

Miele

Miele

Miele

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

* (звонок по всей территории России бесплатный)

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

* (звонок со стационарного телефона на территории
Украины бесплатный)

ТОО Миле
Казахстан, 050059 Алматы
пр-т Аль-Фараби, д.13,
БЦ «Нурлы Тау», стр. 1В, офис 604
Тел: 8-800-080-5333*
+7 (727) 311 11 41/42
www.miele.kz
E-mail: info@miele.kz

* (звонок по всей территории Казахстана бесплатный)

1. Издание
Мат. номер: 11 386 690
MMS 19-1325

Выпекание Запекание Режим СВЧ

Книга рецептов

Духовой шкаф с СВЧ

Выпекание Запекание Режим СВЧ

Книга рецептов

Предисловие

Дорогие гурманы,

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

С помощью нового духового шкафа с СВЧ вы, как настоящий повар, быстро приготовите не только полезные привычные блюда, но и кулинарные шедевры самого высокого уровня.

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

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

Мы надеемся, вы насладитесь временем, проведённым на кухне.

Ваша кухня для экспериментов Miele

Содержание

4

Предисловие	
Содержание	
О кулинарной книге	
Обзор режимов работы	
Важно знать	
Аксессуары и принадлежности Miele	

3	Бисквит	30
4	Начинки для бисквита	32
6	Масляный пирог	34
8	Апельсиново-йогуртовый пирог	36
12	Чизкейк	38
16	Мраморный пирог	40
	Перевернутый сливовый пирог	42
	Песочный пирог	44
	Пирог с крошкой и фруктами	46
	Лимонный пирог с пропиткой	48

Выпечка

	Фигурное печенье	52
	Черничные маффины	54
	Миндальные пирожные	56
	Отсадное печенье	58
	Ванильные рогаики	60
	Маффины с грецкими орехами	62

Хлеб

	Багет	66
	Плоский хлеб	68
	Дрожжевая плетёнка	70
	Зерновой хлеб	72
	Белый хлеб (формованный)	74
	Белый хлеб (подовый)	76
	Пряник	78

Пицца и закуски

	Пицца (дрожжевое тесто)	82
	Пицца (творожно-сдобное тесто)	84
	Киш лорен	86

Пироги

	Нежный яблочный пирог	
	Закрытый яблочный пирог	
	Быстрый пирог	
	Бисквитный корж	
	Начинки для бисквитных коржей	

Мясо

20	Утка (фаршированная)	90
22	Гусь (без начинки)	92
24	Курица	94
26	Куриная грудка в горчице	96
28	Куриная грудка с баклажаном	98

Куриные окорочка	100
Индейка (фаршированная)	102
Ножка индейки	104
Филе телятины (низкотемпературное приготовление)	106
Филе телятины (запекание)	108
Телячья голень	110
Спинка телёнка (запекание)	112
Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)	114
Тушёная телятина	116
Ножка ягнёнка	118
Спинка ягнёнка (запекание)	120
Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)	122
Филе говядины (запекание)	124
Филе говядины (низкотемпературное приготовление)	126
Рубленая говядина	128
Тушёная говядина	130
Ростбиф (запекание)	132
Ростбиф (низкотемпературное приготовление)	134
Рулет из рубленого мяса	136
Копчёная корейка (запекание)	138
Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление)	140
Кёнигсбергские клопсы	142
Жаркое из окорока	144
Свиное филе (запекание)	146
Свиное филе (низкотемпературное приготовление)	148
Свиное филе в соусе Рокфор	150
Ножка зайца	152
Кролик	154
Спинка оленя	156
Спинка косули	158

Рыба

Рыбное карри	162
Форель	164
Карп	166
Форель озёрная	168
Филе лосося	170

Запеканки и гратены

Гратен с салатным цикорием	174
Пирог-паштет с курицей и шампиньонами	176
Картофельно-сырный гратен	178
Лазанья	180
Запеканка из макарон	182
Пазлья	184
Мусака с цуккини	186

Гарниры и овощи

Печёный картофель	190
Фасоль в соусе с тимьяном	192
Морковь в сливочном соусе с кербелем	194
Картофель в мундире	196
Рис	198
Отварной картофель	200
Ризотто с помидорами	202

Супы и айнтопфы

Яичная заправка	206
Тыквенный суп	208
Минестроне	210
Томатный суп	212
Айнтопф с белокочанной капустой	214

Десерт

Сладкая хлебная запеканка	218
Крем-карамель	220
Фруктовый крамбл	222
Творожная запеканка	224
Шоколадные пирожные	226

О кулинарной книге

Прежде чем вы начнёте знакомство с книгой, предлагаем несколько советов по её использованию.

