

Выпекание - жарение -
приготовление
в духовом шкафу с СВЧ





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	10
Режим СВЧ	12
Практические советы	12
Дополнительно приобретаемые принадлежности и средства по уходу	14
Выпекание	16
Советы по приготовлению и полезная информация.....	16
Яблочные конвертики	19
Яблочный пирог.....	20
Яблочный торт, открытый.....	21
Яблочный торт, закрытый.....	22
Яблочный торт с орехово-грильяжной крошкой	23
Яблочный пирог с корицей.....	24
Абрикосовый пирог с крошкой.....	25
Быстрый пирог	26
Грушевый пирог с миндальной глазурью.....	27
Бисквитный торт	28
I. Начинка с творогом и сливками	30
II. Начинка с капустино	31
Масляный пирог	32
Пирог "Капучино" с крошкой.....	34
Пирожные "Эспрессо".....	35
Пропитанный лимонный пирог	36
Перевернутый сливовый пирог	37
Апельсиновый пирог с йогуртом	39
Творожный торт.....	40
Кекс австрийский.....	41
Хрустящий вишневый пирог.....	42
Мраморный пирог	43
Фруктовый пирог с крошкой.....	44
Апельсиновые пирожные	46
Пирог с творогом на стеклянном поддоне	48
Сдоба с изюмом	50
Песочный пирог	51
Шоколадный пирог с яичным ликером.....	52
Шоколадный пирог	53
Пирог с крошкой.....	54
Лимонный пирог	55

Маффины с шоколадом и вишней.....	57
Маффины с грецкими орехами.....	58
Масляное печенье.....	59
Имбирная коврижка.....	60
Миндальные пирожные.....	61
Заварное пирожное с манго и кокосом.....	62
Пирожные со вкусом мокко.....	64
Печенье "Домашние сладости".....	65
Ванильные рогаики.....	66
Плоский хлеб.....	67
Плетенка дрожжевая.....	69
Хлеб с йогуртом и орехами.....	71
Белый формовой хлеб.....	72
Чиабатта с травами.....	73
Оливковый хлеб.....	74
Хлеб с изюмом.....	75
Багет со шпиком и зеленью.....	76
Белый хлеб.....	78
Пряник.....	79
Закуски и легкие блюда.....	80
Пирожки из слоеного тела с начинкой "Палермо".....	81
Паштет из форели озерной.....	82
Маринованный болгарский перец.....	83
Запеченные донышки артишоков.....	84
Супы и айнтопфы.....	85
Советы по приготовлению и полезная информация.....	85
Креветочный суп с карри.....	87
Ризотто из птицы.....	88
Тыквенный суп.....	89
Кукурузный крем-суп.....	90
Минестроне.....	91
Борщ.....	92
Томатный суп с базиликом и сливками.....	93
Овощной суп по-венски.....	94
Запеканки.....	95
Мусака из баклажанов.....	96
Куриный паштет с шампиньонами.....	97
Гратен с салатным цикорием.....	99
Лазанья с лососем.....	100
Запеканка из макарон.....	101
Мусака с цуккини.....	102

Содержание

Вегетарианские блюда	103
Запеканка из брокколи и грибов.....	104
Лазанья с шампиньонами.....	105
Сырные клецки.....	106
Лазанья из овечьего сыра со шпинатом.....	107
Овощная лазанья.....	108
Рыба	110
Советы по приготовлению и полезная информация.....	110
Рыба с соусом карри.....	112
Рыба на подушке из овощей.....	113
Лосось с весенними овощами.....	114
Запеченная рыба по-мекленбургски.....	115
Паэлья.....	116
Крупные креветки на шпажках.....	118
Филе камбалы на листьях шпината.....	119
Сайда с корочкой из хрена.....	120
Судак с зеленью и сливками.....	121
Мясо и птица	122
Мясо: советы по приготовлению и полезная информация.....	123
Птица: советы по приготовлению и полезная информация.....	124
Ростбиф/говяжье филе.....	125
Тушеная говядина.....	126
Хаше (голланд.).....	127
Жаркое из свинины.....	128
Свиное филе в соусе "Рокфор".....	129
Свиное филе в слоеном тесте.....	130
Мясной рулет с паприкой.....	131
Рулет из рубленого мяса по-бельгийски.....	132
Жаркое из телятины со сливками.....	133
Телячья голень.....	134
Ножка ягненка.....	135
Спинка ягненка в горчичной панировке.....	136
Утка с апельсинами.....	137
Курица.....	138
Филе куриной грудки со специями и баклажаном.....	139
Курица в горчичном соусе.....	141
Фаршированная индейка.....	142
Фаршированная грудка индейки.....	143
Бедро индейки с соусом чатни.....	144
Ножки зайца.....	145
Спинка зайца.....	146

Кролик в горчичном соусе	147
Спинка косули/спинка оленя.....	148
Гарниры и овощи	149
Советы по приготовлению и полезная информация.....	149
Фаршированные баклажаны.....	151
Печеный картофель	152
Цветная капуста под горчичным соусом.....	153
Запеченная фасоль под корочкой.....	154
Запеченный салатный цикорий	155
Ньокки.....	156
Запеченные клецки по-швабски с зеленью.....	157
Огурцы под разными соусами	158
Картофельно-сырный гратен.....	159
Гратен из кольраби с салатом.....	160
Гратен из брюссельской капусты	161
Запеченный картофель	162
Гратен из фасоли по-испански	163
Ризотто с помидорами.....	164
Запеченные цуккини	165
Соусы и чатни	166
Соус с перцем чили и паприкой.....	167
Чатни с манго	168
Сливовый чатни.....	169
Чатни из цуккини с апельсином.....	170
Пикантные блюда.....	171
Плоский хлеб с йогуртом	172
Сырное печенье	173
Маффины с сыром и ветчиной	174
Пицца (разные варианты)	175
Гренки (разные варианты)	178
Пицца-крендель	180
Острые жареные орешки	181
Десерты	182
Ягодный мусс.....	183
Посыпка с фруктами.....	184
Творожная запеканка	185
Сметанный крем с клубничным пюре	186
Сладкая хлебная запеканка	187
Лимонный мусс	188

Содержание

Напитки	189
Кофе с апельсином	190
Горячий шоколад	191
Джемы	192
Персиковый джем	193
Сливовое пюре	194
Вишневый джем с ванилью	195

О данной книге рецептов

Режимы работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы. В зависимости от модели Ваш духовой шкаф с СВЧ имеет дополнительные режимы работы/специальные программы, которые в нижеперечисленных рецептах не применяются.

Информацию об их применении Вы найдете в инструкции по эксплуатации и монтажу.

Автоматические программы

Auto

Ваш духовой шкаф с СВЧ, в зависимости от модели, имеет большое количество автоматических программ. Их можно вызвать в режиме Автоматич. программы **Auto**.

Если соответствующие автоматические программы недоступны, Вы все равно сможете использовать все рецепты. В данном случае используйте альтернативные настройки.

Пищевой термометр

В зависимости от модели Ваш духовой шкаф с СВЧ имеет пищевой термометр.

Подробную информацию об использовании Вы можете прочитать в инструкции по эксплуатации и монтажу. Если Ваш духовой шкаф не имеет пищевого термометра, используйте альтернативные настройки.

Посуда

В зависимости от режима работы используемая посуда для термообработки продуктов должна быть подходящей для режима СВЧ и термостойкой. Кроме того, обязательно соблюдайте указания по выбору посуды в инструкции по эксплуатации и монтажу.

Температуры

Значения температуры указываются в градусах Цельсия (°C).

Как правило, устанавливайте более низкую температуру из указанных.

В зависимости от формы для выпечки, количества теста и желаемой степени подрумянивания Вы можете установить уровень температуры немного ниже или выше.

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, булочки, хлеб и подобные изделия следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

Время

Время указывается в минутах. Как правило, устанавливайте среднее время из указанных значений.


Уровни

Уровни считаются от нижнего до верхнего.

- 1 = нижний уровень
- 2 = средний уровень
- 3 = верхний уровень

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, он упоминается в настройках отдельно. Время предварительного нагрева не входит во время выпекания/время термообработки, оно учитывается дополнительно. В режиме работы Автоматич. программы  время предварительного нагрева включено в продолжительность выполнения программы.

Фаза нагрева/быстрый разогрев

В некоторых режимах работы все нагревательные элементы включаются автоматически во время фазы нагрева, если Вы установили температуру свыше 100 °С, чтобы разогреть рабочую камеру как можно быстрее до желаемой температуры.

Во время фазы нагрева на дисплее высвечивается "Быстрый разогрев". Если для соответствующего процесса приготовления рекомендуется отключить функцию быстрого разогрева, это упоминается в рецептах, в описании настроек. В зависимости от модели выберите пункт меню "Нормальная фаза нагрева" или "Отключить быстрый разогрев".

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

Режим СВЧ

Практические советы

Продукт	Количество/ Вес	Мощность [Вт]	Время [мин]	Указания
Растапливание масла/маргарина	100 г	450	1 – 2	растапливать в открытой посуде
Растапливание шоколада	100 г	450	2 – 3	растапливать в открытой посуде, время от времени помешивая
Растворение желатина	1 пакетик + 5 ст. л. воды	450	00:15 – 00:20	растворять в открытой посуде, время от времени помешивая
Приготовление глазури для торта	1 пакетик + 250 мл жидкости	450	4 – 5	нагревать в открытой посуде, время от времени помешивая
Подъем дрожжевого теста	Опара из 100 г муки	80	5 – 7	оставить в закрытой посуде для подъема
	Тесто из 500 г муки	80	8 – 10	оставить в закрытой посуде для подъема
Очистка миндаля от кожицы	100 г	850	1 – 2	нагревать в закрытой посуде с добавлением небольшого количества воды
Приготовление поп-корна	1 ст.л. (20 г) кукурузы для попкорна	850	5 – 7	Кукурузу положить в банку объемом 1 л, готовить в закрытой посуде, затем посыпать сахарной пудрой
Приготовление специального попкорна для СВЧ	прим. 100 г		макс. 4	Не оставлять процесс приготовления без присмотра
Нагрев citrusовых	150 г	150	1 – 2	на тарелке в открытом виде
Увеличение в объеме пирожного с шоколадной глазурью	20 г	600	00:15 – 00:20	на тарелке в открытом виде
Растапливание меда	500 г	150	2 – 3	нагревать в банке для меда, время от времени помешивая
Ароматизация соусов для салатов	125 мл	150	1 – 2	очень слабый подогрев в открытой посуде

Все указанные значения являются ориентировочными.

Продукт	Количество/ Вес	Мощность [Вт]	Время [мин]	Указания
Поджаривание бекона	100 г	850	2 – 3	в открытой посуде на бумажном полотенце
Маринование мяса	1000 г	150	15 – 20	Положить в миску под крышку, время от времени помешивая, затем готовить
Приготовление порционного мороженого	500 г	150	2	Поставить в прибор в открытой посуде
Замачивание сухофруктов	250 г	80	20	в открытой посуде с небольшим количеством жидкости
Приготовление овсяной каши	250 мл молока + 4 ст. л. овсяных хлопьев	850 + 150	2 – 3 + 2 – 3	В миске под крышкой довести до кипения молока, затем дать набухнуть хлопьям и перемешать
Снятие кожицы с помидоров	3 шт.	450	7 – 8	Помидоры крестообразно надрезать у плодоножки, подогреть в закрытой посуде с небольшим количеством воды, снять кожицу. Помидоры могут сильно нагреться!
Булочки	2 шт.			
размораживание		150	1 – 2	Положить на решетку в открытом виде, разморозить, спустя половину времени перевернуть
разогрев		Гриль ступень 3	3 – 4	
Приготовление яичной заправки	150 г из: 2 яйца, 4 ст.л. сливок, соль, мускат	450	3 – 4	взбить яйца со сливками, солью и мускатом, готовить в закрытой посуде
Приготовление джема из клубники	300 г клубники 300 г желирующего сахара	850	7 – 9	Смешать ягоды с сахаром, готовить в закрытой посуде

Дополнительно приобретаемые принадлежности и средства по уходу

С помощью оригинальных принадлежностей Miele Вы сможете использовать функции Вашего прибора в полном объеме.

Для того, чтобы гарантировать успешное приготовление и получение превосходных результатов, принадлежности Miele специально разрабатывались для приборов Miele с учетом их функций и размеров и прошли полное тестирование в соответствии со стандартом Miele. Все принадлежности Вы можете заказать и приобрести в интернет-магазине Miele.



Круглая форма для выпечки HBF27-1



Круглая форма для выпечки преимущественно подходит для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

Благодаря поверхности с высококачественным покрытием PerfectClean Вы можете отказаться от приготовления блюд на бумаге для выпечки или смазывания форм. Кроме того, эта поверхность отличается высокой устойчивостью к царапинам.

Круглая форма для выпечки ставится на решетку или стеклянный поддон. Не используйте ее в режимах работы с СВЧ.

Форма для запекания Gourmet HUB с крышкой HBD

Формы для запекания Gourmet Miele прекрасно подходят для приготовления запеканок, густых супов, графенов, блюд из лапши, супов и мясного жаркого, а также для тушения кусочков мяса или рулетов. В большой форме удобно поместится гусь, в маленькой – утка.

Поверхность форм имеет антипригарное покрытие.

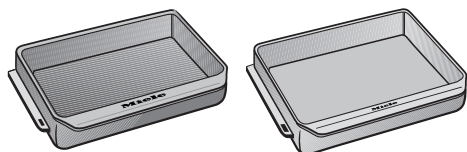
Благодаря этому Вы можете готовить низкокалорийные блюда. Также облегчается и ускоряется процесс очистки.

Дополнительно приобретаемые принадлежности и средства по уходу

Формы имеют глубину 22 или 35 см. Ширина и высота одинаковые.

HUB 61-22
HUB 62-22*

HUB 61-35



* подходит для индукционных варочных панелей

Формы ставятся на решетку на 1-й уровень снизу.

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

HBD 60-22

HBD 60-35



Форма для запекания HUB 61-35 не может использоваться вместе с крышкой, так как общая высота будет превышать высоту рабочей камеры.

Не используйте формы и крышки во время приготовления в режиме СВЧ.

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.

Выпекание

Маленькие удачи – одна за другой

Торты, пироги и печенье – такая же составная часть дружеской "чашечки кофе" или приятного вечернего чаепития, как и накрытый с любовью стол и увлекательная беседа. Тот, кто любит побаловать себя и своих гостей вкусным домашним пирогом, испытывает муки творчества при выборе теста, приправ и начинки. Должен ли быть пирог фруктовым? А, может, сливочным? Или хрустящим? А лучше всего – и такой, и другой, и третий. Ведь тот, кому пришлось по душе первый кусочек, наверняка не откажется от второго.

Советы по приготовлению и полезная информация

Во время выпекания в формах выполните пробу на готовность спустя некоторое время, вставляя деревянную палочку в пирог. Если к палочке не прилипли влажные крошки, значит пирог пропекся.

Выпекаемые в форме пироги оставляйте еще примерно на десять минут до вынимания из формы. Край теста отделите ножом, переверните форму. Если пирог прилип к форме, накройте ее влажным полотенцем. Благодаря возникшему пару пирог отделится от формы.

Если сдобное тесто очень сильно поднимается и затем до истечения времени выпекания опадает, возможно, тесто слишком долго вымешивалось и взбилось до кремообразного состояния, или в него было добавлено слишком много жидкости.

Ингредиенты для сдобного теста, прежде всего яйца и растительное масло, по возможности должны иметь одинаковую температуру примерно 20 °С.

Для приготовления песочного теста, наоборот, следует использовать хорошо охлажденное сливочное масло, чтобы получить однородное, неклеящее тесто.

Бисквитное тесто следует ставить в духовой шкаф сразу после замешивания. Для торта коржи пекутся за один день до смазывания кремом. Таким образом корж лучше будет разрезаться на ровные коржи. Бисквитный корж сразу после выпекания следует выложить на кухонное полотенце, смоченное водой или посыпанное сахаром, затем свернуть с помощью полотенца.

Если Вы выпекаете в комбинированном режиме СВЧ + конвекция плюс, то подключайте СВЧ только после фазы нагрева. Установите мощность СВЧ на 80 Вт или максимум на 150 Вт.

Для выпекания в комбинированном режиме Вы можете использовать различные формы для выпечки. Подходят формы из термостойкового стекла, керамики, пластмассы, мягкого пластика и металла. При выпекании в металлических формах в отдельных случаях может возникнуть искрообразование. В таком случае поставьте форму в другое место на решетку или на стеклянный поддон. Если искрообразование будет продолжаться или будет слышен хруст, то такая форма не подходит.

Выпекание

Миндальный торт с Амаретто

Время приготовления: 55 – 65 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

4 яичных желтка
Натертая цедра 1 лимона
Сердцевина 1 стручка ванили
100 г сахарной пудры
4 яичных белка
50 г муки
1 1/2 ч. л. пекарского порошка
100 г ядер миндаля, помолотых неочищенными
10 ст.л. ликера Амаретто

Ингредиенты для глазури

50 г сахарной пудры
2 ст. л. ликера Амаретто

Для посыпки

40 г ядер миндаля, рубленых

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Смешайте яичный желток с цедрой лимона, сердцевинной стручка ванили и сахарной пудрой до кремообразного состояния. Взбейте яичный белок до густоты и осторожно подмешайте. Затем добавьте муку, перемешанную с пекарским порошком и миндалем. Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой разъемную форму, разровняйте и выпекайте до золотисто-желтого цвета. Миндальный торт сразу после выпекания сбрызните Амаретто и охладите. Смешайте сахарную пудру с Амаретто и покройте торт глазурью.

Обжарьте рубленый миндаль на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета и посыпьте глазурь.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Яблочные конвертики

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 8 штук

Ингредиенты

8 листов слоеного теста (примерно 300 г, замороженного)
1 – 2 кислых яблока, нарезанных мелкими кубиками
30 г марципана, нарезанного мелкими кубиками
30 г ядер лесного ореха, крупно порубленного
30 г изюма, замоченного в роме
2 ст. л. смеси сахара с корицей

Для смазывания

1 яичный белок
1 яичный желток
1 ст. л. молока

Принадлежности

Стекланный поддон

Приготовление

Разморозьте слоеное тесто согласно указаниям на упаковке и при необходимости раскатайте на 8 квадратов (примерно 15 x 15 см).

Распределите кубики яблок и марципана на квадратах, а также ядра лесного ореха и изюм без жидкости.

Сверху посыпьте смесью из сахара и корицы.

Края каждого квадрата смажьте яичным белком и четыре уголка скрепите посередине. Для соединения хорошо сожмите стороны.

Выложите яблочные конвертики в промытый холодной водой стекланный поддон. Взбейте яичный желток с молоком, затем смажьте конвертики этой смесью и запекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 18 – 25 минут

Совет

Используйте по возможности более кислые сорта яблок (Боскоп, Эльстар). Они придают выпечке более фруктовый вкус по сравнению со сладкими сортами яблок.

Выпекание

Яблочный пирог

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

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

Ингредиенты для начинки

600 г яблок, очищенных и 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

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 тесто в предварительно нагретый духовой шкаф.

После охлаждения посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40 – 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40 – 50 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.

Яблочный торт, открытый

Время приготовления: 90 – 100 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

750 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 на 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

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 55 – 65 минут

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 80 Вт + 160 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 45 – 55 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 55 – 65 минут

Совет

Яблоки можно также нарезать маленькими кубиками и добавить в тесто. Торт также получается вкусным, если взять 500 г вишни, черники или абрикосов.

Выпекание

Яблочный торт, закрытый

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

300 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 посыпки или смазывания

1 яичный желток с добавлением небольшого количества молока

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

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, загнув при этом края теста вверх примерно на 2 см, и выпекайте (в режиме "Интенсивное выпекание" и в автоматической программе предварительное выпекание не выполняется).

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 выложите на тесто.

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.

При выпекании без автоматической программы:

Примерно за 10 минут до завершения выпекания смажьте яблочный торт яично-молочной смесью.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Яблочный торт, закрытый

Длительность программы: ок. 75 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 60 – 70 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания:

Предварительное выпекание: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Выпекание: 30 – 35 минут

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

1000 г яблок с кисловатым вкусом (например, Боскоп)
50 г сахара
Натертая цедра 1 лимона
Сок из 1 лимона

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, разделите их на четыре части, удалите семечки и нарежьте кубиками. Перемешайте с сахаром, цедрой лимона и соком лимона и распределите по тесту. Посыпьте орехово-грильяжной крошкой и поставьте выпекаться.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Яблочный торт с крошкой
Длительность программы: ок. 63 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65 – 75 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Выпекание

Яблочный пирог с корицей

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 16 порций

Ингредиенты

225 г сливочного масла мягкой консистенции
200 г сахара
4 яйца
450 г муки
1 пакетик пекарского порошка
1 ст. л корицы
600 г яблок, очищенных и нарезанных на тонкие дольки
150 г брусники

Для формы

Сливочное масло
Панировочные сухари

Принадлежности

Форма для кексов в виде венка Ø
26 см

Приготовление

Взбейте масло до кремообразного состояния. Последовательно по очереди замесите сахар и яйца. Добавьте муку, предварительно перемешанную с корицей и пекарским порошком, перемешайте.

В последнюю очередь осторожно вмешайте яблоки и бруснику.

Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 80 Вт + 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 45 – 55 минут
Режим работы: Верхний / нижний
жар
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Абрикосовый пирог с крошкой

Время приготовления: 55 – 65 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

200 г творога
6 ст. л. молока
8 ст. л. растительного масла
1 яйцо
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
400 г муки
1 пакетик и 1 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

2 банки (по 800 г) абрикосов, без жидкости

Ингредиенты для крошки

200 г муки
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
125 г сливочного масла, кубиками
1/2 ч. л. корицы

Принадлежности

Стеклоянный поддон

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 в стеклянную форму. Выложите сверху половинки абрикосов.

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

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 35 – 45 минут

Совет

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

Выпекание

Быстрый пирог

Время приготовления: 75 минут
на 12 порций

Ингредиенты

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

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Отделите яичные желтки от белков. Взбейте сахар, сливочное масло, 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. 60 минут

Альтернативная настройка

Предварительный нагрев: да
Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 °C

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 °C
Время приготовления: 57 – 63 минуты
Уровень: 2

Совет

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

Грушевый пирог с миндальной глазурью

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

375 г муки
100 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
200 г сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

3 банки консервированных груш (по 460 г)

Ингредиенты для глазури

450 г сметаны повышенной жирности
2 ст. л. крахмала
3 яйца
50 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
1 1/2 ч. л. корицы
30 г миндальных лепестков

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте муку, сахар, ванильный сахар, масло и яйцо до получения однородного теста. Раскатайте тесто и выложите в стеклянный поддон.

Слейте с груш всю жидкость (свежие груши слегка припустить), нарежьте дольками толщиной 1 см и равномерно выложите на тесто.

