духовой шкаф.

Налейте в универсальный противень прим. 1 л (прибор шириной 90 см:

прим. 2 л) теплой воды и доведите десерт до готовности на водяной бане.

Перед подачей на стол посыпьте десерт сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция с паром

Температура: 170 – 180 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 2 [1] (1)

Количество/тип паровых ударов:

Автомат. паровой удар

Количество воды: см. на дисплее

1-й паровой удар: автоматический

Время приготовления: 20 – 30 минут

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО "Миле"
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



www.miele-shop.com