К каждой автоматической программе предлагается подходящий рецепт, который поможет вам в использовании духового шкафа с СВЧ от Miele.

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

Для удобства, далее мы будем называть духовой шкаф с СВЧ просто духовым шкафом.

Об автоматических программах

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

Об ингредиентах

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

Особенности отдельных моделей духовых шкафов

- Если ваш духовой шкаф не имеет режима работы «Верхний/нижний жар», выберите режим «Конвекция плюс».
- Если ваш духовой шкаф не имеет специальной программы «Подъем дрожжевого теста», выберите вместо неё режим работы «Конвекция плюс» и установите температуру 35 °C. Накройте тесто влажной тканью, как указано в рецепте.

О настройках

- Температура и время: указаны температурные и временные диапазоны. Ориентируйтесь в основном на меньшие значения настройки с опцией увеличения продолжительности приготовления в зависимости от внешнего вида или пробы на готовность.
- Уровни: уровни для противней и решёток считаются снизу вверх.
- Посуда: в зависимости от режима работы, необходимо использовать термостойкую и пригодную для СВЧ посуду. Обязательно соблюдайте указания для посуды в руководстве по сборке и применению.

Обзор режимов работы

Режимы работы без СВЧ

Конвекция плюс

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

Верхний/нижний жар

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

Интенсивное выпекание

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

Автоматика жарения

Для запекания. На этапе обжарки рабочая камера сначала автоматически нагревается до высокой температуры. Как только эта температура достигнута, духовой шкаф снижает её до ранее заданной температуры приготовления. Таким образом, готовящийся продукт приобретает красивую корочку снаружи, и режим работы духового шкафа можно не менять до конца приготовления.

Нижний жар

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

Гриль

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

Гриль с обдувом

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

Конвекция Есо

Для небольшого количества продуктов, например замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца духового шкафа будет оставаться закрытой во время приготовления.

Режимы работы с СВЧ

Комбинация обычных режимов работы и СВЧ позволяет вам экономить до 30% электроэнергии.

СВЧ + Конвекция плюс

Для быстрого подогрева и приготовления блюд с равномерным подрумяниванием. В этом режиме самая высокая экономия времени и электроэнергии.

СВЧ + Автоматика жарения

Для обжаривания при высокой температуре и последующего запекания при более низкой. За счёт первоначального автоматического нагрева до высокой температуры продукт приобретает красивую корочку. Далее можно готовить при ранее установленных более низких температурах. За счёт дополнительного воздействия микроволн продукт готовится быстрее.

СВЧ + Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и запекания. При использовании гриля продукты приобретают аппетитную золотистую корочку. Благодаря режиму СВЧ продукт нагревается целиком со всех сторон.

СВЧ + Гриль с обдувом

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

Режим СВЧ

Для размораживания, подогрева, приготовления. Время приготовления меньше, чем на панели конфорок или в духовом шкафу. Кроме этого, продукты можно готовить как без, так и с небольшим количеством жидкости или жира. Процесс приготовления и подогрева проходит быстрее, если в продукте содержится много воды, так как микроволны воздействуют со всех сторон.

Обзор режимов работы

Продукт	Количество/вес	Мощность [Вт]	Время [мин.]	Указания
Обжаривание бекона	100 г	850	2–3	Положить на бумажное полотенце, не накрывать
Маринование мяса	1000 г	150	15–20	Положить в миску, накрыв крышкой, время от времени переворачивать, затем готовить
Порционирование мороженого	500 г	150	2	Поставить в рабочую камеру в открытой посуде
Замачивание сухофруктов	250 г	80	20	Поддержать в открытой посуде с небольшим количеством жидкости
Приготовление овсяной каши	250 мл молока + 4 ст. л. овсяных хлопьев	850 + 150	2–3 + 2–3	Довести до кипения молоко в миске под крышкой, затем дать набухнуть хлопьям и перемешать
Снятие кожицы с помидоров	3 шт.	450	7–8	Нарезать помидоры вдоль сердцевины, подогреть в закрытой посуде с небольшим количеством воды, снять кожицу. Помидоры могут сильно нагреться!
Все указанные значения являются ориентировочными				

Продукт	Количество/вес	Мощность [Вт]	Время [мин.]	Указания
Булочки	2 шт.			Положить на решётку в открытом виде, разморозить, спустя половину времени перевернуть
размораживание		150	1–2	
подогрев		Гриль, ступень 3	3–4	
Приготовление яичной заправки	На 150 г: 2 яйца, 4 ст. л. сливок, соль, мускатный орех	450	3–4	Взбить яйца со сливками, солью и мускатным орехом, 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
Все указанные значения являются ориентировочными				

Важно знать

12

Защитное отключение

Ваш духовой шкаф оснащён интеллектуальным электронным управлением для максимально удобного использования. По завершении приготовления духовой шкаф автоматически отключается.