Перемешайте сметану, крахмал, яйца, сахар, ванильный сахар и корицу. Залейте глазурь поверх груш. Посыпьте миндальными лепестками и запекайте до светло-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание

Температура: 170 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 50 – 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 55 – 65 минут

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 150 Вт + 160 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 45 – 55 минут

Выпекание

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
2 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для нежного бисквита

6 яичных белков
180 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
6 яичных желтков
90 г муки
90 г крахмала

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление теста

Взбейте до густоты яичный белок с водой. Затем небольшими порциями добавьте сахар. Добавьте взбитый яичный желток и размешайте.

Смешайте пекарский порошок и муку, просейте через сито (или крахмал без пекарского порошка) 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 или 5-6 яиц

Длительность программы:

– Основной рецепт: примерно 29 минут

– Нежный бисквит: примерно 45 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания:

– Основной рецепт: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

– Нежный бисквит: 35 – 40 минут + предварительный нагрев

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания:

– Основной рецепт: 30 – 35 минут

– Нежный бисквит: 40 – 50 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 1 лимона
12 пластин белого желатина
500 мл сливок

Для посыпки

Сахарная пудра

Приготовление начинки

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 охладиться. При необходимости перемешайте. Как только в творожной массе будут заметны полосы от смешивания компонентов, добавьте взбитые сливки и перемешайте.

Выложите корж на блюдо для торта, смажьте творожной массой, сверху положите второй корж, смажьте творожной массой, сверху положите третий корж. Торт хорошо охладите и подавайте, посыпав 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 начинки

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.

Выпекание

Масляный пирог

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

30 г дрожжей
150 – 200 мл теплого молока
400 г муки
50 г сахара
1 щепотка соли
40 г сливочного масла
1 яичный желток

Ингредиенты для начинки

125 г сливочного масла
150 г миндальных лепестков
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

Муку, масло, раскрошенные дрожжи, сахар, соль и яичный желток сложите в миску. Добавьте такое количество молока, пока тесто при вымешивании миксером не станет однородным и пластичным.

Дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение примерно 20 минут, немного размять. Раскатайте тесто и выложите в смазанный жиром стеклянный поддон и снова дайте тесту подняться в течение примерно 20 минут. В поднявшемся тесте пальцами сделайте небольшие углубления.

Смешайте масло с ванильным сахаром и с половиной порции сахара. Положите двумя чайными ложками небольшие 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 включите 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 \ Стеклоподдон

Длительность программы: ок. 28 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл
Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 25 – 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 3 дня. Для сохранения интенсивности аромата соскребите мякоть со стручка ванили и добавьте в сахар.

Выпекание

Пирог "Капучино" с крошкой

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

350 г растопленного сливочного масла
500 г муки
250 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
2 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

25 г растопленного сливочного масла
500 г творога
6 яичных желтков
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
6 ч. л. порошка капучино (растворимого)
3 ст. л. миндального ликера
1 ст. л. крахмала
6 яичных белков

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

Смешайте муку, сахар, ванильный сахар, соль и пекарский порошок. Добавьте масло, и для приготовления крошки замесите все ингредиенты. Выложите 2/3 массы в смазанный жиром стеклянный поддон и раскатайте тесто.

Смешайте масло, творог, яичный желток, сахар, ванильный сахар, порошок капучино, ликер и крахмал. Подмешайте взбитый яичный белок. Выложите творожную массу на тесто.

Оставшуюся треть крошки распределите по творожной массе. Запекайте пирог до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Пирог с крошкой \ с начинкой
Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 45 – 55 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 190 °С
Быстрый разогрев: выкл
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 45 – 55 минут

Пирожные "Эспрессо"

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 16 штук

Ингредиенты для теста

250 г сливочного масла мягкой консистенции
180 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
4 яйца
150 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
100 мл эспрессо или 2 ч. л. растворимого порошка эспрессо
100 г шоколадных капель
100 г молотых ядер лесного ореха

Ингредиенты для глазури

200 г сахарной пудры
4 ст. л. эспрессо
2 ст. л. кофейного ликера, или мокка-ликера или ликера с виски

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Взбейте масло до кремообразного состояния, поочередно добавьте сахар, ванильный сахар и яйца и смешайте. Подмешайте муку, предварительно смешанную с пекарским порошком, эспрессо или порошок эспрессо и орехи. В конце подмешайте шоколадные капли.

Выложите тесто в смазанный жиром стеклянный поддон и запекайте до светло-коричневого цвета.

Смешайте сахарную пудру с эспрессо и ликером до образования однородной массы. Покройте глазурью еще немного теплые пирожные.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Выпекание

Пропитанный лимонный пирог

Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

225 г сливочного масла мягкой консистенции

225 г сахара

4 яйца

Натертая цедра 2 лимонов

225 г муки

2 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для глазури

Сок из 2 лимонов

90 г сахара

Принадлежности

для 1 разъемной формы из стекла, длина 25 см

Стекланный поддон

Приготовление

Стекланную прямоугольную форму смажьте жиром и выложите бумагой для выпечки.

Взбейте масло и сахар до кремообразного состояния, по одному подмешайте яйца.

Перемешайте муку и пекарский порошок и добавьте цедру лимона.

Выложите тесто в форму, разровняйте и поставьте форму в предварительно нагретый духовой шкаф на стекланный поддон и выпекайте.

Перемешайте лимонный сок и сахар до образования густой глазури.

Еще теплый пирог несколько раз проколите деревянной палочкой и обмажьте лимонной глазурью. Оставьте в форме до охлаждения.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Сочный лимонный пирог

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 °C

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 80 Вт + 160 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 20 минут

Этап 3:

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 150 Вт + 160 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 минут

Перевернутый сливовый пирог

Время приготовления: 50 минут
на 10 порций

Ингредиенты для начинки

6 слив
2 кусочка консервированного имбиря
4 ст. л. сиропа консервированного имбиря

Ингредиенты для карамельного соуса

150 г коричневого сахара
60 г сливочного масла
150 мл сливок

Ингредиенты для теста

175 г муки
2 ч. л. пекарского порошка
150 г сливочного масла
125 г коричневого сахара
2 яйца, размер L
2 ст. л. молока
1/2 ст. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. смеси пряностей
"MixedSpice"

Принадлежности

Кастрюля
Форма для десертов Ø 25 см (пригодная для микроволновой печи)

Приготовление

Помойте сливы, удалите косточки и разделите на восемь частей.
Для приготовления карамельного соуса смешайте в кастрюле коричневый сахар, масло и сливки, доведите до кипения и в течение 2 минут варите на слабом огне. Перелейте в миску и дайте остыть.
Порежьте имбирь на мелкие кусочки. Смажьте жиром форму для десертов и выложите бумагой для выпечки. Выложите на дно формы 8 ст. л. карамельного соуса, сливы, имбирь и имбирный сироп и равномерно распределите по дну.
Для приготовления теста смешайте муку с пекарским порошком. Взбейте масло и сахар до кремообразного состояния и подмешайте поочередно яйца, муку, молоко и смесь пряностей.
Распределите тесто поверх слив, разровняйте и выпекайте.
Еще теплый пирог переверните на блюдо и полейте его остатками карамельного соуса.

Выпекание

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пирог \ Фруктовый пирог-"перевертыш"

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 170 °С

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция

плюс

Мощность/Температура: 80 Вт + 170 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 15 минут

Этап 3:

Режим работы: СВЧ + конвекция

плюс

Мощность/Температура: 150 Вт + 170 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 минут

Совет

"MixedSpice" - это смесь пряностей, которая часто применяется в Великобритании. Для ее приготовления смешайте следующие молотые пряности: 4 ч. л. кориандра, 4 ч. л. корицы, 1 ч. л. перца душистого, 4 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. имбиря, 1 ч. л. гвоздики. Альтернатива этой смеси - приправы для выпекания пряников.

Апельсиновый пирог с йогуртом

Время приготовления: 60 – 75 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты для теста

250 г сахара
250 г сливочного масла мягкой консистенции
Натертая цедра 1 апельсина
4 яйца
180 г мелкой манной крупы
150 г муки
8 г соды
250 г греческого йогурта

Ингредиенты для глазури

450 мл свежевыжатого апельсинового сока
250 г сахара

Принадлежности

Разъемная форма Ø 24 см

Приготовление

Отделите яичные желтки от белков. Взбейте масло, сахар и цедру апельсина до кремообразного состояния, постепенно подмешайте яичные желтки. Перемешайте муку, манную крупу и соду и смешайте с йогуртом. В тесто осторожно добавьте взбитый до густой консистенции яичный белок. Выложите тесто в смазанную жиром разъемную форму и выпекайте.

Для приготовления глазури в кастрюле доведите до кипения апельсиновый сок и сахар, затем варите на слабом огне примерно 5 минут, пока апельсиновый сок не загустеет.

Еще теплый пирог проколите несколько раз деревянной палочкой и равномерно полейте его апельсиновой глазурью и дайте остыть. Подавайте со взбитыми сливками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Апельсиновый пирог с йогуртом
Длительность программы ок. 30 - 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 80 Вт + 150 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 – 40 минут

Выпекание

Творожный торт

Время приготовления: 95 - 105 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

200 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
100 г сахара
100 г сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

1000 г творога
2 пакетика ванильной сухой смеси для пудинга
4 ст. л. растительного масла
200 г сахара
1 яйцо
125 мл молока
250 мл сливок

Принадлежности

Разъемная форма Ø 28 см

Приготовление

Для данного пирога требуется разъемная форма с диаметром 28 см. Из формы меньшего размера творожная масса вытечет.

Замесите муку, пекарский порошок, сахар, сливочное масло и яйцо до получения однородного теста. Выложите и распределите тесто по дну разъемной формы, при этом формируя небольшой бортик.

Смешайте творог, ванильную сухую смесь для пудинга, растительное масло, сахар, яйцо и молоко. Взбейте до густоты сливки и смешайте с творожной массой.

Выложите массу на тесто и выпекайте.

После выпекания пирог должен некоторое время остыть в форме.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание
Температура: 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 75 – 85 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 75 – 85 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 75 – 85 минут

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 150 Вт + 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

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
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

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.

При выпекании в автоматической программе:

Поместите форму в рабочую камеру и включите автоматическую программу.

При выпекании без автоматической программы:

После выкладки в форму накройте тесто и дайте ему подняться

при комнатной температуре в течение примерно 30 минут или в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 15 минут, пока количество теста не увеличится в два раза. Выпекайте пирог до золотисто-желтого цвета.

После выпекания переверните форму и посыпьте пирог сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Кекс австрийский

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 150 – 170 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 50 – 60 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 50 – 60 минут

Выпекание

Хрустящий вишневый пирог

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

150 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
100 г сливочного масла
50 г сахара

Для посыпки

40 г молотого миндаля

Ингредиенты для начинки

2 банки консервированной вишни (по 680 г)

Ингредиенты для глазури

1 яйцо
70 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
4 ст. л. сливок
3 ст. л. крахмала
3 капли эссенции горького миндаля
100 г миндальных лепестков

Принадлежности

Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Замесите муку, пекарский порошок, сахар, сливочное масло и яйцо до получения однородного теста. Равномерно распределите тесто по дну смазанной жиром разъемной формы, при этом формируя бортик высотой 2 см.

Наколите тесто в нескольких местах вилкой и посыпьте молотым миндалем. Разложите сверху вишни без жидкости.

Для приготовления глазури смешайте все ингредиенты. Распределите глазурь поверх вишен и выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Мраморный пирог

Время приготовления: 85 – 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. 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 \ Кольц. форма
Длительность программы: ок. 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60 – 70 минут
Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60 – 70 минут

Выпекание

Фруктовый пирог с крошкой

Время приготовления: 110 - 120 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

375 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
125 мл теплого молока
40 г сахара
75 г растопленного сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

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

Ингредиенты для крошки

200 г муки
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1/2 ч. л. корицы
125 г сливочного масла

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

В миску насыпать муку, сделайте углубление. В углубление положите раскрошенные дрожжи, немного сахара и немного молока, добавьте еще немного муки и замесите до образования однородной массы. Дайте ей подойти в духовом шкафу при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 20 минут.

Смешайте эту опару с остальными ингредиентами для теста до образования однородного теста, снова дайте ему подойти при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 30 минут. Снова

немного разомните тесто, затем раскатайте и выложите в смазанный жиром стеклянный поддон.

Предварительно подготовленные фрукты равномерно распределите поверх теста.

Для приготовления крошки смешайте все ингредиенты для крошки. Посыпьте крошку поверх фруктового слоя, снова поставьте тесто в духовой шкаф для подъема при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" примерно на 30 минут, затем выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Пирог с крошкой \ с начинкой

Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 40 – 50 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 40 – 50 минут

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 150 Вт + 170
°С
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 35 – 45 минут

Совет

Для приготовления обычного пирога с крошкой не добавляйте в него фрукты.

Используйте автоматическую программу Пирог \ Пирог с крошкой \ без начинки или уменьшите время выпекания в альтернативных настройках на 5 – 10 минут.

Выпекание

Апельсиновые пирожные

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 12 штук

Ингредиенты для теста

50 г сливочного масла
4 яйца
4 ст. л. теплой воды
120 г сахара
80 г муки
50 г крахмала
1 г пекарского порошка
Натертая цедра 1 апельсина
Сахар для посыпки

Ингредиенты для начинки

200 мл сливок
250 г нежирного творога
3 г ванильного сахара
80 – 90 г апельсинового мармелада
20 мл апельсинового ликера
3 пластины белого желатина

Для украшения

2 апельсина
100 мл сливок
3 г ванильного сахара
Мелисса

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стекланный поддон

Приготовление

Растопите масло и охладите. Отделите яичные желтки от белков, взбейте до пенообразного состояния яичный желток, сахар и воду. Добавьте масло и смешайте. Затем добавьте муку, крахмал, пекарский порошок и цедру апельсина и перемешайте. Взбейте до густоты яичный белок и осторожно подмешайте. Выложите тесто на покрытый бумагой для выпечки стек-

лянный поддон и сразу поставьте выпекать до золотисто-коричневого цвета. Готовый бисквитный корж выложите из формы на посыпанное сахаром полотенце, снимите бумагу и остудите. Разрежьте корж на две части.

Взбейте сливки до густоты. Смешайте творог с ванильным сахаром, мармеладом и ликером. Желатин замочите в соответствии с инструкцией на упаковке, растворите, добавьте в творог, перемешайте и поставьте в холодное место. Как только крем начнет густеть, добавьте сливки и смешайте.

Одну половинку бисквита смажьте кремом, вторую половинку положите сверху, немного прижмите и поставьте в холодное место примерно на 2 часа.

Очистите апельсины от кожуры, при этом удаляя белую кожицу, и разделите на дольки. Взбейте до густой консистенции сливки с ванильным сахаром. Осторожно разрежьте бисквит на кусочки, украсьте сливками, дольками апельсина и мелиссой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 18 – 23 минуты + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 20 – 25 минут

Выпекание

Пирог с творогом на стеклянном поддоне

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

250 г сливочного масла
200 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 яйцо
1 щепотка соли
500 г муки
1 пакетик пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

1000 г творога
1 пакетик порошка для приготовления ванильного соуса
1 яйцо
200 г сахара
100 г изюма

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Взбейте масло, сахар, ванильный сахар, яйцо и соль до кремообразного состояния. Замесите половину перемешанной с пекарским порошком муки, затем добавьте остальную муку. Оставшуюся часть муки замесите таким образом, чтобы образовалась рыхлая масса.

Половину рыхлой массы выложите на смазанный жиром стеклянный поддон, разровняйте или раскатайте. Смешайте творог с порошком для приготовления соуса, яйцом и сахаром, добавьте изюм и распределите поверх теста. Оставшуюся часть рыхлой массы распределите сверху и выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Для приготовления варианта пирога с фруктами не используйте изюм. Распределите вишни или мирабель без косточек поверх творожной массы, сверху выложите рыхлую массу и выпекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Пирог с крошкой \ с начинкой

Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 50 – 60 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 50 – 60 минут

Совет

Творог из обезжиренного молока или столовый творог относится к невызревшим сырам. Он существует в различных вариантах содержания жира: обезжиренный творог с содержанием жира меньше 10%, творог средней жирности прим. 20% и жирный творог с 40% жира. В Австрии столовый творог также существует жирностью всего 10%.

Выпекание

Сдоба с изюмом

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 16 штук

Ингредиенты для теста

75 г творога
50 мл молока
40 мл растительного масла
40 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 бутылочка масляной ванильной эссенции
1 щепотка соли
200 г муки
4 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

100 г марципана, нарезанного мелкими кубиками
50 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
125 г изюма
50 г измельченных ядер лесного ореха
Корица на кончике ножа
1 бутылочка эссенции рома

Ингредиенты для глазури

75 г сахарной пудры
1 – 2 ст. л. рома

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

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

Раскатайте тесто на столе, присыпанном мукой, в пласт толщиной 1/2 см прямоугольной формы (25 x 30 см) и выложите его на смазанный жиром стеклянный поддон.

Для приготовления начинки смешайте марципан, сливочное масло и яйцо, добавьте изюм, ядра лесного ореха, корицу и эссенцию. Эту массу распределите поверх теста. Заверните верхний и нижний край теста на 2 см к центру теста. Выпекайте плетенку до золотисто-желтого цвета.

Сразу после выпекания посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ромом. Разрежьте выпечку поперек один раз, затем нарежьте вдоль на 8 полос.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 25 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Песочный пирог

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 12 порций

Ингредиенты

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

Для посыпки

Сахарная пудра

Для смазывания

200 г сахарной пудры
20 мл лимонного сока

Принадлежности

Прямоугольная форма

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, выложите ее бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму 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 приготовьте из сахарной пудры и лимонного сока глазурь и смажьте ею пирог.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Песочный пирог
Длительность программы: ок. 85 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 140 – 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65 – 80 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60 – 80 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

Шоколадный пирог с яичным ликером

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 16 порций

Ингредиенты

100 г шоколада с нежной горечью
250 г сливочного масла
250 г сахара
4 яйца
250 г муки
1 пакетик пекарского порошка
250 мл яичного ликера
Жир и панировочные сухари для
формы

Для посыпки

Сахарная пудра

Принадлежности

Форма для ромовой бабы

Приготовление

Поломайте шоколад на кусочки.
Взбейте масло, сахар и яйца до кремообразного состояния. Добавьте к смеси муку, перемешанную с пекарским порошком, долейте яичный ликер и быстро вымесите тесто. Добавьте шоколадные кусочки.
Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для ромовой бабы и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.
После охлаждения посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 140 – 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний
жар
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Шоколадный пирог

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

300 г темного шоколада
150 г сливочного масла
5 яиц
100 г сахара
100 г муки

Ингредиенты для глазури

100 г темной шоколадной глазури

Принадлежности

Кастрюля
Разъемная форма Ø 26 см

Приготовление

Растопите в кастрюле шоколад и сливочное масло, дайте остыть. Смесь перемешайте с яичными желтками, сахаром и мукой. В конце подмешайте взбитые до густоты яичные белки. Выложите тесто в смазанную жиром разъемную форму и выпекайте. После охлаждения покройте растопленной шоколадной глазурью. Из-за высокого содержания шоколада этот пирог остается внутри всегда немного влажным.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 35 – 40 минуты +
предварительный нагрев

Выпекание

Пирог с крошкой

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

400 г муки
2 ч. л. пекарского порошка
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
200 г сливочного масла
1 яйцо
1 бутылочка эссенции рома

Ингредиенты для начинки

200 г абрикосового джема

Ингредиенты для крошки

350 г муки
175 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1/2 ч. л. корицы
200 г растопленного сливочного масла

Принадлежности

Стеклоянный поддон

Приготовление

Из ингредиентов для теста замесите песочное тесто.

Раскатайте тесто на смазанном жиром стеклоянном поддоне и наколите его в нескольких местах вилкой.

Абрикосовый джем намажьте на тесто.

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

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Пироги \ Пирог с крошкой \ без начинки
Длительность программы: ок. 38 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 40 – 50 минут
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 35 – 45 минут

Лимонный пирог

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 12 порций

Ингредиенты для теста

150 г муки
1 щепотка соли
100 г сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

150 г сливочного масла
100 г сахара
3 яйца
100 г молотого миндаля
Сок из 1 – 2 лимонов
2 лимона, без кожуры, нарезанных
на ломтики

Принадлежности

Форма для пирога Ø 28 см

Приготовление

Замесите муку, соль, масло и яйцо до получения однородного теста и охладите в течение примерно 30 минут.

Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе до размера формы, выложите тесто на дно формы и предварительно выпекайте.

Для приготовления начинки растопите сливочное масло. Взбейте яичный желток с сахаром до кремообразного состояния, добавьте масло, миндаль и лимонный сок и перемешайте. Взбейте до густоты яичный белок и осторожно подмешайте.

Очистите от кожуры 2 лимона и нарежьте на дольки. Следите, чтобы была удалена белая кожица. Лимонную массу распределите по коржу, выложите сверху свежие или предва-

рительно засахаренные дольки лимона и выпекайте до образования золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 1-й снизу
Предварительное выпекание: 20 минут
Время выпекания: 30 – 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Интенсивное выпекание
Температура: 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40 – 50 минут

Режим работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Предварительное выпекание: 20 минут
Время выпекания: 30 – 40 минут +
предварительный нагрев

Совет

Засахаривание лимонных долек:

В кастрюле смешайте 250 мл воды с 200 г сахара, соком одного лимона и половинками лимона и нагревайте без крышки на небольшом огне в течение примерно 45 минут. Один лимон порежьте на 12 очень тонких долек. Опустите в лимонный сироп и дайте настояться в течение 30 минут. Достаньте дольки и дайте им хорошо стечь.

При таком способе засахаривания дольки фруктов остаются мягкими, они не покрываются прочной сахарной корочкой и поэтому не могут длительно храниться или применяться для украшения или поделок.

Маффины с шоколадом и вишней

Время приготовления: 70 – 80 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

12 формочек для маффинов Ø примерно 7 см

Приготовление

Растопите шоколад (СВЧ 450 Вт, 2 – 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. Оставшее-

ся шоколадное тесто и остаток вишен распределите по формочкам сверху. Поставьте маффины выпекаться.

При желании украсьте кексы растопленной темной или светлой шоколадной глазурью.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мелкая выпечка \ Маффины \ с фруктами
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Температура: 150 Вт + 160 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25 – 30 минут

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Рекомендации

- Вместо маффинов можно испечь пирог в разъемной форме. В таком случае увеличьте в два раза количество фруктов и продлите время выпекания при таком же режиме температуры примерно до 50 минут.
- Вишни можно заменить абрикосами.

Выпекание

Маффины с грецкими орехами

Время приготовления: 85 – 95 минут
на 12 штук

Ингредиенты

100 г изюма
5 ст. л. 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

12 формочек для маффинов Ø 7 – 8 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: Мелкая выпечка \ Маффины \ без фруктов
Длительность программы: ок. 36 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25 – 35 минут
Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25 – 30 минут + предварительный нагрев

Масляное печенье

Время приготовления: 30 – 40 минут
на 40 штук

Ингредиенты для теста

150 г сливочного масла мягкой консистенции
140 г сахара
1/2 яйца
Натертая цедра 1 лимона
180 г муки

Для смазывания

Оставшаяся часть яйца

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

Взбейте масло с сахаром до кремообразного состояния, к этой смеси добавьте половину взбитого яйца. Подмешайте муку и цедру лимона.