Отсрочка старта

Вы можете заранее установить время начала, окончания и продолжительность процесса приготовления пищи.

Время приготовления

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

Предварительный нагрев

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

- пироги и выпечка с коротким временем выпекания (до 30 минут)
- тесто для тёмного хлеба
- ростбиф и филе

Booster

Чтобы нагреть рабочую камеру до нужной температуры как можно быстрее, ваш духовой шкаф предлагает функцию Booster. Если вы установили температуру свыше 100 °C и включена функция Booster, то одновременно включатся ТЭН верхнего жара, кольцевой ТЭН и вентилятор. Так процесс нагрева будет чрезвычайно быстрым.

Crisp function

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

Программы пользователя

Вы можете создать, сохранить и придумать собственные наименования 20 программам пользователя. Комбинируйте до 10 этапов приготовления для достижения наилучшего результата при приготовлении любимых блюд или просто облегчите себе будни, сохранив часто используемые настройки. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные настройки, например установить режим работы, температуру и время приготовления или температуру внутри продукта.

Термощуп

С помощью термощупа вы можете следить за температурой в процессе приготовления и тем самым точно определить момент готовности продукта. Ниже несколько указаний по правильному использованию термощупа.

- Следите за тем, чтобы металлическое основание было полностью воткнуто по центру в самой толстой части мяса.
- Если кусок мяса слишком мал или тонок, на свободную часть пищевого термощупа можно надеть сырой картофель.
- Основание термощупа не должно касаться костей, жил и слоёв жира.
- У птицы термощуп нужно глубоко воткнуть в переднюю толстую часть грудки.
- В процессе приготовления сначала указывается приблизительное время, которое регулируется к концу приготовления.
- Если вы хотите приготовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый выступающий кусок.

Важно знать

14

Специальные программы

В зависимости от оснащения ваш духовой шкаф имеет множество специальных программ. Представляем некоторые из них.

Размораживание

Для бережного размораживания замороженных продуктов. Вы можете установить температуру от 25 до 50 °C. Замороженный продукт будет полностью и равномерно разморожен.

Подогрев

Для подогрева пищи. Вы можете выбирать среди различных категорий продуктов. Основываясь на этом выборе и на данных о весе, духовой шкаф с СВЧ подбирает оптимальную настройку. Все дальнейшие манипуляции, например, переворачивание или перемешивание пищи, также распознаются и показываются на дисплее.

Расстойка дрожжевого теста

Для лёгкого и надёжного подъёма дрожжевого теста. Вы можете установить температуру от 30 до 50 °C. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в объёме в два раза.

Низкотемпературное приготовление

Для бережного приготовления очень нежного мяса. За счёт длительного приготовления на низких температурах мясо становится очень нежным.

Режим «Шаббат»

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

Кухонная азбука

Термин	Пояснение
Без костей	Рыба или мясо, из которых удалены кости.
Готовы к кулинарной обработке	Продукты, которые почищены, но ещё не приготовлены. Например, мясо, у которого удалён жир и жилы, рыба, которая очищена от чешуи и выпотрошена, или фрукты и овощи, которые помыты и очищены от шкурки.

Количество и вес

ч. л. = чайная ложка

ст. л. = столовая ложка

г = грамм

кг = килограмм

мл = миллилитр

на кончике ножа

1 чайная ложка соответствует примерно:

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

1 столовая ложка соответствует примерно:

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

Аксессуары и принадлежности Miele

16

Принадлежности

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

Покрытие PerfectClean

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

Эта специальная технология применяется на противнях и формах Miele, поэтому использования бумаги для выпечки зачастую уже не требуется. Хлеб, булочки и кексы не прилипают и легко вынимаются из противней для выпечки.

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

Круглая форма для выпечки

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

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

Форма для запекания Гурмэ от Miele

Форма для запекания Гурмэ от Miele была разработана для оптимального объединения панели конфорок и встраиваемого прибора.