Выложите тесто примерно на 2/3 поверхности стеклоподдона. Оставшейся частью яйца смажьте тесто и выпекайте до образования золотистой корочки.

Сразу после выпекания нарежьте корж на ромбы (тесто очень рассыпчатое и поэтому ломкое).

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 10 – 18 минут + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 25 минут

Выпекание

Имбирная коврижка

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 50 штук

Ингредиенты для теста

250 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка
170 г сливочного масла мягкой консистенции
120 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
Натертая цедра 1 апельсина
1/2 ч. л. молотого имбиря

Ингредиенты для начинки

75 г абрикосового джема
75 г консервированного имбиря, мелко порубленного

Принадлежности

Стеклоянный поддон

Приготовление

Муку, пекарский порошок, сливочное масло, сахар, ванильный сахар, цедру апельсина и имбирь перемешайте с помощью миксера до образования крошек.

Половину полученной массы вымесите в однородное тесто. Тесто раскатайте в стеклянном поддоне с помощью скалки в пласт размером примерно 2/3 площади поддона.

Смажьте пласт абрикосовым джемом. Разложите кусочки имбиря, затем посыпьте остатками крошек и выпекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Выпеченный корж еще теплым разрежьте на прямоугольники размером примерно 2 x 4 см.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция + Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 15 – 25 минут + предварительный нагрев

Совет

Без абрикосового джема и имбиря из коржа получится печенье с крошкой.

Миндальные пирожные

Время приготовления: 35 минут
на 30 – 35 штук

Ингредиенты

100 г горького миндаля
200 г сладкого миндаля
600 г сахара
от 3 до 4 яичных белков (размера М)
Соль

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стеклянный поддон

Приготовление

Очищенные от шкурок 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 выдавите с помощью кулинарного мешка с гладкой насадкой на стеклянный поддон, покрытый 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

Предварительный нагрев: да
Режим работы: Конвекция +
Температура: 200 °C
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 2

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 °C
Время выпекания: 12 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

Заварное пирожное с манго и кокосом

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 16 штук

Ингредиенты для теста

250 мл воды
50 г сливочного масла
1 щепотка соли
170 г муки
4 яйца
1 ч. л. пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

1 спелый плод манго
150 мл кокосового молока
5 пластин белого желатина
400 мл сливок
2 пакетика ванильного сахара
40 г сахара
2 ст. л. обжаренной кокосовой стружки

Принадлежности

Стекланный поддон

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. Подмешайте по одному яйца, пока тесто не будет тянуться и не приобретет шелковистый блеск. В самом конце подмешайте пекарский порошок. Двумя чайными ложками выложите на посыпанный мукой стекланный поддон 16 маленьких комочков из теста и сразу выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Еще горячие заварные пирожные разрежьте вдоль ножницами. Если внутри еще имеется небольшой слой влажного теста, то его следует удалить и дать пирожным остыть.

Для приготовления начинки очистите манго от кожуры, мякоть отделите от косточки, нарежьте кубиками и доведите до пюреобразного состояния. Замочите желатин в соответствии с инструкцией на упаковке и разведите в немного подогретом кокосовом молоке. Добавьте оставшуюся часть кокосового молока и перемешайте с пюре из манго, после чего поставьте на некоторое время в холодное место. Взбейте до густоты сливки с сахаром и ванильным сахаром. Как только крем начнет густеть, добавьте сливки и кокосовую стружку и смешайте.

Наполните манговым кремом нижние половинки заварных пирожных, накройте верхними половинками и подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 25 – 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 25 – 35 минут + предварительный нагрев

Выпекание

Пирожные со вкусом мокко

Время приготовления: 35 – 45 минут
на 40 штук

Ингредиенты

2 яичных белка
130 г сахара
125 г миндальных палочек
125 г стружки темного шоколада
1 ч. л. порошка эспрессо или кофе
(растворимого)

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стеклянный поддон

Приготовление

Миндальные палочки обжарьте на сковороде без жира до золотисто-желтого цвета и остудите. Смешайте с шоколадной стружкой и порошком эспрессо.

Взбейте до густоты яичный белок, при этом в конце постепенно введите сахар. Осторожно подмешайте к белку смесь из миндаля, шоколада и эспрессо.

Двумя чайными ложками выложите маленькие комочки на стеклянный поддон, покрытый бумагой для выпечки, и выпекайте до светлого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 130 – 140 °C
Уровень: 1-й и 3-й снизу
Время выпекания: 20 – 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний
жар
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 130 – 140 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 15 – 20 минут +
предварительный нагрев

Печенье "Домашние сладости"

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 90 штук

Ингредиенты для теста

4 яичных желтка
250 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
4 яичных белка
1 бутылочка эссенции лимона
1 щепотка соли
250 г муки
250 г ядер лесного ореха, крупно порубленного
200 г изюма
40 мл рома
200 г стружки темного шоколада

Ингредиенты для глазури

100 г темной шоколадной глазури

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Вымочите изюм в роме в течение 30 минут.

Взбейте яичный желток, сахар, и ванильный сахар до кремообразного состояния. Осторожно подмешайте взбитый до густоты яичный белок. Перемешайте эссенцию лимона, соль, муку, ядра лесного ореха, изюм, вымоченный в роме, и шоколадную стружку. Тесто разровняйте на стеклянном поддоне и выпекайте до золотисто-желтого цвета. Сразу после выпекания залейте шоколадной глазурью и разрежьте на квадратики размером 3 x 3 см.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 30 минут + предварительный нагрев

Выпекание

Ванильные рогалики

Время приготовления: 100 – 120 минут
на 90 штук

Ингредиенты для теста

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

Для панировки

70 г ванильного сахара

Принадлежности

Стеклянный поддон

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 смазанный жиром стеклянный поддон и выпекайте до светло-желтого цвета.

Еще теплыми обваляйте рогалики в ванильном сахаре.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мелкая выпечка \ Ванильные рогалики

Длительность программы: ок. 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 140 – 160 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 20 – 30 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 15 – 20 минут + предварительный нагрев

Плоский хлеб

Время приготовления: 80 – 90 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200-220 мл чуть теплой воды или пахты или 280 г натурального йогурта
375 г муки
1/2 ч. л. соли
2 ст. л растительного масла

Для сбрызгивания

2 – 3 ст. л. растительного масла

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

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

Дайте тесту подняться в течение примерно 20 минут. Немного разомните и раскатайте тесто до получения плоской формы (Ø 30 см). Выложите лепешку на смазанный жиром стеклянный поддон или на круглый противень, сбрызните растительным маслом и выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Плоский хлеб \ пригот. самост.

Длительность программы: ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 30 – 35 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 25 – 30 минут + предварительный нагрев

Рекомендации

- Плоский хлеб можно приготовить в разных вариантах, если подмешать в подошедшее тесто 50 г обжаренного лука или 2 ч. л. розмарина или смесь из 40 г черных, мелко нарезанных оливок и 1 ст. л. измельченных семян пинии или 1 ч. л. мелко нарезанной прованской зелени.
- По собственному усмотрению перед выпеканием Вы также можете посыпать плоский хлеб кунжутом.

Выпекание

- Испеченный, разрезанный вдоль пополам плоский хлеб отлично подходит для разных начинок. На обе половинки хлеба со стороны среза намажьте творожный сыр. На нижнюю половинку разложите листики салата, кружочки помидоров и огурцов и тонкие колечки лука. Накройте другой половинкой хлеба. Кроме того, хлеб к столу можно подавать с соусом "Тзатзики" (смесь из 500 г мелко натертых огурцов, 250 г натурального йогурта, 250 г сметаны, 1 измельченного зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, соли и молотого черного перца).

Плетенка дрожжевая

Время приготовления: 140 – 150 минут
на 16 порций

Ингредиенты

1 1/2 кубика дрожжей (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
2 ст. л. молока

Для посыпки

30 г крупного сахара для украшения
50 г миндальной стружки

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

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

Накройте тесто крышкой и дайте ему подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 20 – 30 минут, пока объем теста не увеличится вдвое.

Из теста раскатайте три жгута длиной около 40 см. Из этих трех жгутов сплетите косичку и выложите ее в смазанный жиром стеклянный поддон.

Смешайте яичный желток с молоком и смажьте дрожжевую плетенку этой смесью и посыпьте крупномолотым сахаром и миндальной стружкой.

При выпекании в автоматической программе:

Поместите дрожжевую плетенку в рабочую камеру и выпекайте.

При выпекании без автоматической программы:

Дрожжевую плетенку поставьте в рабочую камеру, накройте ее крышкой и оставьте подниматься еще на 15 – 20 минут при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар". Затем выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пироги \ Плетенка дрожжевая

Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 150 – 170 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 35 – 45 минут

Выпекание

Режим работы: Верхний / нижний жар

Быстрый разогрев: выкл

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 30 – 40 минут

Совет

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

Хлеб с йогуртом и орехами

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 15 порций

Ингредиенты для теста

350 г муки
150 г пшеничной муки грубого помола
1 ч. л. соли
2 ч. л. пекарского порошка
1 ч. л. соды
80 г смеси рубленых орехов
80 г семян подсолнечника
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. светлого высококонцентрированного яблочного сока
200 г йогурта
300 мл молока

Для посыпки

Семена подсолнечника

Принадлежности

Бумага для выпечки
Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Смешайте оба вида муки, соль, пекарский порошок, соду, орехи и семена подсолнечника.

Смешайте растительное масло, яблочный сок, йогурт и молоко и замесите тесто со смесью муки. Выложите тесто в прямоугольную форму, покрытую бумагой для выпечки.

Посыпьте семенами подсолнечника и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 45 – 55 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55 – 65 минут

Совет

Вместо высококонцентрированного яблочного сока также можно использовать светлый сахарный сироп.

Выпекание

Белый формовой хлеб

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 12 порций

Ингредиенты

1000 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
2 ч. л. соли
4 ч. л. сахара
40 г растопленного сливочного масла
600 – 700 мл теплого молока

Для смазывания

3 ст. л. молока

Принадлежности

Большая прямоугольная форма шириной 15 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, масло, растворенные дрожжи и оставшееся молоко, замесите миксером однородное тесто.

Выложите тесто в большую прямоугольную форму. Надрежьте поверхность ножом на глубину примерно 1/2 см и смажьте молоком.

Тесто оставьте доходить при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 30 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое. Выпекайте до образования золотистой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Белый хлеб формовой
Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40 – 50 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 35 – 45 минут

Чиабатта с травами

Время приготовления: 100 – 110 минут
на 20 порций

Ингредиенты для теста

125 мл теплого молока
125 мл теплой воды
1/2 кубика дрожжей (21 г)
475 г муки
2 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла

Ингредиенты для начинки

1 мелко нарезанная луковица
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
1 ст. л. растительного масла
3 ст. л. петрушки, рубленой
3 ст. л. укропа, рубленого
1 ст. л. зеленого лука, крупно нарубленного
3 ст. л. базилика, нарубленного
1 яйцо
1 ст. л. сметаны повышенной жирности
Соль
Перец

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

Смешайте молоко, воду и раскрошенные дрожжи. Замесите муку, соль, растительное масло и дрожжевую опару с помощью миксера до образования однородного, мягкого теста. Дайте тесту подойти при комнатной температуре в течение примерно 30 минут.

Для приготовления начинки слегка потушите лук и чеснок в растительном масле. Добавьте зелень, яйцо, сметану, соль и перец.

Немного разомните тесто, раскатайте его на столе, посыпанном мукой, до образования прямоугольной формы (30 x 40 см) и посыпьте массой с зеленью, оставляя при этом 2 см от края по периметру свободными. Сверните прямоугольник, начиная с узкой стороны. Положите рулет в смазанный жиром стеклянный поддон и оставьте подходить при комнатной температуре примерно на 30 минут, затем выпекайте до золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Хлеб \ Багеты \ пригот. самот.
Длительность программы: ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 25 – 35 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 30 – 40 минут

Совет

Более простой вариант чиабатты получится, если Вы не будете использовать начинку из зелени.

Выпекание

Оливковый хлеб

Время приготовления: 160 – 175 минут

Ингредиенты

450 г муки
1/2 кубика свежих дрожжей (21 г) или
1 1/2 пакетика (10 г) сухих дрожжей
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 наре-
занных

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Замесите муку, дрожжи, вино, яйца и масло до получения однородного теста и дайте ему подойти при комнатной температуре в течение примерно 60 минут.

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

Выложите очень мягкое тесто в смазанную жиром прямоугольную форму и оставьте подниматься при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 60 минут. Надрежьте хлеб вдоль и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65 – 75 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65 – 75 минут

Хлеб с изюмом

Время приготовления: 90 – 100 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
150 – 200 мл теплой пахты
500 г муки
100 г сахара
1 щепотка соли
20 г растопленного масла
125 г нежирного творога
250 г изюма

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма длиной 30 см

Приготовление

Помешивая дрожжи в пахте, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и творог и замесите до получения однородного теста.

Добавьте в тесто вымытый, обсушенный изюм и тщательно перемешайте. При выпекании в автоматической программе:

Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, смажьте верх теста водой и выпекайте хлеб до золотисто-коричневого цвета.

При выпекании без автоматической программы:

Выложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, поставьте в рабочую камеру и оставьте тесто подниматься при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 30 минут, пока объем теста не увеличится вдвое.

Смажьте верх теста водой и выпекайте хлеб до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Сладкий хлеб

Длительность программы: ок. 75 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 40 – 50 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 40 – 50 минут

Выпекание

Багет со шпиком и зеленью

Время приготовления: 80 – 110 минут
на 2 штуки

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г) или 1 пакетик сухих дрожжей
250 мл теплой воды
250 г пшеничной муки Тип 405
250 г пшеничной муки грубого помола
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

2 – 3 ст. л. молока
1 яичный желток

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

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 и зелень.

Дайте тесту подойти в рабочей камере при температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение примерно 40 минут, затем немного помесите.

Из теста сформируйте два багета длиной примерно 35 см и выложите на смазанный жиром стеклянный поддон.

Взбейте молоко с яичным желтком и смажьте багеты этой смесью.

При выпекании в автоматической программе:

Поставьте багеты в духовой шкаф и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

При выпекании без автоматической программы:

При температуре 50 °С в режиме "Верхний/нижний жар" дайте тесту подойти еще в течение 20 минут, затем выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Багеты \ пригот. самот.

Длительность программы: ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 20 – 25 минут + предварительный нагрев

Совет

Вместо багетов из полученного теста Вы можете сформировать 12 булочек. Сделайте на верхней поверхности крестообразные надрезы, смажьте взбитым яичным желтком и выпекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Выпекание

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

Молоко

Принадлежности

Стекло́нный поддон

Приготовление

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.

При выпекании в автоматической программе:

Слегка промесите тесто, придайте ему форму буханки длиной примерно 25 см и выложите на смазанный жиром стекло́нный поддон. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см., смажьте молоком и сразу поместите тесто в духовой шкаф.

При выпекании без автоматической программы:

Слегка промесите тесто, придайте ему форму буханки длиной примерно 25 см и выложите на смазанный жи-

ром стекло́нный поддон. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см. Накройте хлеб влажным полотенцем и дайте ему подойти еще в течение 30 минут. В конце поверхность смажьте молоком и выпекайте хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Хлеб \ Белый хлеб

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 40 – 50 минут

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 консервированного имбиря,
мелко нарубленного
1 ч. л. корицы
100 г крупнокристаллического сахара

Принадлежности

Прямоугольная форма 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 дальше подходить 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 минут

Альтернативная настройка

Этап предварительного нагрева:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 200 °С
Фаза нагрева: быстрая
Уровень: 1-й снизу

Этап 1:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 °С
Время выпекания: 25 минут

Этап 2:
Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 °С
Время выпекания: 5 – 10 минут

Закуски и легкие блюда

Смотрите на это легко

Предвкушение удовольствия – особое наслаждение, когда дело касается изысканного меню. Легкие и изысканные закуски могут так сильно прийтись по вкусу, что можно отказаться от основного блюда, просто увеличив порцию закуски. В любом случае мы желаем Вам хорошего аппетита.

Советы по приготовлению

Блюда, которые мы Вам предлагаем в этом разделе, могут быть как закусками, так и небольшой трапезой. Закуска должна настраивать на последующее главное блюдо и не быть слишком сытной. Поэтому закуски во Франции называют также "Hors d'oeuvre", дословно "перед работой", а в англосаксонских странах – "Appetizer", что в переводе значит "то, что возбуждает аппетит".

Часто готовят сразу несколько маленьких закусок. Они составляют разнообразный выбор, который легко готовится и в котором каждый обязательно найдет для себя что-то вкусное.

Закуска и основное блюдо должны дополнять друг друга. Поэтому перед мясным блюдом не подают мясную закуску, а перед сытным супом не подают легкий суп.

Пирожки из слоеного тела с начинкой "Палермо"

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 10 штук

Ингредиенты

1 упаковка квадратного слоеного теста (замороженного, 450 г, 10 листов)

Ингредиенты для начинки

250 г сыра Моццарелла
50 г помидор, вяленых, консервированных в растительном масле
1 маленькая баночка тунца (185 г)
10 зеленых оливок
1 ст. л. нарезанного базилика
Соль
Свежемолотый перец
1 яйцо

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Разморозьте слоеное тесто в соответствии с инструкцией на упаковке. Дайте стечь жидкости с моццареллы, помидор и тунца. Вместе с оливками нарежьте мелкими кубиками, смешайте с базиликом и заправьте солью и перцем. Отделите яичный желток от белка, смажьте края слоеного теста яичным белком, сверху положите начинку, сверните и прижмите края. Смажьте пирожки взбитым желтком, положите их на стеклянный поддон, ополоснув его перед этим холодной водой, и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 30 минут + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20 – 30 минут

Закуски и легкие блюда

Паштет из форели озерной

Время приготовления: 150 – 170 минут
на 10 порций

Ингредиенты

1 небольшая луковица, нарезанная кубиками
1 ст. л. сливочного масла
750 г филе лосося или форели озерной, свежего, некопченого, нарезанного кубиками
90 г белого хлеба, нарезанного кубиками
1 яйцо
Соль
Перец
Мускат
350 мл сливок
1 ст. л. укропа, рубленого

Принадлежности

Кастрюля
Стеклянная прямоугольная форма длиной 20 см
в качестве альтернативы форма для терринов

Приготовление

Припустите лук в сливочном масле, добавьте кубики лосося, еще немного потушите. Дайте немного остыть, затем добавьте белый хлеб, яйцо, специи и сливки, смешайте. Массу оставьте пропитываться примерно на 60 минут.

С помощью миксера из массы порциями приготовьте пюре. В конце добавьте укроп и перемешайте. Выложите рыбный фарш в смазанную жиром стеклянную прямоугольную форму или форму для терринов. Формой несколько раз сильно стукните по мягкой поверхности, чтобы запол-

нить массой возможные пустоты. Накройте форму крышкой и запекайте до готовности.

Дайте остыть, слейте возможно выступившую жидкость. Достаньте паштет из формы, нарежьте ломтиками. Подавайте на стол в теплом или холодном виде с тостами и медово-горчичным соусом или легким кремом из хрена.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 130 – 150 °С
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60 – 70 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 50 – 60 минут

Совет

Паштет также можно приготовить с копченым филе лосося или форели озерной. Наряду с форелью озерной, имеющей мясо розового цвета, к самым известным видам форели относятся ручьевая форель и радужная форель.

Маринованный болгарский перец

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 4 порции

Ингредиенты

3 стручка желтого сладкого перца
3 стручка красного сладкого перца
3 стручка оранжевого сладкого перца

Ингредиенты для маринада

6 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. белого вина
4 ст. л. уксуса из белого вина
1 зубчик чеснока, измельченный
прессом
Соль
Перец
3 ч. л. смеси трав

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

Для приготовления маринада смешайте все ингредиенты. Стручки перцев разрежьте сначала пополам, затем на четыре части, удалите перегородки и зерна. Уложите перцы на стеклянный поддон кожей вверх и поставьте в рабочую камеру. Запекайте перцы на гриле, пока кожа не начнет надуваться и местами не приобретет темно-коричневый цвет. Достаньте стеклянный поддон из рабочей камеры. Накройте перцы кухонным полотенцем, смоченным холодной водой, и оставьте примерно на 10 минут, затем снимите кожу.

Залейте четвертинки перцев маринадом и дайте настояться в течение нескольких часов. Подавайте к столу с багетом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Гриль
Температура: степень 3
Уровень: 3-й снизу
Время поджаривания: 6 – 8 минут +
5 минут предварительного нагрева

Совет

Для маринования хорошо подходят также ломтики цуккини и шампиньоны. Цуккини и грибы бланшируют или предварительно слегка варят в пароварке. В любом случае овощи должны оставаться слегка твердыми.

Закуски и легкие блюда

Запеченные донышки артишоков

Время приготовления: 20 – 25 минут
на 3 порции

Ингредиенты

8 – 10 донышек артишоков, консер-
вированных
200 мл сливок
100 г плавленого сыра с зеленью
100 г сыра Гауда, тертого
75 г ветчины, нарезанной кубиками
Мускат
Перец

Принадлежности

Кастрюля
Плоская форма для запеканок

Приготовление

Подогрейте сливки, плавленый сыр и половину порции сыра Гауда, смешайте до получения однородной массы и заправьте перцем и мускатным орехом. Добавьте кубики ветчины. Выложите донышки артишоков без жидкости в форму для запеканок, залейте сырным соусом и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Гриль
Температура: степень 3
Уровень: 2-й снизу
Время запекания: 8 – 10 минут + 5 минут предварительного нагрева

Примеры хорошего вкуса

Легкий суп – это идеальное начало изысканного меню. Он может также стать и вкусным обедом. Картофель, овощи, рыба и др. – почти вся пища, которая обогащает наш постоянный рацион, прекрасно сочетается с бульоном. При этом она может быть приправлена специями, проявляя при этом все свое вкусовое многообразие. Кстати, как свидетельствуют психологи, супы оказывают даже бодрящее действие: пища употребляется с большим аппетитом и помогает снять нервное напряжение.

Советы по приготовлению и полезная информация

Вкусным и малокалорийным вариантом для заправки овощных супов является пюре. Все ингредиенты доводятся до готовности, как описано в рецепте, а затем превращаются в пюре при помощи миксера или погружного блендера. Предварительно можно вынуть некоторые кусочки овощей, а после приготовления пюре снова их добавить. Суп получается достаточно густым без добавления муки и жира или других загустителей.

Супы, которые заправляются яичным желтком, после добавления взбитого с небольшим количеством горячей жидкости яичного желтка нельзя больше варить, иначе желток свернется.

Для загущения супов традиционно используется клецка из жира и муки: 40 г сливочного масла смешайте с 40 г муки. Эту клецку выложите в миску, налейте 1000 мл холодной жидкости и варите. Мука в клецке не может склеиться в холодной жидкости, проваривается с самого начала и после доведения до готовности все еще хорошо смешивается с жидкостью, пока суп не будет иметь однородную консистенцию.

Супы и айнтопфы

Если супы сгущают с помощью разведенного крахмала или риса, суп рекомендуется постоянно помешивать в процессе варки, чтобы избежать оседания загустителя на дне миски.

Добавление свежей зелени после завершения варки придает многим супам аппетитный аромат и повышает содержание витаминов.

Сокращение продолжительности приготовления достигается с помощью доливания теплой жидкости (не подходит для сгущения клецкой из муки и жира).

За редким исключением супы или айнтопфы (густые супы) всегда варят в закрытой посуде. Благодаря этому потеря влаги сводится к минимуму.

В процессе варки время от времени помешивайте супы или айнтопфы, чтобы выровнять разницу температуры между разными ингредиентами.

Если блюда будут готовиться при помощи автоматической программы, это должно учитываться уже при предварительной подготовке. Как правило, все подготовленные ингредиенты заранее перемешиваются в емкости для приготовления. На особые отличия (например, добавление яиц или сливок) указывается в соответствующем рецепте.

При приготовлении с использованием автоматических программ задавайте только вес блюда. Вес посуды во внимание не принимается. Необходимое время для приготовления с использованием автоматических программ иногда отличается от времени приготовления при вводе мощности и времени вручную.

В общем и целом, ставьте емкость, в которой Вы готовите суп или айнтопф, на стеклянный поддон на 1-й уровень снизу.

Креветочный суп с карри

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 2 порции

Ингредиенты

1 ст. л. растительного масла
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
250 г креветок, очищенных
2 ст. л. карри
1/2 ч. л. молотого кориандра
4 ст. л. лимонного сока
50 г неподслащенного кокосового
крема или 100 мл кокосового молока
400 мл рыбного бульона
Соль
Перец
Перец чили
При желании 1 ч. л. мелко нарезан-
ного стручка перца чили

Приготовление

Выложите в миску растительное мас-
ло, чеснок и креветки и слегка поту-
шите под крышкой при мощности 850
Ватт примерно 8 минут.
Добавьте карри, кориандр, лимонный
сок, кокосовый крем или молоко,
бульон и специи. Под крышкой дове-
дите до готовности при мощности
850 Ватт в течение примерно 5 ми-
нут, а затем при мощности 450 Ватт в
течение 10 минут.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Супы и айнтопфы

Ризотто из птицы

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 4 порции

Ингредиенты

600 г филе курицы или индейки
100 г моркови
100 г лука-порея
100 г шампиньонов
20 г сливочного масла
1 ст. л. порошка карри
1 баночка шафрана
Соль
Перец
150 г риса для ризотто (сорт Виалоне или Аборио)
600 мл бульона из мяса птицы
50 г миндальных лепестков

Приготовление

Нарежьте филе птицы полосками, морковь, лук-порея и грибы тонкими ломтиками и сложите в миску. Добавьте сливочное масло, специи, рис и жидкость, потушите под крышкой при мощности 850 Ватт в течение примерно 10 минут, затем при мощности 450 Ватт в течение примерно 15 минут. Посыпьте миндалем и подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Густой суп (айнтопф) \ 1600 г
Длительность программы: ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 15 минут

Тыквенный суп

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1 луковица, нарезанная кубиками
1 ст. л. растительного масла
500 г нарезанной кубиками мякоти
тыквы
125 мл молока
375 мл овощного или куриного буль-
она
Соль
Белый перец
1 ч. л. сахара
10 г сливочного масла
1 ст. л. сметаны повышенной жир-
ности
6 ст. л. сливок
1 ст. л. крупно нарубленных тыквен-
ных семечек

Приготовление

Выложите в миску растительное мас-
ло и лук, потушите под крышкой при
мощности 850 Ватт примерно 4 ми-
нуты.

Добавьте мякоть тыквы, молоко,
бульон и специи. Под крышкой дове-
дите до готовности при мощности
850 Ватт в течение примерно 6 ми-
нут, а затем при мощности 450 Ватт в
течение 12 минут.

Доведите суп до пюреобразного со-
стояния, при этом добавьте сливоч-
ное масло и сметану.

Суп разлейте в 6 тарелок. На каждую
порцию выложите 1 ст. л. сливок и
порубленные тыквенные семечки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. програм-
мы
Программа: Приготовление с СВЧ \
Суп \ 1100 г
Длительность программы: ок. 22 ми-
нут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 4 минуты

Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Этап 3:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 12 минут

Супы и айнтопфы

Кукурузный крем-суп

Время приготовления: 35 – 45 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 банка кукурузы (весом 280 г)
1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
20 г муки
500 мл овощного бульона
1 стручок перца чили
Порошок чили
Соль
Перец
Сахар
100 мл сливок
100 г нарезанного кубиками бекона

Приготовление

Слейте с кукурузы всю жидкость. 3/4 количества кукурузы высыпьте в миску. Добавьте луковицу, бульон, стручок перца чили и специи. Смешайте сливочное масло с мукой до получения однородной смеси, и добавьте к общей массе. Под крышкой доведите до готовности при мощности 850 Ватт в течение примерно 5 минут, а затем при мощности 450 Ватт в течение 8 минут.

Доведите суп до пюреобразного состояния, при этом добавив сливки. Добавьте в суп оставшуюся порцию кукурузы.

Выложите на тарелку бумажное полотенце, на нем разложите кубики бекона и вытапливайте жир, не накрывая крышкой, при мощности 850 Ватт в течение 3 минут.

Еще раз подогрейте суп, выложите на него бекон и подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 3 минуты

Минестроне

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1000 мл мясного или овощного бульона
50 г нарезанного кубиками бекона
1 луковица, нарезанная кубиками
100 г зеленых бобов (замороженных)
100 г горошка (замороженного)
100 г брусочков сельдерея (замороженных)
100 г ломтиков моркови (замороженных)
150 г картофеля, кубиками, или 50 г тонкой вермишели
2 ч. л. смеси итальянских трав (орегано, тимьян, петрушка)
1 – 2 помидора
100 г сыра "Пармезан", тертого
Соль по вкусу

Приготовление

Бульон, бекон, лук, бобы, горошек, сельдерей, морковь, картофель или вермишель и травы положите в миску и доведите до кипения под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 10 минут, затем варите при мощности 450 Ватт еще примерно 15 минут. Время от времени помешивайте. С помидоров снимите кожицу, нарежьте кубиками и добавьте в суп. Посыпать суп пармезаном или подавайте к супу сыр отдельно.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Суп \ 1800 г
Длительность программы: прим 32 минуты

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 15 минут

Супы и айнтопфы

Борщ

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
200 г говядины, нарезанной мелкими кубиками
250 мл говяжьего бульона
200 г картофеля, нарезанного кубиками
250 г белокочанной капусты, нашинкованной
200 г свеклы, натертой на крупной терке
75 г лука-порея, тонко порезанного
1 – 2 ст. л. уксуса из красного вина
Соль
150 г сметаны повышенной жирности
1 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

Луковицу, сливочное масло, мясо и бульон положите в миску. Тушите, накрыв крышкой, при мощности 850 Ватт примерно 5 минут.
Добавьте картофель, белокочанную капусту, свеклу, лук-порей, уксус из красного вина и соль. Готовьте сначала при мощности 850 Ватт примерно 5 минут, затем при мощности 450 Ватт еще примерно 20 минут.
Добавьте в суп сметану и подавайте на стол, посыпав петрушкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Густой суп (айнтопф) \ 1200 г
Длительность программы: ок. 23 минуты

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут
Этап 3:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 минут

Томатный суп с базиликом и сливками

Время приготовления: 35 – 40 минут
на 6 порций

Ингредиенты

200 г моркови, очищенной, разрезанной на четыре части
1 луковица, нарезанная кубиками
10 г сливочного масла
1 банка помидоров (850 г)
Соль
Перец
250 мл овощного бульона
1/2 ч. л. сахара
4 ст. л. базилика, нарубленного
100 мл сливок

Приготовление

В миске смешайте морковь, луковицу и масло, накройте крышкой и потушите при мощности 850 Ватт примерно 8 минут.

Добавьте помидоры вместе с жидкостью, соль, перец, бульон и сахар, накройте крышкой и готовьте при мощности 450 Ватт примерно 6 минут. Сделайте из супа пюре. Если он будет очень густой, добавьте еще немного воды или бульона.

Доведите до пюреобразного состояния базилик со сливками, при этом немного взбейте сливки. Суп подавайте в тарелках или чашках. На каждую порцию положите немного базилика со сливками. Подавайте на стол, украсив листиками базилика.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Суп \ 1700 г
Длительность программы: ок. 31 минуты

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 минут
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Супы и айнтопфы

Овощной суп по-венски

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 4 порции

Ингредиенты

30 г сливочного масла
1 луковица, нарезанная кубиками
100 г лука-порея, нарезанного кольцами
200 г картофеля ломтиками
250 г овощного ассорти или по 80 г цветной капусты, моркови, брокколи
750 мл говяжьего бульона
Соль
Перец
Мускат
250 мл сливок
1 ст. л. базилика, нарубленного
1 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

Смешайте в миске сливочное масло, луковицу, лук-порей, картофель, овощи, бульон и специи, поставьте на стеклянный поддон, накройте крышкой и тушите сначала при мощности 850 Ватт примерно 10 минут, затем при мощности 450 Ватт примерно 15 минут.

После тушения достаньте немного овощей. Из остальной части овощей, включая жидкость, сделайте пюре, при этом добавьте сливки и зелень. Извлеченные из миски овощи снова положите в суп.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Суп \ 1600 г
Длительность программы: ок. 29 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 15 минут

Рандеву с наслаждением

Легкость приготовления и разнообразие – вот основные преимущества запеканок. Для запеканок Вы можете выбирать и комбинировать все имеющиеся у Вас продукты. Они пользуются большой популярностью и при приеме гостей. И если вдруг что-то останется, то после нового разогрева эти блюда не потеряют свой вкус.

Советы по приготовлению

Как правило, запеканки готовятся без крышки, чтобы образовалась хрустящая золотисто-желтая корочка.

Делите ингредиенты, например, овощи, на части как можно более одинакового размера.

После окончания процесса приготовления оставьте блюда примерно на 5 минут для выравнивания температуры.

В приборах с автоматическими программами задавайте только вес блюда. Вес посуды не принимается во внимание.

Необходимое время для приготовления с использованием автоматических программ иногда может отличаться от времени приготовления при вводе значений мощности и времени вручную.

Запеканки

Мусака из баклажанов

Время приготовления: 100 – 110 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
2 яичных желтка

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запеканки 20 x 30 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: Конвекция +

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время запекания: 45 – 55 минут + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Запекание

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время запекания: 50 – 60 минут + предварительный нагрев

Куриный паштет с шампиньонами

Время приготовления: 65 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

1 шалот
2 зубчика чеснока
1 небольшой стебель лука
200 г шампиньонов
150 г вешенок
2 филе куриной грудки
4 куриных окорочка (без кожицы и костей)
8 ломтиков шпика, с прослойками мяса
1 ст. л. растительного масла
1 1/2 ч. л. зернистой горчицы
1 1/2 ч. л. сушеного тимьяна
150 мл белого вина
50 г сливочного масла
60 г муки
250 мл сливок
500 мл куриного бульона
2 яичных желтка
250 г слоеного теста
Соль
Перец

Принадлежности

Сковорода
Высокая, круглая форма
Ø прим. 26 см (пригодная для микроволновых печей)

Приготовление

Очистите лук-шалот и чеснок и мелко порубите. Лук нарежьте кольцами и помойте. Почистите шампиньоны и вешенки и нарежьте кубиками размером примерно 1 см. Промойте филе куриной грудки и куриные окорочка под проточной водой, промокните и нарежьте кубиками размером 1 см. Нарежьте шпик полосками. Порубите мелко петрушку.

Потушите лук-шалот на сковороде в растительном масле, добавьте чеснок и шпик, слегка обжарьте, пока шпик не станет золотисто-коричневого цвета. Добавьте шампиньоны и вешенки и готовьте дальше. Переложите в глубокую посуду, добавьте зелень и горчицу, заправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

В кастрюлю налейте белое вино и уваривайте на слабом огне. Добавьте сливочное масло и растопите его.

Подмешайте муку до образования однородной пасты, добавьте сливки и бульон и доведите до кипения, постоянно помешивая, до образования густого соуса. Перелейте соус в миску.

Нарежьте слоеное тесто таким образом, чтобы оно покрывало форму. Нагрейте предварительно рабочую камеру.

Смешайте смесь из шампиньонов и лука-шалота с соусом и приправьте по вкусу. Добавьте куриные кубики, перемешайте и все выложите в форму.

Запеканки

Край формы смажьте яичным желтком и положите сверху слоеное тесто. Обрежьте выступающие края слоеного теста и острым ножом сделайте небольшие надрезы крест-накрест в крышке из слоеного теста, чтобы в процессе приготовления мог выходить пар. Смажьте яичным желтком и готовьте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Куринный паштет

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 200 °C

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция

плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 25 минут

Гратен с салатным цикорием

Время приготовления: 50 – 60 минут
8 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 тертого 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

Предварительный нагрев: да
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 200 °С

Этап 1:
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 °С
Время приготовления: 25 – 40 минут

Запеканки

Лазанья с лососем

Время приготовления: 90 – 100 минут
прим. на 4 порции

Ингредиенты

400 г копченого лосося, нарезанного ломтиками

12 листов теста для лазаньи без варки

2 луковицы, нарезанные кубиками

20 г сливочного масла

2 ст. л. муки

600 мл молока

300 мл сливок

Соль

Перец

2 ст. л. укропа, рубленого

3 ст. л. лимонного сока

2 кольраби, нарезанные соломкой

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Кастрюля

Форма для запеканок

Приготовление

Потушите кубики лука в сливочном масле. Добавьте муку, смешайте. Помешивая, добавьте молоко и сливки. Хорошо заправьте солью, перцем и соком лимона. Варите соус на слабом огне примерно 10 минут. Добавьте укроп.

Очистите кольраби и нарежьте на тонкие полоски. Обдайте горячей водой и дайте стечь жидкости.

Распределите небольшое количество соуса на дне формы для запеканок.

Выложите четыре листа для лазаньи, сверху положите ломтики кольраби и лосося. Снова полейте соусом, затем снова листы для лазаньи, кольраби, лосось. Выложите оставшиеся четы-

ре листа для лазаньи и полейте оставшимся соусом. Посыпьте сыром и запекайте без крышки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Лазанья \ Высота ...

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 160 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 35 – 45 минут

Режим работы: Запекание

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 45 – 55 минут

Запеканка из макарон

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 6 порций

Ингредиенты

300 г макарон
30 г сливочного масла
3 луковицы, нарезанные кубиками
2 стручка красного сладкого перца, нарезанных кубиками
200 г моркови, нарезанной кружками
600 г мясистых помидоров, нарезанных крупными кубиками
200 мл овощного бульона
300 г сметаны повышенной жирности
150 мл молока
Соль с чесноком
Перец
200 г ветчины, сырой или вареной, нарезанной кубиками
200 г овечьего сыра с зеленью, нарезанного кубиками

Для запекания

150 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

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 \ Высота ...
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35 – 45 минут
Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут
Режим работы: Запекание
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45 – 55 минут

Запеканки

Мусака с цуккини

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

2 1/2 ст. л. оливкового масла
5 больших цуккини
1 большая луковица
2 стручка сладкого перца
1 зубчик чеснока
1 банка целых помидоров (400 г)
2 ст. л. томатной пасты
35 г рубленой мяты
Соль
Перец
150 г швейцарского сыра, нарезанного ломтиками (например, Грюйер)
3 ст. л. с горкой муки
500 г натурального йогурта
2 яйца
180 г тертого сыра

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканок

Приготовление

Очистите луковицу и чеснок. Разрежьте луковицу на две части и нарежьте ломтиками. Чеснок мелко порубите. Нарежьте цуккини по длине кружками. Удалите зерна из сладкого перца и нарежьте тонкими полосками.

Нагрейте растительное масло на сковороде, нарезанные цуккини обжарьте друг за другом до золотисто-коричневого цвета, отставьте в сторону.

В той же сковороде обжарьте лук, чеснок и полоски перца в течение 4 минут. Добавьте помидоры, томатный соус и мяту. Приправьте солью и перцем.

Смажьте жиром форму для запеканок, на дно выложите половину порции цуккини, сверху половину порции томатного соуса, выложите ломтики сыра, полейте томатным соусом и, наконец, разложите сверху равномерно оставшиеся кружки цуккини. Смешайте муку, йогурт, яйца и натертый сыр, выложите поверх мусаки и запекайте до готовности.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Овощная мусака
Длительность программы: ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + гриль с обдувом
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 минут

Совет

Цуккини можно заменить баклажанами, тыквой или сладким картофелем.

Ни мяса, ни рыбы – полезно и вкусно

Сытное блюдо без рыбы и мяса бросает настоящий вызов любому повара. Но, имея небольшую фантазию и креативность, приготовить сытные, вкусные и сбалансированные блюда, намного проще, чем Вы думаете. При этом продукты, которые ранее считались не такими важными, превращаются в достойные уважения заменители мяса и рыбы. Зелень, корни и оригинально приготовленные овощи придают блюдам присущую только им нотку и усиливают ощущения от естественного вкуса продуктов.

Советы по приготовлению

В этой главе Вашему вниманию предлагается широкий выбор рецептов – от легкой закуски до полноценного блюда.

Полноценный прием пищи представляет собой потребление белков, жиров, углеводов, а также достаточного количества витаминов и минеральных веществ. Белки – это "топливо" для организма человека. Потребность в белке легко восполняется молоком, сыром, творогом и бобовыми.

Вегетарианская пища не является изобретением наших дней. Еще в Древней Греции философы призывали к питанию без мяса. В 1811 году в Лондоне было основано Вегетарианское общество ("Vegetarian Society"). С тех пор понятие "вегетарианец" имеет отношение ко всем людям, которые отказываются от потребления мясных и рыбных продуктов.

Вегетарианские блюда

Запеканка из брокколи и грибов

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 3 порции

Ингредиенты

300 г брокколи (свежей или замороженной)
300 г шампиньонов (свежих или замороженных)
400 г картофеля (взвешенного после очистки, нарезанного небольшими кубиками)
125 г сметаны повышенной жирности
100 мл сливок
1 ст. л. крахмала
1 ч. л. соли
1/2 ч. л. черного перца
150 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запеканок

Приготовление

Выложите брокколи (свежую очистить, измельчить; замороженную в размороженном виде разделить на части) в форму для запеканок. Добавьте грибы (свежие очистить и нарезать ломтиками; замороженные в размороженном виде нарезать ломтиками) и картофель. Смешайте сметану повышенной жирности со сливками, крахмалом, солью, перцем и 1/3 порции сыра. Добавьте в смесь из овощей и картофеля и перемешайте. Посыпьте оставшейся частью сыра и запекайте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 55 – 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут

Лазанья с шампиньонами

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 6 порций

Ингредиенты

15 пластов теста для лазаньи без предварительной варки
400 г сыра Горгондзола, нарезанного на кубики
1500 г шампиньонов, нарезанных на ломтики
3 ст. л. петрушки, рубленой
150 г натертого сыра Пармезан или 250 г сыра Гауда

Ингредиенты для соуса Бешамель

90 г сливочного масла
90 г муки
1400 мл молока
Соль
Перец
Мускат

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Для приготовления соуса нагрейте сливочное масло, помешивая, добавьте муку. Продолжая помешивать, добавьте молоко. Варите соус на слабом огне примерно 5 минут, заправьте солью, перцем и мускатным орехом. Добавьте сыр Горгондзола, перемешайте до образования однородной массы. Затем подмешайте грибы и петрушку.

Вылейте 1/4 соуса в форму для запеканки. Сверху выложите 5 пластов теста для лазаньи, посыпьте 1/3 сыра. Снова укладывайте слоями 1/4 соуса, снова 5 пластов теста для ла-

заньи, снова 1/3 сыра. В конце еще раз выложите 1/4 соуса и последние пласты теста для лазаньи.

Сверху распределите оставшийся соус, посыпьте оставшимся сыром и запекайте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Запеканки и суфле \ Лазанья \ Высота ...
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 – 40 минут

Режим работы: Запекание

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 45 – 55 минут

Совет

Шампиньон известен еще с 17-го века и уже тогда культивировался в пещерах. Шампиньоны делятся на три сорта: белые с нежным ароматом, коричневые или розовые с очень выраженным вкусом и шампиньоны гигантские. Промывайте шампиньоны очень быстро под струей воды, не оставляйте их в воде.

Вегетарианские блюда

Сырные клецки

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

300 г белого хлеба
200 мл теплого молока
1 луковица, нарезанная кубиками
10 г сливочного масла
150 г сыра Гауда, крупно натертого
150 г сыра Тильзитер, крупно натертого
3 ст. л. петрушки, рубленой
25 г муки
3 яйца
Соль
Перец

Принадлежности

Сковорода

Приготовление

Нарежьте белый хлеб маленькими кубиками, залейте молоком и оставьте примерно на 30 минут. Потушите лук в сливочном масле до золотисто-коричневого цвета.

К белому хлебу добавьте лук, сыр, петрушку, муку, яйца и специи и хорошо все смешайте.

Из массы сформируйте 8 – 10 клецек. Выложите клецки в миску рядом друг с другом. Готовьте под крышкой при мощности 600 Ватт примерно 6 минут, затем при мощности 450 Ватт примерно 5 минут.

При необходимости залейте клецки растопленным сливочным маслом. Получается небольшое вкусное блюдо в сочетании с салатом из свежих помидоров или томатным соусом.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 600 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 6 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 5 минут

Лазанья из овечьего сыра со шпинатом

Время приготовления: 90 – 100 минут
на 3 – 4 порции

Ингредиенты

450 г листьев шпината (замороженных)
9 пластов теста для лазаньи без предварительной варки
150 г овечьего сыра
375 мл сливок
200 г молочной пенки
3 яйца
200 г сыра Гауда, тертого
1 ч. л. соли
1/2 ч. л. перца
1/2 ч. л. сладкой паприки
Сушеный молотый чеснок по вкусу
3 помидора, нарезанных кружочками
25 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запеканок

Приготовление

Разморозьте листья шпината, слейте с них всю жидкость. Нарежьте овечий сыр на мелкие кубики. Взбейте сливки, сметану и яйца, хорошо заправьте солью, перцем, паприкой и сушеным молотым чесноком по вкусу.

Дно формы для запеканки залейте 1/4 яично-сливочной смесью, выложите 3 пласта теста для лазаньи, сверху разложите половину порции шпината, затем треть овечьего сыра и сыра Гауда, затем еще четверть яично-сливочной смеси. Снова выложите слоями 3 пласта теста для лазаньи, остаток шпината, еще треть овечьего сыра и сыра Гауда, еще четверть яично-сливочной смеси. Свер-

ху накройте оставшимися пластами теста. Сверху выложите оставшееся количество яично-сливочной смеси, овечьего сыра и сыра Гауда и запеките без крышки.