Она имеет антипригарное покрытие и подходит для приготовления тушёных блюд, мяса, супов, соусов, запеканок и даже сладких блюд. В наличии подходящие крышки.

Стеклянный поддон

Стеклянный поддон подходит для всех режимов работы в духовом шкафу с СВЧ. Используйте стеклянный поддон для приготовления в режиме СВЧ. Его можно использовать вместе с решёткой для обжаривания и низкотемпературного приготовления мяса, а также для выпечки пирогов.

Средства для ухода за техникой

Регулярная очистка и уход обеспечат оптимальное функционирование и продолжительный срок службы вашего духового шкафа.

Для духовых шкафов Miele лучше всего подходят оригинальные средства по уходу за техникой. Вы можете заказать их в интернет-магазине Miele, по телефону или в фирменных магазинах.

Средство для чистки духовых шкафов

Средство для чистки духовых шкафов отличается прекрасной способностью растворять жиры и простотой использования. Благодаря гелеобразной консистенции оно держится на стенках духового шкафа. Специальная формула позволяет очищать стенки после короткого времени замачивания без усилий и нагрева.

Набор салфеток из микрофибры

С помощью этого набора вы без труда удалите следы отпечатков пальцев и лёгкие загрязнения. Набор состоит из универсальной салфетки, салфетки для стекла и салфетки для блестящих поверхностей. Износоустойчивые салфетки из тонко сплетённых микроволокон очищают особенно эффективно.

Пироги

Маленькие радости. Одна за другой

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

Нежный яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для начинки:

500 г кислых яблок
2 ст. л. лимонного сока

Для теста:

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

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка для выпечки и запекания
мелкое сито

Совет

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

Приготовление

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

Смажьте разъёмную форму.

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

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смешайте муку с пекарским порошком и другими ингредиентами.

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

Поставьте форму в рабочую камеру и выпекайте пирог до золотистого цвета.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, открытый
Продолжительность программы: ок. 62 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 165–175 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50–60 минут
Уровень: 1



Нежный яблочный пирог

Закрытый яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для начинки:

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

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания:

- 100 г сахарной пудры
- 2 ст. л. тёплой воды

Принадлежности:

- разъёмная форма, Ø 26 см
- пищевая плёнка
- решётка для выпечки и запекания

Приготовление

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

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

Смажьте разъёмную форму.

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

К яблокам добавьте сахар и распределите их по дну формы. Подготовленный пласт теста выложите сверху и скрепите с бортиком из теста.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте пирог на 10 минут остывать в форме. Затем выньте его и остудите на решётке.

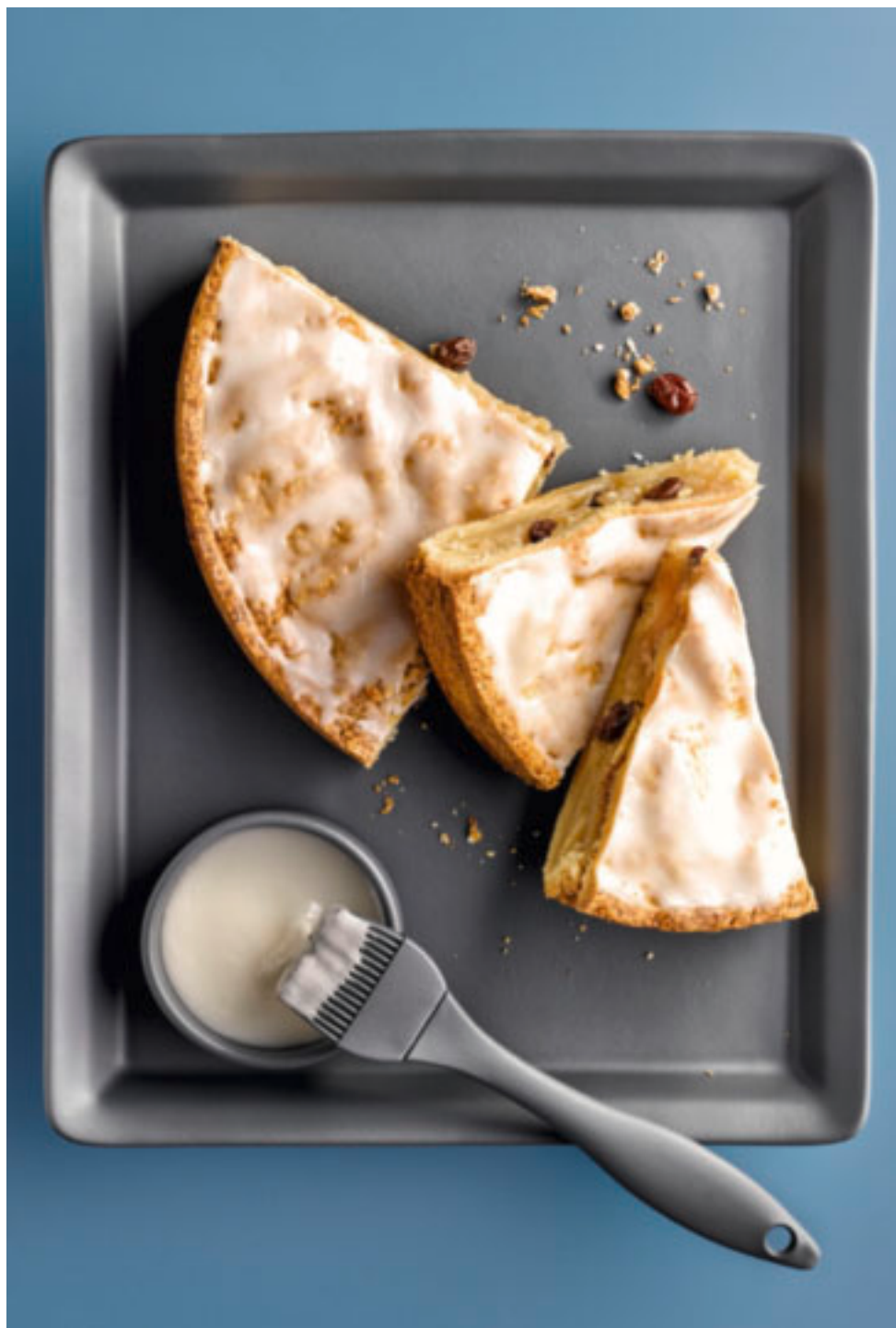
Смешайте сахарную пудру с водой и смажьте этой смесью пирог.