Спустя 30 минут запекания выложите сверху нарезанные помидоры, посыпьте небольшим количеством сыра Гауда и запеките без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Лазанья \ Высота ...

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Мощность/Температура: 150 Вт + 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 35 – 45 минут

Режим работы: Запекание

Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 65 – 75 минут

Вегетарианские блюда

Овощная лазанья

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 6 порций

Ингредиенты

2 – 3 стручка красного сладкого перца
2 – 3 стручка желтого сладкого перца
1 цуккини
250 г сыра Рикотта (как вариант творог или творожный сыр)
100 г сметаны повышенной жирности
35 г сливочного масла
35 г муки
500 мл молока
3 ст. л. базилика, нарубленного
50 мл растительного масла
25 г семян пинии (можно заменить кедровыми орехами)
Соль
Перец
Мускат
12 пластов теста для лазаньи

Принадлежности

Стеклянный поддон
Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Стручки сладкого перца разрежьте на четыре части, удалите перегородки и зерна. Уложите четвертинки на стеклянный поддон кожицей вверх и поджарьте на предварительно нагретом гриле (степень 3, 3-й уровень снизу) в течение 6 – 8 минут, пока кожа не начнет вздуться и не станет темно-коричневой. Достаньте стеклянный поддон из рабочей камеры, накройте влажным кухонным по-

лотенцем. Оставьте в таком виде примерно на 10 минут, после чего снимите с перцев кожицу.

Цуккини нарежьте кружками.

Из смеси базилика, растительного масла, семян пинии и соли с помощью миксера приготовьте пасту. Рикотту смешайте со сметаной и базиликовой пастой.

Нагрейте сливочное масло, помешивая, добавьте муку и постепенно введите молоко. Доведите до кипения, заправьте солью, перцем и мускатным орехом.

В форму для запеканки налейте небольшое количество соуса, выложите пласты теста для лазаньи, сверху распределите немного смеси из базилика и Рикотты и половину овощей. Полейте половиной порции соуса. Снова накройте пластинами теста для лазаньи, смесью из базилика и Рикотты, овощами и соусом. Накройте последними пластинами теста для лазаньи, смажьте смесью из базилика и Рикотты и запекайте до готовности без крышки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Лазанья \ Высота ...

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 180
°С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 35 – 45 минут

Совет

Семена пинии, как правило, продаются в маленьких упаковках. Они относительно дорогие, так как их сбор требует больших усилий. Шишки пинии собирают, и только через 7 – 9 месяцев можно достать из них созревшие семена.

Мы приглашаем Вас к столу!

Многие изысканные блюда доставляют нам удовольствие благодаря своему вкусу, но не очень хорошо влияют на фигуру. Спешим вас успокоить – блюда из рыбы относятся к приятным исключениям: они вкусны и, в то же время, полезны для здоровья. В зависимости от происхождения рыбы, кулинарных обычаев и национальных традиций, в мире существуют разнообразнейшие рыбные блюда, которые непременно стоит попробовать. Некоторые рецепты мы предлагаем в этой главе и надеемся, что они придутся Вам по душе.

Советы по приготовлению и полезная информация

Белок мяса рыбы является очень полезным. Рыба богата витаминами А, В и D, а также минеральными веществами, такими, как железо, йод, кальций и фосфор. Рыба легко усваивается благодаря неплотной структуре мяса и считается легкой и диетической пищей.

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.

Если Вы готовите рыбное филе в соусе, сократите добавление жидкости, так как рыба во время приготовления также отдает жидкость.

Готовя рыбу, не следует забывать, что температура внутри нее должна поддерживаться на уровне не менее 70°C.

Количество

Целая тушка: 250 – 300 г на человека

Рыбное филе: 200 – 250 г на человека

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.

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.

Рыба

Рыба с соусом карри

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 4 порции

Ингредиенты

400 г кусочков ананаса (банка)
1 стручок красного сладкого перца
1 банан, нарезанный кружками
600 г золотистого или красного морского окуня
3 ст. л. лимонного сока
40 г сливочного масла
125 мл белого вина
125 мл ананасового сока
Соль
Сахар
Перец чили
2 ст. л. карри
2 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление

Стручок сладкого перца разрежьте на четыре части, удалите перегородки и зерна, нарежьте тонкими полосками. Рыбу порежьте крупными кубиками.

Выложите кусочки рыбы в миску, сбрызните лимонным соком. К рыбе добавьте ананасы, сладкий перец, банан, сливочное масло, вино, сок, специи, загуститель для соуса и все перемешайте.

Готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт в течение примерно 5 минут, а затем при мощности 450 Ватт в течение 12 минут.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Рыба \ 1600 г
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 12 минут

Рыба на подушке из овощей

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 4 порции

Ингредиенты

300 г натертой на терке моркови
300 г натертой на терке кольраби
1 ст. л. растительного масла
1 пакетик смеси из 8 трав (замороженных) или свежая зелень (петрушка, кервель, укроп, майоран)
600 г филе красного окуня
2 ст. л. лимонного сока
Соль
200 г творожного сыра с зеленью
125 мл молока
125 мл сливок

Принадлежности

Миска с крышкой
Форма для запеканок

Приготовление

В миске смешайте натертую морковь и кольраби с растительным маслом и зеленью. Тушите, накрыв крышкой, при мощности 850 Ватт примерно 6 минут.

Половину порции овощей выложите в форму для запеканки. Сверху выложите рыбное филе, сбрызнутое лимонным соком, посолите, накройте оставшейся частью овощей.

Смешайте творожный сыр с молоком и сливками, залейте слой овощей и готовьте без крышки.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 7 минут

Этап 2:

Режим работы: СВЧ с грилем
Мощность/Гриль: 450 Вт + степень 3
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 11 минут

Рыба

Лосось с весенними овощами

Время приготовления: 55 – 65 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 кусочка филе лосося (примерно по 125 г)
Соль
Перец, разноцветный, крупнодробленый
Порошок карри
1 неочищенный лимон
1 пучок раннего репчатого лука
1 пучок моркови
250 г шампиньонов
150 г сметаны повышенной жирности
80 г сливочного масла с зеленью

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканки 20 x 30 см

Приготовление

Помойте филе лосося, промокните и заправьте солью, перцем и порошком карри. Почистите лимон, снимая также белую кожицу, и нарежьте лимон ломтиками.

Почистите, помойте и нарежьте лук кусочками под углом. Почистите, помойте и нарежьте тонкими кружками морковь. Почистите шампиньоны и также нарежьте ломтиками.

Смешайте овощи, потушите в немного подогретом сливочном масле с зеленью, добавьте сметану и перемешайте, заправьте солью и перцем.

Выложите овощи в форму для запеканки, сверху выложите филе лосося. Оставшуюся порцию сливочного масла с зеленью разделите на части

и выложите поверх овощей и лосося, обложите ломтиками лимона и доведите до готовности без крышки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200°C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 20 – 30 минут
+ предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 180°C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 20 – 30 минут

Совет

Вместе с этим блюдом на стол подают мелкий жареный картофель и соус из горчицы и укропа.

Запеченная рыба по-мекленбургски

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

750 г филе красного окуня
3 помидора, нарезанных кружочками
50 г ветчины, нарезанной кубиками
1 – 2 яблока, нарезанных кубиками
1 консервированный огурец, нарезанный кубиками
1 ч. л. каперсов
20 г сливочного масла
100 г сыра Гауда, тертого
1 ст. л. петрушки, рубленой

Принадлежности

Форма для запеканок Ø 30 см

Приготовление

Форму для запеканок выложите кружками помидоров. На них выложите рыбное филе.
Перемешайте ветчину, яблоки, огурец, лук и каперсы, выложите на рыбу. Сверху посыпьте смесью сыра с петрушкой.
Обложите ломтиками сливочного масла и готовьте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Рыба \ Рыбное филе
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 – 35 минут
Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 45 минут

Рыба

Паэлья

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 8 порций

Ингредиенты

6 ст. л. оливкового масла
300 г филе куриных грудок
2 зубчика чеснока, нарезанных кубиками
2 луковицы, нарезанные кубиками
300 г длиннозерного риса
200 г горошка
1 стручок красного сладкого перца
2 очень спелых помидора или 4 ст. л. томатной пасты
1000 мл бульона
Соль
Перец
1 ч. л. молотой сладкой паприки
1/2 ч. л. шафрана, молотого
300 г мяса каракатицы в кольцах
200 г мяса мидий
300 г креветок

Принадлежности

Стеклоподдон

Приготовление

При запекании в автоматической программе:
Смешайте в стеклянном поддоне все ингредиенты, кроме бульона.
Запустите автоматическую программу.
После истечения 30 и 60 минут подлейте 500 мл бульона (в соответствии с указаниями на дисплее).
При запекании без автоматической программы:
Налейте растительное масло в стеклянный поддон. Нагревайте в режиме Конвекция+ при температуре 160 °C или Верхний/нижний жар при тем-

пературе 180 °C в течение примерно 10 минут. Добавьте мелко нарезанное филе куриных грудок, лук и зубчики чеснока и готовьте примерно 20 минут. Время от времени переворачивайте.

Затем добавьте рис, горошек, нарезанный полосками стручок сладкого перца, нарезанные кружками помидоры или томатную пасту и половину порции бульона. Заправьте солью, перцем и шафраном и готовьте без крышки 30 минут. Время от времени перемешивайте.

Добавьте оставшийся бульон, кольца кальмара или каракатиц, мясо мидий и креветки. Хорошо все перемешайте и готовьте без крышки еще 20 минут.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Запеканки и суфле \ Паэлья \ в свежем виде

Длительность программы: ок. 90 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 70 – 80 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 70 – 80 минут

Совет

При использовании риса из цельного зерна время приготовления продлевается на 20-30 минут.

Крупные креветки на шпажках

Время приготовления: 20 – 25 минут
на 4 порции

Ингредиенты

12 – 16 очищенных крупных креветок
2 ст. л. лимонного сока
12 – 16 шампиньонов, свежих или консервированных
12 ломтиков деликатесной ветчины
75 г сливочного масла или сливочно-го масла с зеленью, растопленного
4 длинные деревянные шпажки

Принадлежности

Решетка
Стеклянный поддон

Приготовление

Сбрызните крупные креветки лимонным соком. Почистите свежие шампиньоны, с консервированных грибов слейте жидкость. Из ломтиков ветчины сделайте рулетики. Нанизывайте на шпажки поочередно креветки, грибы и ветчину. Смажьте сливочным маслом с помощью кисточки. Положите шпажки на решетку, под ней установите стеклянный поддон и запеките на гриле.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Гриль
Гриль: ступень 3
Уровень: 2-й или 3-й снизу
Время приготовления: 5 минут на каждую сторону + 5 минут предварительного нагрева

Филе камбалы на листьях шпината

Время приготовления: 30 – 40 минут
на 2 порции

Ингредиенты

300 г филе камбалы
2 ст. л. лимонного сока
1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
300 г листьев шпината (замороженного)
20 г сливочного масла
20 г муки
250 мл овощного бульона
2–3 ст. л. белого вина
1 яичный желток
100 мл сливок
150 г сыра Гауда, тертого
Соль
Перец
Мускат

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Сбрызните лимонным соком филе камбалы, оставьте примерно на 10 минут, затем промокните и приправьте солью и перцем.

Разморозьте листья шпината при мощности 600 Ватт в течение примерно 6 минут, хорошо отожмите. Потушите лук в сливочном масле до золотисто-желтого цвета, добавьте шпинат и готовьте еще примерно 5 минут. Растопите оставшееся сливочное масло, добавьте муку и перемешайте. Помешивая, добавьте бульон и вино, доведите до кипения. Добавь-

те сыр и взбитый со сливками яичный желток. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Выложите в форму для запеканки листья шпината, сверху положите филе камбалы, полейте соусом и готовьте без крышки примерно 11 минут.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 600 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 600 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Этап 3:

Режим работы: СВЧ с грилем
Мощность/Гриль: 450 Вт + степень 3
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 10 – 12 минут

Рыба

Сайда с корочкой из хрена

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

400 г моркови
20 г сливочного масла
Соль
Перец
4 кусочка филе сайды (по 150 г)
1 яйцо
1 пакетик светлого соуса
4 ч. л. хрена

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Нарежьте морковь соломкой размером со спичку. Быстро потушите ее в сливочном масле и выложите в форму для запеканки.

Приправьте рыбное филе солью и перцем и выложите на морковь.

Смешайте яичный желток, соус, приготовленный в соответствии с указаниями на упаковке, и хрен, подмешайте взбитый до густой консистенции яичный белок.

Этим соусом полейте рыбу и готовьте без крышки до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 25 – 30 минут
+ предварительный нагрев

Судак с зеленью и сливками

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1 судак (примерно 1500 г)
Сок из 1 лимона
5 луковиц, нарезанных ломтиками
50 г сливочного масла
Соль
Черный перец
60 г сливочного масла мягкой консистенции
1 морковь, нарезанная кубиками
30 г анчоусной пасты
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. панировочных сухарей
250 г нежирной сметаны
2 яичных желтка
5 ст. л. петрушки, рубленой
2 ст. л. укропа, рубленого
Алюминиевая фольга, очень плотная

Принадлежности

Кастрюля
Алюминиевая фольга
Стеклокерамический поддон

Приготовление

Немного посолите почищенного судака изнутри и снаружи. Поджарьте лук в сливочном масле до золотисто-желтого цвета, приправьте солью и перцем.

Выложите лук с жиром после жарения, морковь и 2 ст. л. петрушки на достаточно большой лист алюминиевой фольги, сверху выложите судака. Смешайте сливочное масло мягкой консистенции с анчоусной пастой. Смажьте верхнюю поверхность рыбы пастой, сбрызните лимонным соком

и посыпьте панировочными сухарями. Фольгу неплотно оберните вокруг рыбы.

Сверток выложите на стеклянный поддон и поставьте готовиться. Смешайте сметану с яичным желтком, оставшейся порцией петрушки и укропом.

Примерно через 30 минут откройте сверток из фольги, полейте рыбу сметанным соусом и доведите до готовности без крышки.

Это блюдо подают на стол вместе с отварным картофелем и свежим листовым салатом с заправкой из лимона и йогурта.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут

Внутренняя температура продукта при использовании пищевого термометра: 70 – 75 °C

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 принимают новые оттенки вкуса благодаря различным приправам, соусам и гарнирам, и своим разнообразием объединяют разные культуры.

Мясо: советы по приготовлению и полезная информация

Автоматические программы

Куски мяса весом до 1000 г не подходят для приготовления в автоматической программе, так как они очень быстро пересыхают.

Мясо готовится в стеклянных формах для запекания с крышкой или без нее или на стеклянном поддоне. При выборе автоматической программы Вы получите указание о соответствующей посуде.

В некоторых автоматических программах спустя определенное время приготовления нужно добавлять жидкость и при необходимости снять 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).

Применение 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.

Мясо и птица

Птица: советы по приготовлению и полезная информация

Автоматические программы

Птица весом до 900 г не подходит для приготовления в автоматической программе, так как она очень быстро пересыхает.

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.

Применение 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.

Ростбиф/говяжье филе

Время приготовления: 50 – 70 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г ростбифа или говяжьего филе
Соль
Перец
1 ст. л. горчицы с травами
75 г сливочного масла

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet (в качестве альтернативы стеклянный поддон)
Алюминиевая фольга

Приготовление

Приправьте мясо солью и перцем, натрите горчицей, обложите тонкими ломтиками сливочного масла и положите в форму для запекания или в стеклянный поддон. Готовьте без крышки до средней степени готовности в предварительно нагретой рабочей камере.

После запекания мясо заверните в фольгу, оставьте примерно на 10 минут, затем нарежьте ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Говядина \ Говяжье филе или Ростбиф \ Жарение или Низкотемператур. приготовление
Длительность программы:
Жарение: ок. 40 минут (средняя прожарка)
Низкотемператур. приготовление: ок. 100 минут (средняя прожарка)

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 35 – 45 минут + предварительный нагрев
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 200 – 220 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 35 – 60 минут + предварительный нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
"по-английски": 40 – 45 °C
средняя прожарка: 50 – 55 °C
полностью прожаренное: 60 – 65 °C

Мясо и птица

Тушеная говядина

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г говядины из кострецовой части
Соль
Перец
Перец сладкий
1 луковица, нарезанная кубиками
1 лавровый лист
50 г сливочного масла мягкой консистенции
250 мл мясного бульона
250 мл воды
125 г сметаны повышенной жирности
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с крышкой

Приготовление

Приправьте мясо солью, перцем, смажьте сливочным маслом и выложите в форму для запекания Gourmet. Добавьте лук и лавровый лист и готовьте под крышкой.

Примерно через 30 минут долейте немного мясного бульона и добавьте сметану и готовьте дальше. Через 80 минут снимите крышку и жарьте до готовности без крышки.

Сок от мяса разбавьте оставшейся порцией бульона, сметаной и водой, слегка загустите разведенным крахмалом и подавайте к мясу, нарезанному ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Говядина \ Тушеная говядина
Длительность программы: ок. 120 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100 – 120 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100 – 120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 – 90 °С

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 на кубики
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 Gourmet и поставьте в духовой шкаф готовиться без крышки.

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

Предварительный нагрев: да

Режим работы: Конвекция +

Температура: 180 °C

Фаза нагрева: быстрая

Уровень: 1-й снизу

Этап 1:

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс

Температура: 300 Вт + 180 °C

Время приготовления: 210 минут

Мясо и птица

Жаркое из свинины

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г свинины для жаркого (кусок окорока или мякоти)
Соль
Перец
Перец сладкий
1 ч. л. горчицы
30 г сливочного масла
100 мл сливок или сметаны повышенной жирности
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Приправьте мясо солью, перцем и паприкой, смажьте горчицей. Обложите ломтиками сливочного масла, поместите в форму для запекания Gourmet и готовьте под крышкой примерно 30 минут.
Добавьте сливки, сметану повышенной жирности или немного воды и доведите до готовности без крышки. В жидкость, образующуюся во время жарения, долейте воду, слегка загустите путем добавления разведенного водой крахмала.
Нарежьте мясо ломтиками и подавайте с подливой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Свинина \ Жаркое из окорока
Длительность программы: ок. 100 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100 – 130 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100 – 130 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 80 – 85 °С

Свиное филе в соусе "Рокфор"

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 2 порции

Ингредиенты

500 г филе свинины
Соль
Перец
3 ст. л растительного масла
2 луковицы, нарезанные кубиками
50 мл белого вина
125 мл сливок
200 г сыра Рокфор
2 ст. л. классической мучной подливки
2 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

При приготовлении в автоматической программе:

В миске смешайте все ингредиенты, кроме мяса.

Положите в смесь мясо и готовьте.

При приготовлении без автоматической программы:

Положите в миску растительное масло и лук и потушите под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 5 минут. Свиное филе обмакните со всех сторон в смеси. Добавьте вино, готовьте под крышкой при мощности 450 Ватт примерно 10 минут.

Немного разомните сыр, смешайте со сливками и мучной подливкой до однородной смеси, добавьте к мясу, смешайте с вином. Готовьте без крышки при мощности 450 Ватт еще примерно 5 минут. Время от времени перемешивайте.

Нарежьте филе ломтиками, полейте соусом и посыпьте петрушкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Приготовление с СВЧ \ Мясо \ 1000 г

Длительность программы: ок. 22 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 5 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 5 минут

Мясо и птица

Свиное филе в слоеном тесте

Время приготовления: 90 – 100 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 (консервированных)
1 ст. л. петрушки, рубленой
450 г слоеного теста

Для смазывания

1 яичный желток
4 ст. л. молока

Принадлежности

Сковорода
Стеклоанный поддон

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 (каждый примерно 30 x 20 см). На каждый лист выложи-

те филе. Начинку распределите по верх 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 сбрызнутый водой стеклянный поддон, 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 \ Мясо \ Свиное филе в тесте

Длительность программы: ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 180 – 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время запекания: 30 – 35 минут +
предварительный нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70 °C

Мясной рулет с паприкой

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 6 порций

Ингредиенты

300 г говяжьего фарша
300 г свиного фарша
1 булочка
2 яйца
2 ст. л. молотой сладкой паприки
1/2 ч. л. острого красного перца
Соль
Перец
3 ст. л растительного масла
2 луковицы, нарезанных мелкими кубиками
50 г нарезанного кубиками бекона
1 стручок красного сладкого перца
1 банка консервированных шампиньонов, нарезанных ломтиками (вес продукта без жидкости 250 г)
125 г сыра Гауда, нарезанного кубиками
250 мл бульона

Принадлежности

Сковорода
Стеклоанный поддон

Приготовление

Нагрейте масло и бекон на сковороде, потушите в сковороде кубики лука. Добавьте кубики сладкого перца и ломтики шампиньонов без жидкости. Когда смесь немного остынет, подмешайте в нее кубики сыра. Булочку замочите в холодной воде примерно на 10 минут. Хорошо отожмите и смешайте с говяжьим и свиным фаршем, яйцами, сладким и острым перцем, солью и черным перцем до получения однородной массы.

В фарш добавьте овощную смесь и все хорошо перемешайте. Сформируйте овальный рулет. Выложите его на смазанный жиром стеклянный поддон и готовьте, не накрывая крышкой.

Примерно через 20 минут подлейте бульон.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Рулет из рубленого мяса
Длительность программы: ок. 45 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 150 Вт + 160 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 55 – 65 минут

Режим работы: Конвекция +
Температура: 160 – 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 55 – 65 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 75 – 85 °С

Мясо и птица

Рулет из рубленого мяса по-бельгийски

Время приготовления: 70 – 80 минут

6 – 8 порций

Ингредиенты

1000 г 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 \ Рулет из рубленого мяса

Уровень: см. на дисплее

Продолжительность программы: 65 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 220 °C

Время приготовления: 12 минут

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 150 Вт + 160 °C

Время приготовления: 45 минут

Этап 3:

Режим работы: Гриль

Температура: степень 3

Время приготовления: 5 – 10 минут

Жаркое из телятины со сливками

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г телятины (кострец или окорок)
1 ч. л. соли без верха
1/2 ч. л. белого перца
2 ч. л. порошка сладкой паприки, без верха
1 ч. л. сливочного масла
2 луковицы
2 моркови
2 помидора
2 телячьи кости
750 мл бульона или жидкости после жарения
250 мл сливок
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Приправьте мясо солью, перцем и сладкой паприкой, смажьте сливочным маслом и выложите в форму для запекания Gourmet. Крупно нарежьте очищенную морковь, лук и помидоры и добавьте к мясу вместе с телячьими костями.

Через 30 минут долейте примерно 1/4 л бульона или жидкости после жарения. Повторяйте это каждые 30 минут. В конце добавьте сливки.

В жидкость, образующуюся во время жарения, долейте воду, слегка загустите путем добавления разведенного водой крахмала.

Нарежьте мясо ломтиками и подавайте с подливой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Телятина \ Тушёная телятина
Длительность программы: ок. 90 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 160 – 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90 – 120 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 90 – 120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 75 – 80 °C

Совет

По этому рецепту Вы также можете приготовить рулет из телятины. Для этого выберите автоматическую программу Мясо \ Телятина \ Рулет из телятины.

Мясо и птица

Телячья голень

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 5 порций

Ингредиенты

1 телячья голень (примерно 1500 г)
Соль
Черный перец
40 г растопленного сливочного масла
2 моркови
100 г сельдерея
1 луковица
3 гвоздики
250 мл горячей воды
1/2 пучка петрушки
2 ст. л. сметаны
Крахмал

Принадлежности

Стеклянный поддон
в качестве альтернативы форма для запекания Gourmet

Приготовление с помощью автоматической программы

Вымойте, обсушите, посолите и поперчите телячью голень, смажьте сливочным маслом. Выложите в стеклянный поддон или в форму для запекания Gourmet.

Добавьте очищенные, мелко нарезанные овощи, нашпигованный гвоздикой лук, воду и петрушку и готовьте.

Смешайте сок от приготовления мяса с водой и сметаной, слегка загустите разведенным крахмалом.

Приготовление без помощи автоматической программы

Вымойте, обсушите, посолите и поперчите телячью голень, смажьте сливочным маслом. Выложите в

стеклянный поддон или в форму для запекания Gourmet. Готовьте примерно 60 минут.

Добавьте очищенные, мелко нарезанные овощи, нашпигованный гвоздикой лук, воду и петрушку и доведите до готовности.

Смешайте сок от приготовления мяса с водой и сметаной, слегка загустите разведенным крахмалом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Телятина \ Телячья ножки

Длительность программы: ок. 70 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 100 – 130 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 100 – 130 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 80 – 85 °C

Ножка ягненка

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1 бедро ягненка (примерно 1500 г)
Соль
Перец
3 ч. л. прованских трав
2 зубчика чеснока, измельченных
прессом
30 г растопленного сливочного масла
100 мл красного вина
50 г сметаны
150 мл мясного бульона
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Удалите с бедра все пленки, посолите, поперчите, приправьте зеленью и чесноком. Смажьте сливочным маслом и выложите в форму для запекания Gourmet. Примерно 30 минут тушите под крышкой.

Добавьте красное вино, бульон и сметану, дальше запекайте мясо без крышки.

В жидкость, образующуюся во время жарения, долейте воду, слегка загустите путем добавления разведенного водой крахмала.

Нарежьте мясо ломтиками и подавайте с подливой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Мясо \ Баранина \ Ножка ягненка
Длительность программы: ок. 80 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90 – 120 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90 – 120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 80 – 85 °C (середина розового цвета: 70 – 75 °C)

Мясо и птица

Спинка ягненка в горчичной панировке

Время приготовления: 80 – 90 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1200 г спинки ягненка на кости
Соль
Перец
20 г сливочного масла мягкой консистенции
125 мл красного вина
125 г сметаны повышенной жирности

Ингредиенты для горчичной панировки

3 ломтика хлеба для тостов
2 ст. л. петрушки, рубленной
1 ч. л. тимьяна, рубленного
1 яйцо
2 ст. л. горчицы с травами

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Для приготовления горчичной панировки мелко искрошите ломтики хлеба. Хлебные крошки хорошо перемешайте с зеленью, горчицей и яйцом. При запекании в автоматической программе:

Намажьте на мясо горчичную панировку, добавьте сметану, половину порции красного вина и бульон и готовьте без крышки.

При запекании без автоматической программы:

Спинку ягненка натрите со всех сторон солью и перцем. Выложите в форму для запекания мясной стороной вверх, смажьте сливочным маслом. Готовьте без крышки примерно 15 минут в предварительно разогретом духовом шкафу. Затем намажьте

на мясо панировочную массу, добавьте сметану, половину порции красного вина и готовьте без крышки еще примерно 40 минут.

После приготовления сок от мяса разбавьте оставшимся красным вином и водой. Загустите разведенным пищевым крахмалом.

Прорежьте корочку вдоль и отделите мясо от кости с помощью острого ножа.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Мясо \ Баранина \ Спинка ягненка

Длительность программы: ок. 45 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время запекания: 50 – 60 минут + предварительный нагрев

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время запекания: 50 – 70 минут + предварительный нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70 – 80 °C

Утка с апельсинами

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 утка (2000 г)
Соль
Перец
тимьян
3 апельсина, очищенных, нарезанных кубиками
2 яблока, очищенных, нарезанных кубиками
1 лавровый лист
125 мл белого вина
350 мл бульона из мяса птицы
125 мл апельсинового сока
Крахмал

Для украшения

1 апельсин, неочищенный, нарезанный тонкими ломтиками

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Очищенную утку приправьте солью, перцем и тимьяном. Во внутреннюю часть утки положите кубики апельсина и яблок с лавровым листом. Выложите утку в форму для запекания Gourmet грудкой вниз и запекайте без крышки. После истечения половины времени приготовления подлейте немного вина и бульона и готовьте дальше без крышки. Достаньте утку. К жидкости, образовавшейся при жарении, добавьте вино, бульон и апельсиновый сок, загустите крахмалом.

Разделите утку на порционные части. Украсьте утку апельсиновыми ломтиками. Подавайте на стол вместе с соусом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Птица \ Утка \ 1,5 кг - 2,5 кг
Длительность программы: ок. 70 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Мощность/Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 80 – 100 минут

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 150 Вт + 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 60 – 75 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90 – 110 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 – 90 °C

Мясо и птица

Курица

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 2 порции

Ингредиенты

1 курица (ок. 1000 г)
соль, паприка, карри
2 – 3 ст. л. растительного масла
100 мл сливок или сметаны повышенной жирности
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Соль, паприку и карри размешайте в растительном или сливочном масле. Смажьте смесью подготовленную курицу. Уложите в форму для запекания Gourmet грудкой вниз и готовьте, не накрывая крышкой. Примерно через 20 минут запекания переверните, добавьте немного сливок или сметаны и запекайте до готовности, не накрывая крышкой.
Сок от мяса разбавьте оставшимися сливками и водой, слегка загустите разведенным пищевым крахмалом и подавайте к курице.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Птица \ Цыпленок \ целиком \ 0,8 кг - 1,2 кг
Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35 – 45 минут
Режим работы: Гриль с обдувом
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 60 – 70 минут
Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 – 90 °С

Филе куриной грудки со специями и баклажаном

Время приготовления: 70 – 80 минут + 4 часа маринования
на 4 порции

Ингредиенты

1 луковица
2 зубчика чеснока
10 г свежего имбиря
1 маленький баклажан
8 свежих фиников
1 пучок петрушки
4 кусочка филе куриной грудки
2 1/2 ст. л. оливкового масла
1 1/4 ч. л. кумина
1 ч. л. куркумы
1 1/4 ч.л. порошка сладкой паприки
2 1/2 ст. л. оливкового масла
2 1/2 ст. л. меда
2 1/2 ст. л. лимонного сока
Соль
Перец
125 мл йогурта

Для посыпки

2 1/2 ст. л. петрушки, мелко нарубленной

Принадлежности

Форма для запеканок

Приготовление

Филе куриной грудки разрежьте пополам. Замаринуйте в растительном масле с добавлением чеснока, имбиря, кумина, куркумы и паприки и поставьте в холодное место минимум на 4 часа.

Почистите луковицу и чеснок. Лук разрежьте на две части и нарежьте полукольцами. Чеснок мелко порубите. Имбирь натрите на крупной терке. Баклажаны нарежьте кубиками. Из фиников удалите косточки и разрежьте на четыре части. Петрушку мелко порубите.

Выложите в форму лук, баклажан и оливковое масло и готовьте без крышки.

Добавьте мед, финики и курицу, хорошо перемешайте и готовьте дальше без крышки.

Перед подачей на стол добавьте половину порции лимонного сока, приправьте солью и перцем и дайте настояться 5 минут.

Смешайте йогурт с оставшейся порцией лимонного сока и полейте этой смесью курицу. Украсьте петрушкой и подавайте на стол вместе с кускусом или рисом.

Мясо и птица

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Птица \ Цыпленок \ Цыпленок с баклажанами

Длительность программы: ок. 28 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 600 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 17 – 23 минуты

Курица в горчичном соусе

Время приготовления: 30 – 35 минут
на 2 порции

Ингредиенты

250 г сметаны повышенной жирности
4 ст.л. зернистой горчицы
1 зубчик чеснока, измельченный
прессом
Соль
1/2 ч. л. листиков шалфея
4 кусочка куриного филе (примерно
по 125 г)

Приготовление

Сметану, горчицу, чеснок, соль и шалфей перемешайте в миске. Филе обмакните со всех сторон в горчичном соусе. Готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт в течение примерно 4 минут, а затем при мощности 450 Ватт в течение примерно 12 минут. Мясо в процессе приготовления один раз переверните и сбрызните соусом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Приготовление с СВЧ \ Птица \ 800 г
Длительность программы: ок. 11 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 4 минуты
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 12 минут

Мясо и птица

Фаршированная индейка

Время приготовления: 190 – 200 минут
на 8 порций

Ингредиенты

1 готовая к приготовлению индейка
(примерно 3500 г)

Соль

Сметана или сметана повышенной
жирности

Крахмал

Ингредиенты для начинки

30 мл растительного масла

3 луковицы, нарезанные кубиками
(150 г)

125 г риса

150 г ядер фисташек

150 г изюма

2 ст. л. мадеры

Ингредиенты для соуса

125 мл сливок

125 мл бульона

3 ст. л. светлого загустителя для соусов

Принадлежности

Кастрюля

Стекланный поддон

Приготовление

Отварите рис. Сбрызните изюм мадерой. Потушите нарезанный кубиками лук в растительном масле. Добавьте рис, фисташки и изюм с мадерой, все хорошо перемешайте.

Начините подготовленную птицу. Индейку сверху натрите солью и уложите грудкой вниз на стекланный поддон.

Примерно через 60 минут переверните, полейте выделившимся жиром. В процессе жарения каждые 30 минут поливайте индейку образующимся соком.

Из мясного сока, воды, сметаны и разведенного пищевого крахмала приготовьте соус, приправьте его специями.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Птица \ Индейка \ Целиком, с начинкой

Длительность программы: ок. 160 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 160 – 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Продолжительность жарения: 150 – 180 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °С

Уровень: 1-й снизу

Продолжительность жарения: 150 – 180 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 °С

Совет

Нефаршированную индейку готовьте с помощью автоматической программы Птица \ Индейка \ целиком.

Фаршированная грудка индейки

Время приготовления: 95 – 105 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1000 г грудки индейки

Ингредиенты для начинки

100 г сыра Маскарпоне

3 ст.л. гречневой крупы

3 ст. л. сметаны повышенной жирности

1 яичный желток

1 небольшая луковица, мелкорубленая

2 ст. л. петрушки, рубленой

2 ст. л. укропа, рубленого

Соль

Белый перец

Перец сладкий

2 ст. л растительного масла

1 зубчик чеснока

Ингредиенты для соуса

125 мл сливок

125 мл бульона

3 ст. л. светлого загустителя для соусов

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

В грудке индейки с одной стороны надрежьте «карман».

Для приготовления начинки перемешайте сыр Маскарпоне с гречневой крупой, сметаной, яичным желтком, луком и зеленью. Посолите и поперчите по вкусу.

Полученную массу заложите в «карман» в грудку. Скрепите «карман» деревянными зубочистками или свяжите нитью.

Раздавите зубчик чеснока с небольшим количеством соли, смешайте с перцем, паприкой и маслом. Нафаршированный кусок мяса хорошо обмажьте масляной пастой. Положите мясо в форму для запекания Gourmet и готовьте, не накрывая крышкой. Время от времени переворачивайте. Сок от мяса разбавьте сливками и бульоном, добавьте загуститель для соусов и подавайте к нарезанному ломтиками мясу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Птица \ Индейка \ Грудка индейки

Длительность программы: ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 70 – 80 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 70 – 80 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 80 – 85 °C

Мясо и птица

Бедро индейки с соусом чатни

Время приготовления: 120 – 130 минут
на 2–3 порции

Ингредиенты

1 бедро индейки (примерно 1200 г)
Соль
Перец
30 г сливочного масла
200 мл сливок
200 г чатни из абрикосов или манго
250 мл воды
1 банка абрикосов (280 г) или ломтиков манго

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Бедро индейки посолите, поперчите, выложите в форму для запекания Gourmet. Обложите ломтиками сливочного масла и готовьте, не накрывая крышкой, примерно 60 минут. Затем долейте сливки и готовьте еще примерно 15 минут.

Добавьте чатни и готовьте дальше, не накрывая крышкой, еще примерно 15 минут. Достаньте бедро.

Сок от жарения разбавьте водой, при необходимости слегка загустите разведенным пищевым крахмалом (благодаря чатни соус уже будет густым). Половинки абрикосов или ломтики манго опустите в соус, нагрейте и подавайте к мясу, нарезанному ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Птица \ Индейка \ Ножка индейки
Длительность программы: ок. 80 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90 – 120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 – 90 °C

Совет

Вы можете приготовить чатни из абрикосов или манго самостоятельно. Рецепт Вы найдете в разделе "Соусы и чатни".

Ножки зайца

Время приготовления: 75 – 85 минут + 12 ч вымачивания на 2 порции

Ингредиенты

2 ножки зайца (общий вес примерно 750 г)
500 мл пахты
Соль
Перец
6 ягод можжевельника
2 лавровых листа
50 г шпика жирного или с прослойками мяса, нарезанного ломтиками
50 мл красного вина
100 мл сливок или сметаны
150 мл воды
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с крышкой

Приготовление

Ножки зайца положите примерно на 12 часов в пахту, несколько раз в течение этого времени переверните их. Удалите с ножек кожу и пленки, посолите и поперчите, обложите ломтиками шпика и выложите в форму для запекания Gourmet. Добавьте ягоды можжевельника и лавровый лист и готовьте, накрыв крышкой, примерно 15 минут. Мясо переверните, добавьте немного вина, воды и сливок и доведите до готовности, не накрывая крышкой. Смешайте сок от мяса с оставшимся вином, водой и сметаной (сливками), слегка загустите разведенным крахмалом. Подавайте к мясу отдельно.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Дичь \ Ножка зайца
Длительность программы: ок. 55 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 180 – 200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 50 – 60 минут
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 200 – 220 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 50 – 60 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 75 – 80 °C

Мясо и птица

Спинка зайца

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 спинка зайца (примерно 750 г)
Соль
Перец
50 г ломтиков шпика с прослойками
мяса
2 лавровых листа
6 ягод можжевельника
100 мл сливок
3 ст. л. красного вина
150 – 400 мл мясного бульона
Крахмал

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с
крышкой

Приготовление

Со спинки снимите кожу, посолите и поперчите. Обложите вокруг ломтиками шпика и уложите в форму для запекания Gourmet с ягодами можжевельника и лавровым листом. Примерно 20 минут готовьте под крышкой.

Мясо переверните, добавьте сливки и бульон и доведите до готовности, не накрывая крышкой.

Достаньте мясо. В жидкость, образовавшуюся во время приготовления, долейте красное вино и воду, слегка загустите разведенным крахмалом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Дичь \ Спинка зайца
Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45 – 55 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 200 – 220 °С
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 45 – 55 минут
+ предварительный нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 72 – 78 °С

Кролик в горчичном соусе

Время приготовления: 95 - 105 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

1300 г спинки или ножек кролика
Соль
Черный перец
3 ст. л. дижонской горчицы
100 г нарезанного кубиками бекона
30 г сливочного масла
1 ст. л. муки
2 луковицы, нарезанные кубиками
250 мл белого вина
1 ч. л. листочков тимьяна
3 ст. л. сметаны повышенной жирности

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet с крышкой

Приготовление

Кусочки кролика посолите, поперчите и смажьте двумя столовыми ложками горчицы.

Подогрейте в форме для запекания Gourmet в сливочном масле кубики бекона, затем выложите кусочки кролика и обжарьте на плите со всех сторон. Посыпьте мукой. Добавьте нарезанный лук, тимьян и вино, готовьте в духовом шкафу, не накрывая крышкой.

Достаньте кусочки мяса. Добавьте к соку от мяса оставшуюся горчицу, сметану и при необходимости еще немного воды или бульона. Слегка загустите разведенным пищевым крахмалом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Дичь \ Кролик (куски)
Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 – 35 минут

Мясо и птица

Спинка косули/спинка оленя

Время приготовления: 100 – 120 минут + 24 ч вымачивания
на 6 порций

Ингредиенты

2000 г спинки косули или оленя
1 1/2 – 2 л пахты
8 ягод можжевельника
2 лавровых листа
3 горошка черного перца
Соль
Перец
30 г растопленного сливочного масла
100 г ломтиков шпика с прослойками
мяса
125 мл красного вина
500 мл воды
125 г сметаны повышенной жирности
или сметаны
Крахмал
6 половинок груши
6 ч.л. брусничного джема

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Снимите со спинки косули или оленя кожу. Положите спинку примерно на 24 часа в пахту, несколько раз в течение этого времени переверните. Мясо промойте холодной водой, промокните. Посолите, поперчите, смажьте сливочным маслом и обложите ломтиками шпика. Выложите в форму для запекания Gourmet с ягодами можжевельника и лавровым листом и готовьте примерно 15 минут, накрыв крышкой. Добавьте немного красного вина, воды и сметаны, продолжайте готовить без крышки.

Сок от мяса разбавьте оставшимся вином, сметаной и водой, слегка загустите разведенным крахмалом и подавайте к мясу, отделенному от костей.

Груши слегка подогрейте, выложите вокруг мяса мякотью вверх, заполните внутри брусничкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Дичь \ Спинка косули или Спинка оленя

Длительность программы: примерно 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Автоматика жарения

Температура: 170 – 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 40 – 70 минут

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 40 – 70 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70 – 78 °C

Неприметные герои

Тот факт, что мы едим картофель, рис или лапшу почти каждый день и нам это не надоедает, говорит о том, что такая еда хорошо влияет на наше самочувствие, она вкусна и полезна. Благодаря разнообразным способам приготовления, эти продукты играют в нашей жизни большую роль. Они делают блюда вкуснее и придают каждому меню неповторимость своим свежим видом и богатством красок.

Советы по приготовлению и полезная информация

Режим СВЧ идеально подходит для приготовления свежих и замороженных овощей. Овощи сохраняют свой свежий, привлекательный внешний вид и естественный цвет. Свойственный овощам вкус остается интенсивным; благодаря непродолжительному времени приготовления потеря витаминов является незначительной.

Приблизительное количество на одну порцию овощей или гарнира:

- 200 г очищенных овощей
- 150 г очищенного картофеля
- 40 – 50 г сухого риса
- 50 – 60 г сухой лапши

В питании овощи играют важную роль; в них содержится много витаминов и минеральных веществ. Но, прежде всего, углеводов, которые в качестве балластных веществ являются незаменимыми. Область, которая ближе всего находится к кожуре, содержит больше всего витаминов. Поэтому при чистке срезайте с овощей как можно более тонкий слой кожуры и, прежде всего, мойте неизмельченными. Если Вы нарежете овощи перед мытьем, верхняя поверхность овощей становится намного больше и больше теряется ценных веществ.

Не мойте овощи слишком долго и не оставляйте их в воде. Витамины группы В и С растворяются в воде и, таким образом, являются особенно чувствительными.

Гарниры и овощи

Витамины группы А, D, Е и К относятся к жирорастворимым витаминам.

Для приготовления овощей это значит, например, что морковь, которая содержит много витамина А, нужно употреблять в сочетании с небольшим количеством жира, чтобы организм человека мог усвоить витамин А.

Картофель, лапша, рис – все это гарниры, которые подаются вместе с блюдом. Картофель может быть нерассыпчатым, в основном нерассыпчатым и рассыпчатым. Первый вид картофеля используется для картофельных салатов, отварного картофеля, картофеля в мундире и жареного картофеля.

В основном нерассыпчатый картофель хорошо подходит для приготовления запеканок и гратенов. Рассыпчатый картофель содержит больше крахмала, чем другие виды. Он подходит, в частности, для приготовления клецек, супов, пюре и для натирания на терке.

В процессе приготовления рис увеличивается в объеме примерно в три раза. Рис из цельного зерна или лапша из цельного зерна требуют на 5 – 10 минут больше времени приготовления, чем продукты из очищенного риса или светлой муки.

Приготовление овощей в режиме СВЧ

Выложите очищенные и подготовленные овощи в миску. В зависимости от свежести и содержания влаги добавьте 3 – 4 столовые ложки воды и немного соли. Свежие овощи содержат больше влаги; у долго хранившихся овощей ее содержание меньше, поэтому требуется немного большее добавление жидкости. Доведите овощи до кипения, накрыв крышкой, при мощности 850 Ватт, затем уменьшите мощность до 450 Ватт и готовьте дальше. После приготовления дайте овощам постоять примерно 2 минуты для выравнивания температуры.

Данные о продолжительности приготовления различных видов овощей можно посмотреть в «Таблица приготовления блюд», которую Вы можете найти в инструкции по эксплуатации и монтажу.

Указанное время относится к приготовлению свежих овощей. При приготовлении подобного количества замороженных овощей увеличьте время доведения до кипения примерно на 3 минуты. Все данные являются ориентировочными значениями, которые могут изменяться в зависимости от исходной температуры и свойств (свежие или замороженные, размер) продуктов питания.

Фаршированные баклажаны

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

3 – 4 баклажана
Растительное масло

Ингредиенты для начинки

2 луковицы, нарезанные кубиками
20 г сливочного или растительного масла
300 г говяжьего фарша
250 г шампиньонов, нарезанных на ломтики
200 г томатной пасты
250 мл сливок
Соль
Перец
150 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Сковорода
Форма для запеканок

Приготовление

Нарежьте баклажаны по длине ломтиками толщиной 1 см. Ломтики посыпьте солью и отложите в сторону примерно на 10 минут. Промокните ломтики бумажным полотенцем и быстро обжарьте в горячем растительном масле. Выложите ломтики в форму для запекания.

Потушите лук в жире. Добавьте говяжий фарш и обжарьте его до коричневого цвета. Добавьте ломтики грибов. Подмешайте томатную пасту и добавьте сливки и специи.

Смесь распределите поверх ломтиков баклажанов. Посыпьте сыром и запекайте.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 15 – 18 минут

Гарниры и овощи

Печеный картофель

Время приготовления: 35 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 шт. картофеля для запекания (при-
мерно по 190 г)

1 ст. л. растительного масла

Соль

Перец

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Картофель несколько раз проткните
вилкой. Смешайте растительное мас-
ло с солью и перцем, натрите этой
смесью картофель.

Выложите картофель на стеклянный
поддон, поставьте в предварительно
нагретую рабочую камеру и доведите
до готовности.