Настройка

Автоматическая программа
Пироги | Яблочный пирог, закрытый
Продолжительность программы: ок. 70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 150–160 °C
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 70–80 минут
Уровень: 1



Закрытый яблочный пирог

Быстрый пирог

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Ингредиенты:

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

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- разъёмная форма, Ø 26 см
- решётка для выпечки и запекания

Совет

Для усиления вкуса вы можете заменить 50 г сахара на мёд.
По желанию в тесто можно добавить сухофрукты, рубленые орехи или ванильный ароматизатор.

Приготовление

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

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

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквит

Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Температура: 150–180 °C

Длительность: 60–65 минут

Уровень: 1



Быстрый пирог

Бисквитный корж

На 12 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
мелкое сито
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
решётка для выпечки и запекания

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

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Поместите бисквитный корж в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

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

Смажьте приготовленной начинкой.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Бисквитный корж для торта
Продолжительность программы: ок. 38 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 1

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



Начинки для бисквитных коржей

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для творожно-сливочной начинки:

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

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление творожно-сливочной

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

Добавьте немного творожной массы к желатину, перемешайте.

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

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

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

Совет

Для фруктового варианта творожно-сливочной начинки можно взять немного лимонной цедры и 300 г долек манدارина или абрикоса и смешать их с творожно-сливочной массой.

Ингредиенты

Для начинки «капучино»:

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

Для посыпки:

1 ст. л. какао

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки «капучино»

Для начинки «капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки в густую пену, небольшую часть отложите для верхнего коржа. Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности, дайте немного остыть.

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

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

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

Бисквит

На 16 порций | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для теста:

- 150 г сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 100 г пшеничной муки, тип 405
- 55 г крахмала
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 3 средних яйца
- 3 ст. л. горячей воды

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- мелкое сито
- бумага для выпечки
- стеклянный поддон
- кухонное полотенце

Совет

Для тёмного шоколадного бисквита замените 20 г пшеничной муки на 20 г какао.

Приготовление

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с горячей водой в густую пену. Медленно тонкой струйкой всыпьте смесь из сахара и соли и перемешайте. Перемешивая, добавляйте один за другим желтки.

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

Смажьте стеклянный поддон и положите на дно бумагу для выпечки. Выложите сверху тесто и разровняйте.

Поставьте бисквит в рабочую камеру и выпекайте.