Нарежьте картофель вдоль и пода-
вайте на стол со сливочным маслом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. програм-
мы

Программа: Гарниры \ Картофель \
Печеный картофель

Длительность программы: ок. 30 ми-
нут

Альтернативная настройка

Предварительный нагрев:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 200 °С

Этап 1:

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 200
°С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 25 – 30 минут

Цветная капуста под горчичным соусом

Время приготовления: 35 – 45 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 кочан цветной капусты
250 мл мясного бульона
100 мл сливок
30 г сливочного масла
20 г муки
3 ст. л. зернистой или сладкой горчицы
Соль
Перец
Немного сахара

Приготовление

Разделите цветную капусту на соцветия, положите в миску с 3 ст. л. воды и готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 6 минут, затем при мощности 450 Ватт еще примерно 10 минут. Слейте воду.

Смешайте муку и сливочное масло до образования однородной массы. В миске смешайте с бульоном, сливками, горчицей и специями и готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 5 минут. Хорошо перемешайте соус. Подавайте соус отдельно к цветной капусте или полейте соцветия.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Гарниры и овощи

Запеченная фасоль под корочкой

Время приготовления: 35 – 45 минут
на 6 порций

Ингредиенты

500 г зеленой фасоли (замороженной)

3 помидора, нарезанных кубиками

2 – 3 ст. л. растительного масла

50 г панировочных сухарей

Соль

Черный перец

1 ч. л. листочков тимьяна

Принадлежности

Плоская форма для запеканки

Приготовление

Выложите фасоль в миску, залейте 3 ст. л. воды и добавьте немного соли. Готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 5 минут, затем при мощности 450 Ватт еще примерно 8 минут, но не до разваренного состояния. Слейте жидкость и выложите фасоль в плоскую форму для запеканки.

Смешайте кубики помидоров с растительным маслом, панировочными сухарями и специями. Выложите на фасоль и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 5 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 8 минут

Этап 3:

Режим работы: Гриль

Температура: степень 3

Уровень: 2-й снизу

Время приготовления: 10 – 15 минут +
5 минут предварительный нагрев

Запеченный салатный цикорий

Время приготовления: 50 – 60 минут
на 4 порции

Ингредиенты

8 шт. небольшого салатного цикория
Соль
8 ломтиков вареной ветчины
8 ломтиков сыра
50 мл сливок
Соль
Свежемолотый перец
50 г панировочных сухарей
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Почистите цикорий, удалите стебель и бланшируйте в течение 5 минут в кипящей соленой воде. Разделите пополам ветчину и ломтики сыра. Разрежьте пополам каждую штуку цикория, сначала оберните ветчиной, затем сыром и выложите в форму для запеканки. Смешайте сливки с солью и перцем, полейте цикорий и доведите до готовности без крышки. Обжарьте панировочные сухари в подогретом сливочном масле до золотисто-коричневого цвета, посыпьте цикорий и подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 30 минут + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 30 минут

Гарниры и овощи

Ньокки

Время приготовления: 35 – 45 минут
на 4 порции

Ингредиенты

250 мл молока
250 мл воды
1/2 ч. л. соли
250 г крупки (муки) из твердой пшеницы
2 яичных желтка
20 г сливочного масла
100 г сыра Эмменталер или Гауда, натертого

Принадлежности

Плоская форма для запеканки

Приготовление

В миске смешайте молоко, воду, соль и крупку. Дайте смеси набухнуть, накрыв крышкой, при мощности 850 ватт в течение примерно 6 минут, а затем при мощности 150 ватт еще примерно 10 минут.

Добавьте яичные желтки и перемешайте. Окуная две столовые ложки в горячую воду, отделите от теста комочки (ньоки). Выложите ньокки плотно друг к другу в плоскую, смазанную жиром форму для запеканки. Посыпьте сыром, обложите ломтиками сливочного масла и запекайте без крышки в предварительно нагретом гриле в течение примерно 10 минут до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 150 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Этап 3:

Режим работы: Гриль
Температура: степень 3
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут + 5 минут предварительный нагрев

Запеченные клецки по-швабски с зеленью

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 4 – 5 порций

Ингредиенты

500 г муки
200 мл воды
5 яиц
Соль
3 ст. л. смешанной, рубленой зелени
(например, петрушка, зеленый лук,
кервель)
3 луковицы
2 ст. л. растительного масла
200 г натертого сыра

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Смешайте муку, яйца, воду, соль и зелень до образования вязкого теста. Тесто отделите от доски порциями и бросьте в кипящую подсоленную воду или используйте специальное устройство для изготовления клецек. Готовьте клецки в зависимости от размера примерно 3 – 5 минут, слейте с них всю жидкость. Почистите лук, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле. В смазанную жиром форму для запеканки выложите слоями поочередно клецки, лук и сыр, последним слоем должен быть сыр. Затем запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 15 – 20 минут
+ предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 25 минут

Гарниры и овощи

Огурцы под разными соусами

Время приготовления: 20 – 25 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 длинноплодных огурца или огурцов салатных сортов (300 г)

Ингредиенты для укропного соуса

100 г сметаны повышенной жирности
2 ч. л. рубленого укропа
Соль

Ингредиенты для соуса из эстрагона

100 г сметаны повышенной жирности
200 мл сливок
200 мл овощного бульона
2 ч. л. рубленого эстрагона
Соль
Перец

Приготовление

Очистите огурцы от кожицы (по желанию). Разрежьте пополам вдоль и удалите чайной ложкой семена. Нарежьте огурцы полосками толщиной 1/2 см. Сложите в миску и готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 5 минут.

Для приготовления укропного соуса смешайте сметану с укропом и солью. Готовые огурцы полейте соусом.

Для приготовления соуса из эстрагона смешайте сметану со сливками, овощным бульоном, эстрагоном, солью и перцем. Готовьте при мощности 850 Ватт без крышки примерно 5 минут. Готовые огурцы полейте соусом.

Рекомендуемая настройка

Огурцы:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Соус из эстрагона:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Картофельно-сырный гратен

Время приготовления: 60 – 70 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 запеканки Ø 24 см

Приготовление

Нарежьте картофель тонкими кружками. Смешайте 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 \ Высота ...
Длительность программы: ок. 44 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35 – 45 минут
Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180 – 200 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45 – 55 минут

Совет

Низкокалорийный вариант: 750 г кружков картофеля выложите в форму для запеканки, смазанную жиром. Посолите и поперчите, залейте 250 мл овощного бульона и готовьте, как описано выше. Примерно за 10 минут до окончания времени приготовления посыпьте 3 ст. л. натертого сыра Пармезан.

Гарниры и овощи

Гратен из кольраби с салатом

Время приготовления: 70 – 80 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 г кольраби
Жир для смазывания формы
2 лука-шалота, нарезанного кубиками
100 г бекона
2 ст. л растительного масла
200 мл овощного бульона
150 г сметаны повышенной жирности
Свежемолотый перец
Мускатный орех, молотый
80 г натертого сыра
1 упаковка кресс-салата

Принадлежности

Форма для запеканок
Кастрюля

Приготовление

Почистите кольраби, нарежьте ломтиками толщиной примерно 1 см и веерообразно выложите слоями в смазанную жиром форму для запеканки.

Нарежьте кубиками бекон и обжарьте в растительном масле вместе с луком-шалотом. Долейте бульон, добавьте для улучшения вкуса сметану и приправьте перцем и мускатным орехом.

Полейте кольраби соусом, посыпьте сыром и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Гратен посыпьте кресс-салатом и подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40 – 50 минут

Совет

Гратен хорошо подходит в качестве гарнира к шницелям, жареным колбаскам или картофелю.

Гратен из брюссельской капусты

Время приготовления: 75 – 85 минут
на 4 порции

Ингредиенты

750 г брюссельской капусты, очищенной
250 г помидоров, нарезанных кубиками
250 мл овощного бульона
150 г плавленого сыра с зеленью
Соль
Перец
Мускат
100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запеканок
Кастрюля

Приготовление

Положите брюссельскую капусту вместе с 5 ст. л. воды в миску, добавьте немного соли, готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт в течение примерно 3 минут, затем при мощности 450 Ватт еще примерно 9 минут до полутвердого состояния, слейте всю жидкость.

Выложите брюссельскую капусту и кубики помидоров в плоскую форму для запеканки и смешайте.

Подогрейте бульон, помешивая, растворите в нем плавленый сыр. Приправьте мускатом и перцем, полейте этой смесью овощи. Посыпьте сыром и запекайте без крышки.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 3 минуты

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 9 минут

Этап 3:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35 – 45 минут

Гарниры и овощи

Запеченный картофель

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 8 порций

Ингредиенты

1200 г картофеля, нерассыпчатого, очищенного

1 ч. л. листочков розмарина

2 ч. л. листочков тимьяна

1 ч. л. листочков шалфея

По вкусу 6 зубчиков чеснока

Соль

Перец

6 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Очищенный картофель разрежьте на четыре части, выложите на дно стеклянного поддона. Посыпьте картофель зеленью и специями, по вкусу добавьте чеснок, полейте растительным маслом, перемешайте и запекайте, не накрывая крышкой, до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 170 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 50 – 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 40 – 50 минут

Совет

Готовьте картофель только с растительным маслом, солью и перцем и подавайте на стол с соусом песто из белых грибов. Для этого залейте 50 г сушеных белых грибов 150 мл воды и дайте настояться примерно 15 минут. Хорошо слейте всю воду. Добавьте 150 мл растительного масла, 2 ст. л. тыквенного масла, 2 ст. л. рубленой петрушки, 75 г натертого сыра Пекомино или Пармезан и 1 ч. л. соли, сделайте пюре.

Гратен из фасоли по-испански

Время приготовления: 65 – 75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

400 г зеленой фасоли
Соль
2 небольшие баночки крупной белой фасоли (310 г)
1 баночка фасоли обыкновенной (400 г)
2 луковицы, нарезанные крупными кубиками
2 зубчика чеснока, измельченных прессом
300 г помидоров черри
10 зеленых оливок
1 баночка помидоров кусочками (400 г)
3 ст. л. оливкового масла
Перец, крупномолотый
Сахар
1 ст. л. смеси рубленой зелени (например, тимьян, орегано, розмарин)
100 г сыра Манчего, натертого

Принадлежности

Форма для запеканки 20 x 30 см

Приготовление

Помойте, очистите зеленую фасоль, в миске смешайте со 100 мл воды и небольшим количеством соли, готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 8 минут. Слейте всю жидкость с зеленой фасоли, белой фасоли и фасоли обыкновенной. Почистите лук и чеснок, лук нарежьте крупными кубиками и измельчите чеснок прессом. Вымойте помидоры и слейте жидкость с оливок. Смешайте кусочки помидоров с растительным маслом, приправьте солью,

перцем, сахаром и зеленью, смешайте с овощами и выложите в форму для запеканки.

Посыпьте сыром и доведите до готовности.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 25 – 30 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 °С

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 20 – 25 минут
+ предварительный нагрев

Гарниры и овощи

Ризотто с помидорами

Время приготовления: 60 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

1 красная луковица
125 г чоризо (испанская салями)
1 цуккини
100 г оливок Каламата (черных), без косточек
2 1/2 ст. л. оливкового масла
1 баночка рубленых помидоров (400 г)
375 мл куриного бульона
200 г риса Арборио
30 г сливочного масла
50 г натертого сыра Пармезан
2 ст. л. петрушки, рубленной
2 ст. л. зеленого лука, рубленого
60 г козьего сыра
50 г листиков базилика, нарванных
Оливковое масло

Принадлежности

Форма для запеканки с крышкой
(пригодная для микроволновых печей)

Приготовление

Почистите лук. Нарежьте мелкими кубиками лук, чоризо и цуккини. Мелко порубите оливки. Выложите в форму для запеканки лук, чоризо, оливковое масло и готовьте. Добавьте помидоры, бульон и рис, накройте крышкой и продолжайте готовить. Добавьте цуккини, хорошо перемешайте и готовьте дальше. После приготовления дайте ризотто настояться в течение 2 минут, затем добавьте сливочное масло и сыр Пармезан. Перед подачей на стол до-

бавьте петрушку, оливки и зеленый лук, перемешайте. Подавайте на стол с козьим сыром и базиликом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Гарниры \ Рис \ Ризотто
Длительность программы: ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 3 минуты

Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 минут

Этап 3:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 – 10 минут

Запеченные цуккини

Время приготовления: 45 – 55 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 цуккини
1 мелко нарезанная луковица
10 г сливочного масла
1 ч. л. орегано или майорана, мелко-рубленного
1 ломтик хлеба для тостов, нарезанного мелкими кубиками
200 г овечьего сыра
1 ст.л. сметаны
Соль
Черный перец

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запеканок

Приготовление

Разрежьте цуккини вдоль пополам, чайной ложкой выньте сердцевину и немного измельчите. Потушите лук в сливочном масле, добавьте сердцевину цуккини и зелень.
Раскрошите овечий сыр и смешайте со сметаной. Добавьте в смесь из лука и цуккини кубики хлеба для тоста. Приправьте солью и перцем.
Выложите половинки цуккини в форму для запеканки, заполните их начинкой и запекайте без крышки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 25 – 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 25 минут

Наслаждайтесь вкусом

Спаржа требует его непременно, сладкие блюда приобретают с ним другой вкус, да и мясо с рыбой полу-чаются утонченными, если они приправлены соусом. Будь то классический, например, голландский, или какой-то новый, креативный вид – вкусный соус является изюминкой многих блюд. Варьируйте соус и блюдо каждый раз будет приобретать новый оттенок. Сегодня – сливочный, завтра – перечный, фруктовый или пряный. Фантазируйте и наслаждайтесь!

Для многих блюд требуется пикантное дополнение. Любой соус, как в теплом, так и в холодном виде, подается к мясу, птице или рыбе. Сладко-пикантные или немного более мягкие чатни, происхождение которых из Индии, охотно используются с приготовленными на гриле или быстро обжаренными блюдами. Многочисленные вариации соусов и чатни являются изюминкой наших любимых блюд.

Соус с перцем чили и паприкой

Время приготовления: 40 – 55 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 стручка красного сладкого перца
1 небольшой стручок красного перца чили
200 г помидоров черри
2 луковицы
2 зубчика чеснока
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. коричневого сахара
200 мл томатного сока
Соль
Свежемолотый перец
Молотая паприка

Приготовление

Вымойте стручки красного сладкого перца и перца чили, разрежьте пополам и удалите семена. Нарежьте сладкий перец кусочками, а стручок перца чили мелкими кубиками.

Почистите лук и чеснок, нарежьте лук кубиками, а чеснок раздавите прессом. Все смешайте в миске с растительным маслом и коричневым сахаром и готовьте под крышкой при мощности 850 Ватт примерно 8 минут.

Долейте томатный сок и готовьте еще 6 минут при мощности 850 Ватт.

Соус приправьте специями по вкусу. Соус особенно хорошо сочетается с макаронами "аль денте" или мелким жареным картофелем.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 6 минут

Соусы и чатни

Чатни с манго

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 2 банки по 400 мл

Ингредиенты

4 твердых, неспелых манго (примерно 1,5 кг)
1 кусочек имбиря, свежего (примерно 40 г)
4 небольших стручка красного перца чили
3 лайма
100 мл яблочного уксуса
150 г тростникового сахара

Приготовление

Почистите манго и отделите мякоть от косточки. 750 г мякоти взвесьте и нарежьте кубиками размером 1/2 см. Почистите имбирь и нарежьте тонкими полосками, разрежьте пополам стручки перца чили, удалите семена, тщательно ополосните и нарежьте очень тонкими полосками.

Выдавите лайм, отмерьте 75 мл и смешайте с уксусом.

В миске смешайте манго с сахаром и готовьте, накрыв крышкой, при мощности 850 Ватт примерно 8 минут.

Добавьте имбирь и перец чили и готовьте дальше при мощности 450 Ватт еще примерно 30 минут.

Добавьте смесь из уксуса и сока лайма и снова варите при мощности 450 Ватт примерно 10 минут. Если масса будет еще слишком жидкой, готовьте еще 5 – 8 минут, не накрывая крышкой.

Разлейте в банки в горячем виде и после охлаждения храните в холодильнике.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 8 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 30 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 450 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 – 18 минут

Совет

Этот чатни также можно приготовить с абрикосами или со смесью из манго и абрикосов.

Сливовый чатни

Время приготовления: 60 – 70 минут
на 2 банки по 400 мл

Ингредиенты

750 г слив, без косточек
50 мл воды
200 г коричневого сахара
1/2 ч. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. муската
1 засахаренная имбирная слива, на-
резанная кубиками
50 г изюма
2 ст. л. уксусной эссенции

Приготовление

Сливы нарежьте кусочками, в миске смешайте с водой, сахаром, специями, имбирной сливой и изюмом и, накрыв крышкой, готовьте при мощности 850 Ватт примерно 10 минут, затем при мощности 450 Ватт еще 30 – 40 минут, пока масса не загустеет. Добавьте уксус, варите, накрыв крышкой, еще примерно 10 минут при мощности 450 Ватт. В горячем виде чатни должен быть на вкус очень острым, чтобы после охлаждения вкус стал немного мягче.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30 – 40 минут

Этап 3:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут

Совет

Пикантная добавка к быстро обжаренной или запеченной на гриле говядине, свинине или птице.

Соусы и чатни

Чатни из цуккини с апельсином

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 2 банки по 400 мл

Ингредиенты

1 цуккини
1 сладкая луковица
2 зубчика чеснока
1 яблоко
1 апельсин
100 млпряного уксуса
200 г крупнокристаллического сахара
1 ч. л. соли
1 ч. л. семян горчицы
Молотая корица на кончике ножа
1/2 ч. л. порошка карри
1/2 ч. л. горошин розового перца

Приготовление

Помойте и почистите цуккини. Почистите луковицу и чеснок. Раздавите чеснок. Очистите яблоко и апельсин от кожуры, вместе с цуккини и луком нарежьте кубиками.

В миске смешайте уксус и сахар и подогрейте при мощности 850 Ватт в течение 5 минут. Добавьте овощи, фрукты и специи и, накрыв крышкой, готовьте при мощности 600 Ватт примерно 10 минут.

Разлейте чатни в банки и плотно закройте.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут

Этап 2:

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 600 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 – 12 минут

Совет

Чатни особенно хорошо сочетается с мясом, приготовленным на гриле, и с быстро обжаренным мясом.

Самые вкусные мелочи в мире

Пицца, торты или 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 ароматом наш аппетит. Всего лишь немного изобретательности – и новое блюдо на вашем столе.

Советы по приготовлению

В данном разделе содержатся некоторые рецепты, которые представляют собой полное блюдо, и другие рецепты небольших блюд, которые хорошо подходят в качестве закуски к вину и пиву.

Пикантные закуски можно быстро приготовить из небольшого количества ингредиентов.

Многое можно приготовить заранее, не дожидаясь, когда придут первые гости.

Пикантные блюда

Плоский хлеб с йогуртом

Время приготовления: 130 – 140 минут
на 8 порций

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
200 мл теплого молока
1 яйцо
100 г йогурта
2 ст. л. растительного масла
2 ч. л. сахара
1/2 ч. л. пекарского порошка
450 г муки
1 ч. л. соли

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стеклянный поддон

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, смешайте с яйцом, йогуртом, растительным маслом, сахаром, пекарским порошком, мукой и солью, поставьте эту смесь в теплое место примерно на 60 минут и дайте ей подойти, накрыв крышкой.

Тесто разделите на 8 порций, раскатайте на тонкие лепешки, выложите на стеклянный поддон, покрытый бумагой для выпечки, и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 12 – 14 минут
+ предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 12 – 14 минут
+ предварительный нагрев

Сырное печенье

Время приготовления: 15 – 35 минут
на 100 штук

Ингредиенты для теста

150 г муки
125 г сыра Гауда, тертого
2 яичных желтка
125 г сливочного масла

Для смазывания

Яичный белок

Для посыпки

Тмин
Натертый сыр
Мак
Кунжут
Молотая паприка

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стеклоподдон

Приготовление

Замесите муку, сыр, яичный желток и сливочное масло до образования однородного теста.

Охладите тесто в течение примерно 60 минут, затем раскатайте на столе, присыпанном мукой, до толщины 3 мм.

Вырежьте формочками мелкое печенье и выложите на стеклянный поддон, покрытый бумагой для выпечки.

Печенье смажьте яичным белком, посыпьте тмином, маком, кунжутом, молотой паприкой или сыром и выпекайте до образования золотистой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура: 170 – 190 °C
Уровень: 2-й и 3-й снизу
Время приготовления: 12 – 17 минут +
предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 – 210 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 12 – 17 минут +
предварительный нагрев

Совет

Вариант: "Улитка с сыром". Для этого раскатайте тесто, разрежьте его на полоски шириной примерно 10 см. На полоски из теста насыпьте тмин или измельченные ядра миндаля и сыр или измельченные ядра миндаля, сыр и орегано или измельченные ядра миндаля, сыр, нарезанный мелкими кубиками, и ветчину, нарезанную мелкими кубиками, или измельченные ядра фисташек и натертый сыр. Туго сверните полоски с начинкой, немного подморозьте, нарежьте на ломтики толщиной примерно 1 см. Выложите ломтики на стеклянный поддон, покрытый бумагой для выпечки, и выпекайте, как указано выше.

Пикантные блюда

Маффины с сыром и ветчиной

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 8 порций

Ингредиенты

50 г сливочного масла
2 яйца
1 ч. л. молотой сладкой паприки
150 г натурального йогурта
220 г муки
3 ч. л. пекарского порошка
60 г ветчины, нарезанной мелкими кубиками
2 ст. л. колечек зеленого лука
75 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

8 порционных формочек Ø 7 см

Приготовление

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте яйца, молотую паприку и йогурт, перемешайте.

Подмешайте муку, предварительно смешанную с пекарским порошком. В конце добавьте кубики ветчины, зеленый лук и сыр.

Выложите массу в порционные формочки и выпекайте, не накрывая, до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Быстрый разогрев: выкл
Температура: 150 – 170 °С
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 20 – 25 минут

Пицца (разные варианты)

Время приготовления: 70 – 80 минут
для 1 круглой пиццы Ø 30 см

Ингредиенты для теста

125 г муки
10 г дрожжей
1/4 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла
70 – 80 мл теплой воды

Ингредиенты для пиццы "Маргарита"

250 г помидоров, нарезанных кружочками
150 г сыра Моццарелла, нарезанного ломтиками
Оливковое масло
Орегано

Ингредиенты для "Пицца по-апулийски"

300 г лука, нарезанного тонкими кольцами
Соль
Розмарин
4 ст. л. оливкового масла

Ингредиенты для пиццы "Вегетария"

150 г соцветий брокколи, после термообработки
150 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
50 г колец лука-порея, после термообработки
150 г сыра Моццарелла, нарезанного маленькими кусочками

Ингредиенты для пиццы "Паприка"

По одной половинке стручка красного, желтого и зеленого очищенного сладкого перца, нарезанных полосками
2 помидора, нарезанных кружочками
100 г сыра Эмменталер, натертого на крупной терке

Ингредиенты для "Пицца с лососем"

200 г филе лосося, нарезанного кусочками
2 – 3 кусочка копченого лосося, нарезанных полосками
3 яйца, сваренных вкрутую, разрезанных на четвертинки
1/2 ч. л. орегано
100 г сыра Гауда, тертого

Ингредиенты для "Пицца с луком-пореем и Горгонзолой"

400 г колец лука-порея, тушеных в ореховом масле
Соль
Перец
100 мл белого вина, добавить
150 г сыра Горгонзола, нарезанного маленькими кусочками

Пикантные блюда

Ингредиенты для "Пицца с рикоттой и базиликом"

30 г рикотты или творога
50 мл сливок (смешать с творогом)
2 яйца
1 ст.л. масла грецкого ореха
Соль
Перец
1 ст. л. базилика, нарезанного полосками, посыпать тесто
2 помидора, нарезанных кубиками, распределить поверх теста
100 г сыра Горгонзола, нарезанного кубиками, распределить сверху

Принадлежности

Стеклоянный поддон
В качестве альтернативы круглая форма для выпечки Ø 27 см

Приготовление

Замесите муку, дрожжи, соль, растительное масло и воду до образования однородного теста. Дайте тесту подойти при комнатной температуре в течение примерно 20 минут. Разомните тесто еще немного, затем раскатайте на столе, присыпанном мукой, до получения круглого пласта (Ø 27–30 см), выложите тесто на смазанный жиром стеклоянный поддон или круглую форму для выпечки. Основу пиццы выложите пассированными помидорами, приправьте солью, перцем и орегано. Сверху выложите любую начинку и сразу выпекайте.

Для приготовления пиццы-кальцоне раскатайте тесто на столе, присыпанном мукой, до получения круглого пласта (Ø 30 см). На одну половинку пласта выложите подготовленную начинку. Другую половинку пласта положите сверху так, чтобы образовался полукруг. Края хорошо сожмите. Кальцоне выложите на смазанный жиром стеклоянный поддон или на круглую форму для выпекания, поверхность смажьте молоком и выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Пицца, пироги \ в свежем виде \ Стеклоянный поддон или Круглый противень \ обычный верхний слой или толстый верхний слой Стеклоянный поддон:

Длительность программы:
обычный верхний слой: примерно 52 минуты

толстый верхний слой: примерно 62 минуты

Круглый противень:

Длительность программы:
обычный верхний слой: примерно 42 минуты

толстый верхний слой: примерно 55 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 2-й снизу

Время выпекания: 30 – 35 минут +
предварительный нагрев

Режим работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 25 – 30 минут +
предварительный нагрев

Совет

Если вы хотите выложить тесто для пиццы на весь стеклянный поддон, увеличьте количество продуктов в два раза. Для выпекания используйте режимы Конвекция+ или Верхний/нижний жар. Время выпекания для этих режимов составляет 30 – 40 минут.

Пикантные блюда

Гренки (разные варианты)

Время приготовления: 15 – 35 минут
на 4 – 8 порций

Ингредиенты для пикантных гренок

8 ломтиков багета
8 ч. л. соуса песто из базилика
8 ломтиков сыра Моццарелла

Ингредиенты для гренок с помидорами

6 ломтиков багета
50 г помидоров, вяленых, консервированных в растительном масле
100 г кубиков овечьего сыра
50 г рикотты или сливочного масла
1 ст. л. базилика, нарубленного
Соль
Черный перец

Ингредиенты для брускетты

6 ломтиков багета
1 мелко нарезанный зубчик чеснока
3 ст. л. оливкового масла
3 помидора, нарезанных кубиками
1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
Соль
Перец
Рубленый базилик

Ингредиенты для кростини с овощами

12 ломтиков багета
20 г сливочного масла
150 г цуккини, нарезанного мелкими кубиками
120 г сладкого красного стручкового перца, нарезанного мелкими кубиками
150 г помидоров, нарезанных кубиками
1 зубчик чеснока, нарезанный кубиками
1 ст. л. смеси зелени, рубленой (например, петрушка, базилик, тимьян)
Соль
Перец
200 г сыра Моццарелла, нарезанного кубиками

Приготовление пикантных гренок

На каждый ломтик багета намажьте по 1 ч. л. песто и сверху выложите моццареллу. Ломтики выложите на решетку и запекайте.

Приготовление гренок с помидорами

Нарежьте помидоры маленькими кубиками, вилкой смешайте с рикоттой или сливочным маслом, базиликом, солью и перцем. Ломтики багета с одной стороны поджарьте в предварительно нагретом гриле в течение примерно 1 минуты. На ломтики выложите смесь из помидоров и запекайте.

Приготовление брускетты

Смешайте чеснок с оливковым маслом, намажьте ломтики этой смесью. Выложите на решетку и поджаривайте до золотисто-желтого цвета. Смешайте кубики помидоров и огурцов, посолите и поперчите. Распределите поверх предварительно поджаренных ломтиков багета. Посыпьте небольшим количеством базилика и сразу подавайте на стол.

Приготовление кростини с овощами

Потушите овощи в сливочном масле, хорошо приправьте, добавьте зелень. Дайте смеси немного остыть, затем добавьте моцареллу и перемешайте. Выложите ломтики хлеба на стеклянный поддон. Сверху выложите смесь из овощей и сыра, запекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Для пикантных гренков, гренков с помидорами и брускетты:

Режим работы: Гриль

Температура: степень 3

Уровень: 3-й снизу

Время приготовления: 10 – 12 минут
+ предварительный нагрев

Для кростини с овощами:

Режим работы: Конвекция +

Температура: 160 – 180 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 – 12 минут
+ предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Для кростини с овощами:

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180 – 200 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 10 – 12 минут
+ предварительный нагрев

Пикантные блюда

Пицца-крендель

Время приготовления: 55 – 65 минут
на 16 порций

Ингредиенты для теста

120 г творога
4 ст. л. растительного масла
4 ст. л. молока
1 ч. л. соли
1 яйцо
250 г муки
1 пакетик пекарского порошка

Ингредиенты для начинки

200 г салями, нарезанной кубиками
3 помидора, нарезанных кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
50 г творога
75 г сыра Гауда, тертого
Соль
Перец
Орегано

Для смазывания

1 яичный желток

Для посыпки

100 г сыра Гауда, натертого на крупной терке

Принадлежности

Бумага для выпечки
Стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте творог, молоко, растительное масло, яйцо и соль. Замесите половину перемешанной с пекарским порошком муки, затем добавьте остальную муку. Все тесто разделите на две части.

Каждую часть теста раскатайте на столе, присыпанном мукой, до пласта размером 40 x 25 см. Выложите сверху половину ингредиентов для начинки.

Сверните тесто с начинкой. Рулет нарежьте на 8 ломтиков. Ломтики выложите на стеклянный поддон, покрытый бумагой для выпечки.

На вторую половину теста таким же образом выложите оставшуюся часть начинки. Смажьте крендели из теста яичным желтком, посыпьте сыром и выпекайте до образования золотисто-желтой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 150 – 170 °С

Уровень: 1-й и 3-й снизу

Время приготовления: 30 – 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 – 190 °С

Уровень: 2-й снизу

Время приготовления: 30 – 40 минут

Острые жареные орешки

Время приготовления: 20 – 25 минут
на 8 порций

Ингредиенты

400 г ассорти из целых орехов (например, миндаль, фундук, макадамия, кешью)

1 – 1 1/2 ч. л. крупномолотого перца чили

1 1/2 ч. л. крупной морской соли

1 – 2 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Стеклянный поддон

Приготовление

Распределите орехи на стеклянном поддоне. Смешайте перец чили, соль и растительное масло, смешайте с орехами и обжаривайте до золотисто-коричневого цвета.

Время от времени несколько раз переверните.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Верхний / нижний жар

Температура: 210 – 230 °C

Уровень: 2-й снизу

Время запекания: 10 – 12 минуты + предварительный нагрев

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция +

Температура: 190 – 210 °C

Уровень: 2-й снизу

Время запекания: 10 – 12 минуты + предварительный нагрев

Великолепное завершение трапезы

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.

Восхитительный десерт завершает хорошую трапезу. Уже во время составления меню обратите внимание на то, что после изысканного главного блюда должен следовать изысканный десерт.

Хорошо, если последующее блюдо образует с предыдущим цветовой контраст. После светлого основного блюда не рекомендуется подавать ванильный пудинг, а после томатного соуса – мусс с соком красных фруктов.

Советы по приготовлению

Во время приготовления несколько раз размешивайте сладкие блюда, которые готовятся с добавлением сухой смеси для приготовления пудинга, крахмала, манной крупы, саго или риса, чтобы не оседал слой крахмала и не образовывались комочки.

Для приготовления пудинга используйте высокие миски. Благодаря этому молоко не сможет легко перелиться через край.

Рис и саго требуют времени для набухания, которое нельзя сократить произвольным использованием режима СВЧ.

Желатин всегда растворяют при пониженной мощности (450 Вт) – то же самое касается шоколада.

Совет по контролю калорий: у некоторых блюд с кремом можно значительно понизить калорийность, если вместо взбитых сливок использовать яичный белок, взбитый в крепкую пену.

Ягодный мусс

Время приготовления: 15 – 20 минут
на 4 порции

Ингредиенты

400 г ягодного ассорти (например, клубника, малина), свежего или замороженного
50 мл клубничного сиропа
1 – 2 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
2 сантлитра смородинового ликера

Приготовление

В миске смешайте ягоды с 100 мл воды и клубничным сиропом и готовьте, накрыв крышкой, при мощности 850 Ватт в течение 5 минут.
Смешайте крахмал с 2 ст. л. воды и ликером до однородной массы, добавьте к ягодам и готовьте еще 2 минуты.
Этот мусс можно подавать с ванильным соусом или мороженым.

Рекомендуемая настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут
Этап 2:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 2 минуты

Десерты

Посыпка с фруктами

Время приготовления: 45 – 60 минут
на 6 – 8 порций

Ингредиенты

750 – 800 г яблок
65 г сахара (по желанию)
200 г свежей черники
75 г муки
90 г коричневого сахара
2 ч. л. корицы, молотой
60 г сливочного масла
50 г овсяных хлопьев
50 г ореха пекана

Принадлежности

Форма Ø 25 см (пригодная для микроволновых печей, термостойкая)
Стеклоподдон

Приготовление

Очистите яблоки, разрежьте их на четыре части и нарежьте ломтиками. Выложите в смазанную жиром, форму, по вкусу посыпьте сахаром, поставьте на стеклянный поддон и готовьте.

В это время смешайте муку, коричневый сахар и корицу. Добавьте сливочное масло, овсяные хлопья и пекан и замесите все ингредиенты для приготовления крошки.

Сначала выложите чернику, затем яблоки, посыпанные крошкой, и готовьте дальше.

Дайте десерту остыть в течение 10 минут. Подавайте на стол со взбитыми сливками или греческим йогуртом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы
Программа: Десерт \ Посыпка с фруктами
Длительность программы: ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 7 – 13 минут
Этап 2:
Режим работы: СВЧ + гриль с обдувом
Мощность/Температура: 300 Вт + 180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 7 – 13 минут

Совет

Вместо яблок можно также использовать груши, абрикосы, персики или подобные фрукты. Чернику можно заменить малиной, черной смородиной, клубникой или ломтиками бананов.

Творожная запеканка

Время приготовления: 20 – 25 минут
на 4 порции

Ингредиенты

500 г творога
100 г сахара
2 яйца
1 пакетик ванильного сахара
2 пакетика порошка для приготовления ванильного соуса (для варки) или 125 г манной крупы
Сок 1/2 лимона
1/2 ч. л. пекарского порошка
125 г изюма
2 ст. л. панировочных сухарей
30 г сливочного масла

Принадлежности

Форма для запеканок

Приготовление

Перемешайте творог с сахаром, ванильным сахаром, яйцами, порошком для приготовления ванильного соуса или манной крупой, лимонным соком и пекарским порошком. Подмешайте изюм, выложите в смазанную жиром форму для запеканки.

Посыпьте панировочными сухарями, обложите ломтиками сливочного масла и готовьте, не накрывая крышкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 10 – 12 минут

Совет

Вариант: добавить 500 г вишни без косточек или измельченных абрикосов или персиков.

Десерты

Сметанный крем с клубничным пюре

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 6 порций

Ингредиенты

300 г клубники или земляники
50 г сахара
3 пластины красного желатина
3 пластины белого желатина
200 г сметаны
150 г натурального йогурта
1 пакетик ванильного сахара
50 г сахара
250 мл сливок

Приготовление

Размочите красный и белый желатин по отдельности в течение примерно 10 минут в холодной воде. Сделайте пюре из клубники с сахаром. Отожмите красный желатин, растворите при мощности 450 Ватт в течение примерно 15 секунд. Смешайте немного фруктового пюре с желатином, затем эту смесь добавьте в оставшуюся часть фруктового пюре и перемешайте.

Смешайте сметану с йогуртом, ванильным сахаром и сахаром. Отожмите белый желатин, растворите при мощности 450 Ватт в течение примерно 15 секунд. Смешайте немного массы из сметаны с желатином, затем эту смесь смешайте с оставшимся сметанным кремом. Поставьте в холодное место, пока масса не начнет густеть.

Взбейте сливки до густой пены, подмешайте в крем. Выложите крем в миску, сверху разложите клубничное

пюре. Большой ложкой проведите по крему, чтобы получился рисунок в виде спиралей.

Рекомендуемая настройка

Растворение желатина:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время: 15 секунд

Сладкая хлебная запеканка

Время приготовления: 60 минут
на 10 порций

Ингредиенты

14 ломтиков белого хлеба
80 г сливочного масла мягкой консистенции, несоленого
8 яичных желтков
150 г сахара
1 стручок ванили
300 мл молока
300 мл сливок
100 г изюма

Для посыпки

Сахар

Принадлежности

Плоская форма для запеканок
Кастрюля

Приготовление

Смажьте небольшим количеством сливочного масла форму для запеканки.

Обрежьте корку с ломтиков хлеба, смажьте их оставшимся сливочным маслом и разрежьте по диагонали пополам.

Смешайте в миске яичные желтки и сахар.

Разрежьте стручок ванили по длине пополам и подогрейте вместе с молоком и сливками в кастрюле. Выньте стручок ванили, а молоко, постоянно помешивая, медленно введите в смесь из яйца и сахара.

Равномерно распределите половину ломтиков хлеба в форме для запеканки, посыпьте их изюмом, затем разложите сверху оставшийся хлеб.

Равномерно полейте теплой смесью молока и яиц и дайте пропитаться в течение 20 минут. В конце посыпьте небольшим количеством сахара и поместите в предварительно нагретую рабочую камеру.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Автоматич. программы

Программа: Десерт \ Сладкая хлебная запеканка

Длительность программы: ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Этап 1:

Режим работы: Конвекция +
Температура: 190 °C

Этап 2:

Режим работы: СВЧ + конвекция
плюс

Мощность/Температура: 80 Вт + 190 °C

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 25 минут

Десерты

Лимонный мусс

Время приготовления: 40 – 50 минут
на 4 – 6 порций

Ингредиенты

250 г натурального йогурта
50 г сметаны повышенной жирности
Сок из 2 лимонов
1 пакетик ванильного сахара
90 г сахара
4 пластины белого желатина
250 мл сливок
500 г ассорти лесных ягод (замороженных)
50 г сахара

Приготовление

Размочите желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут, отожмите и растворите при мощности 450 Ватт в течение примерно 15 секунд.

Смешайте йогурт, сметану, лимонный сок, ванильный сахар и сахар. Добавьте 1 ст. л. йогуртовой массы в желатин, затем эту смесь смешайте со всей массой. Поставьте в холодное место.

Когда масса начнет густеть, подмешайте сливки, взбитые до густоты.

Разморозьте ягоды, посыпанные сахаром, при мощности 150 Ватт в течение примерно 10 минут, разложите на 4 тарелки. От крема отделите шарики и выложите их на ягоды. Подавайте на стол, украсив мелиссой или спиралью, вырезанной из лимона.

Рекомендуемая настройка

Растворение желатина:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время: 15 секунд

Размораживание ягод:
Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 150 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время: 10 минут

Совет

Перед выжиманием покатайте лимоны по твердой поверхности. Таким образом, количество сока будет значительно больше.

Для приятных моментов

Что общего у утоляющих жажду и тонизирующих напитков, у напитков, которые согревают и которые охлаждают, благодаря которым мы успокаиваемся и которые поднимают нам настроение? Они быстрее, чем любое блюдо, проявляют свой характер. Напитки, особенно те, которые приготовлены с добавлением ароматного кофе или небольшим количеством алкоголя, создают хорошее настроение.

Советы по приготовлению

Не нагревайте жидкости дольше, чем указано в рецепте. В случае необходимости установите еще раз дополнительное время.

Алкоголь с высоким процентом спирта не следует нагревать отдельно. Иначе он может вспыхнуть.

Избегайте так называемой задержки кипения, для чего перемешайте жидкость до ее нагрева. Подождите минимум 20 секунд после нагрева, прежде чем вынимать сосуд с жидкостью из рабочей камеры. Дополнительно на время нагрева Вы можете поместить в сосуд с жидкостью стеклянный стержень или похожий предмет, если имеется.

Для нагрева напитков Вы можете выбрать также более высокую мощность СВЧ (до 1000 Вт, в зависимости от типа прибора). Время нагрева сокращается в зависимости от количества жидкости.

Напитки

Кофе с апельсином

Время приготовления: 10 – 15 минут
на 4 порции

Ингредиенты

375 мл крепкого кофе
4 ч. л. сахара
80 мл апельсинового ликера
125 мл сливок
1 пакетик ванильного сахара

Приготовление

Смешайте кофе, сахар и апельсиновый ликер. Разлейте в четыре чашки и подогревайте, не накрывая, при мощности 850 Ватт примерно 4 минуты.

Взбейте до густой консистенции сливки с ванильным сахаром. Выложите на горячий кофе и сразу же подавайте на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 4 минуты

Горячий шоколад

Время приготовления: 10 – 15 минут
на 2 порции

Ингредиенты

250 мл свежеприготовленного кофе
20 г шоколада (с нежной горечью)
Корица на кончике ножа
1 щепотка порошка кардамона
1 ч. л. коричневого сахара
2 ст. л. рома
250 г ванильного мороженого или
сливочного мороженого с кусочками
шоколада

Приготовление

В сосуде смешайте кофе с шоколадом, корицей, кардамоном, сахаром и ромом и подогревайте при мощности 450 Ватт примерно 4 минуты, пока шоколад не растворится. Дайте немного остыть.
Разлейте смесь в два бокала. В бокалы добавьте мороженое в виде шариков. Украсьте сливками и шоколадной стружкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 4 минуты

Совет

Кардамон получают из многолетнего травянистого растения, которое относится к семейству имбирных. Порошок кардамона представляет собой молотые красновато-серые семена сушеных семенных коробочек.

Теперь Вы свободны!

Консервированные продукты во всех гостеприимных домах всегда имеются в запасе. Фрукты, овощи и мясо пригодны для стерилизации и позволяют не зависеть как от сезона, так и от часов работы магазина. Там, где в любой момент из запасов можно "волшебным образом" создать превосходные блюда, семья может быть уверена в любящей заботе, а гости по достоинству оценят мастерство хозяйки.

Советы по приготовлению

Для приготовления джема используйте только безупречно качественные, спелые фрукты. Тщательно взвешивайте ингредиенты.

Не изменяйте произвольно количество сахара.

Для джемов с низким содержанием сахара существуют специальный сахар или специальные добавки для консервирования. Их срок годности немного меньше, чем у джемов, приготовленных с обычным желирующим сахаром.

При варке джемов сделайте пробу на желирующую способность. Для этого капните несколько капель горячего джема на блюдце и держите его наклонно. Если капли стекают без задержки, джем нужно варить дальше. Если после стекания на 2 – 3 см капли застывают, джем готов. Для варки используйте как можно более высокие емкости и заполняйте их максимум на треть, так как фруктовая масса во время приготовления поднимается вверх и легко может перелиться через край.

В случае использования банок с откручивающимися крышками заливайте джем в банку в горячем виде. Сразу же закройте банку крышкой, переверните и дайте постоять примерно пять минут, затем переверните обратно.

Если Вы замораживаете фрукты летом, практичным будет их деление на подходящие порции для последующего приготовления джемов.

Персиковый джем

Время приготовления: 15 – 20 минут
на 2 банки по 400 мл

Ингредиенты

500 г мякоти персиков
500 г желирующего сахара
1 пакетик лимонной кислоты
3 ст. л. абрикосового ликера или
"Кампари"

Приготовление

Нарежьте мякоть персиков на кусочки.

Смешайте с желирующим сахаром и лимонной кислотой в миске, сделайте пюре с небольшими кусочками и готовьте, накрыв крышкой.

Несколько раз перемешайте.

Добавьте абрикосовый ликер или "Кампари".

Разлейте горячий джем в подготовленные банки с закручивающимися крышками и сразу закройте. Поставьте банки примерно на 5 минут на крышки, затем снова переверните.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Микроволновая печь

Мощность: 850 Вт

Уровень: 1-й снизу

Время приготовления: 12 – 15 минут

Сливовое пюре

Время приготовления: 300 – 360 минут
на 4 – 5 банок с закручивающимися крышками объемом по 400 мл

Ингредиенты

2500 г спелых слив
125 г сахара

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
в качестве альтернативы стеклянный
поддон

Приготовление

Удалите косточки из слив, немного
измельчите и выложите в форму для
запекания Gourmet или стеклянный
поддон. Посыпьте сахаром и дайте
настояться примерно 3 часа, затем
готовьте, не накрывая крышкой.

В процессе приготовления несколько
раз перемешайте. Сливовое пюре
следует варить только при слабом
нагреве.

Не варите фруктовую массу до слиш-
ком густой консистенции, так как во
время охлаждения она еще загу-
стеет.

Готовое сливовое пюре разложите в
подготовленные банки и сразу их за-
кройте.

Поставьте банки примерно на 5 ми-
нут на крышки, затем снова перевер-
ните.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Конвекция +
Температура варки: 190 – 210 °C
Температура приготовления: 140 –
160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100 – 120 ми-
нут

Совет

Вы также можете заморозить сливо-
вое пюре в пригодных для заморажи-
вания контейнерах. При хранении в
холоде особенно хорошо сохраняется
цвет и фруктовый вкус.

Вишневый джем с ванилью

Время приготовления: 15 – 20 минут
на 1 банку объемом 400 мл

Ингредиенты

300 г вишни (замороженной)
150 г желирующего сахара 2:1
1 стручок ванили
2 ст. л. вишневой наливки (по желанию)

Приготовление

В миске смешайте вишни с желирующим сахаром и стручком ванили и готовьте, накрыв крышкой. Несколько раз перемешайте. При желании добавьте в конце вишневую наливку и перемешайте. Разлейте горячий джем в подготовленные банки с закручивающимися крышками и сразу закройте. Поставьте банки примерно на 5 минут на крышки, затем снова переверните.

Рекомендуемая настройка

Режим работы: Микроволновая печь
Мощность: 850 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 8 – 10 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. Жилинская 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

Книга рецептов к H6000BM

M.-Nr. 09 786 571 / 00

ru - RU, UA, KZ