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

Смажьте приготовленной начинкой и снова скатайте бисквит в рулет.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквитн. корж для рулета
Продолжительность программы: ок. 28 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15–25 минут
Уровень: 2



Начинки для бисквита

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для начинки с яичным ликёром и сливками:

2 пластины белого желатина
125 мл яичного ликёра
400 г сливок

Для бруснично-сливочной начинки:

400 г сливок
12 г ванильного сахара
200 г консервированной брусники

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с яичным ликёром и сливками

Размягчите желатин в холодной воде, затем слейте воду и растопите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности, после чего, немного охладите.

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

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

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление бруснично-сливочной начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену.

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для начинки с манго и сливками:

2 спелых манго (примерно по 300 г)
½ необработанного апельсина
| только цедра | натёртая
100 г сахара
2 апельсина | только сок (примерно по 100 мл)
3 ст. л. сока лиметты
6 пластин белого желатина
400 г сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с манго и сливками

Пюрируйте блендером манго с цедрой апельсина, сахаром, соком апельсина и лиметты.

Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду, растопите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности и немного охладите. Добавьте немного мангового пюре в желатин, смешайте, переложите всё к оставшемуся пюре и снова перемешайте. Для загустения поместите массу в холодильник.

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

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Масляный пирог

На 16 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
160 мл молока, жирность 3,5%
| слегка подогретое
400 г пшеничной муки, тип 405
40 г сахара
1 щепотка соли
40 г сливочного масла
1 среднее яйцо

Для начинки:

80 г сливочного масла |
размягчённое
8 г ванильного сахара
100 г сахара
80 г миндальных лепестков

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и вымешивайте его в течение 3–4 минут.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте стеклянный поддон. Слегка промесите тесто и распределите его по дну стеклянного поддона. Накройте влажным полотенцем и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

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

Автоматическая программа: включите автоматическую программу и поставьте пирог в рабочую камеру.

Ручной режим: дайте тесту подойти 10 минут при комнатной температуре. Затем поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этапы приготовления 1 и 2
Специальные программы |
Подъём дрожжевого теста
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста:
по 20 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пироги | Масляный пирог
Продолжительность программы: ок. 34 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/
нижний жар
Температура: 175–185 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 1



Масляный пирог

Апельсиново-йогуртовый пирог

На 10 порций | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста:

4 средних яйца
250 г сливочного масла |
размягчённое
250 г сахара
1 апельсин | только натёртая
цедра
180 г манной крупы мелкого
помола
150 г пшеничной муки, тип 405
8 г соды
250 г греческого йогурта

Для глазури:

5 апельсинов | только сок
(450 мл)
250 г сахара

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 24 см
стеклянный поддон
деревянная шпажка

Приготовление

Отделите белки от желтков. Взбейте сливочное масло, сахар и апельсиновую цедру до кремообразного состояния. Добавьте один за другим желтки и перемешайте. Смешайте муку, манную крупу и соду. Вместе с йогуртом смешайте с остальной массой.

Взбейте белки в густую пену и осторожно добавляйте их в тесто. Выложите тесто в форму. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

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

Ещё тёплый пирог наколите в нескольких местах деревянной шпажкой и равномерно полейте его апельсиновой глазурью.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Апельсиновый пирог с йогурт.
Продолжительность программы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 150 °C
Мощность: 80 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40 минут
Уровень: 1

Совет

Охлаждённый пирог подавайте к столу со взбитыми сливками.



Апельсиново-йогуртовый пирог

Чизкейк

На 12 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для теста:

150 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. пекарского порошка
80 г сахара
1 среднее яйцо | только
желток
80 г сливочного масла

Для начинки:

2 средних яйца
1 среднее яйцо | только белок
200 г сахара
1½ ч. л. ванильного сахара
34 г порошка для приготовления
соуса (ванильного)
1 бутылочка лимонного или ва-
нильного масла для выпечки
1 кг нежирного творога

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка для выпечки и запе-
кания

Приготовление

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

Смажьте разъёмную форму.

Раскатайте две трети теста на дне формы. Соберите форму. Из оставшегося теста сформируйте длинный валик и сделайте из него бортик высотой 2 см по краю формы.

Для начинки смешайте все ингредиенты, выложите на дно и разровняйте.

Поставьте разъёмную форму на решётке в рабочую камеру. Выпекайте пирог.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 150–160 °C

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 90–100 минут

Уровень: 1



Мраморный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма в виде венка, Ø 26 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния. Добавляйте по одному яйцу и взбивайте их с остальной массой по ½ минуты. Добавьте сметану. Смешайте муку с пекарским порошком и солью, добавьте смесь к остальным ингредиентам.

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

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

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем выньте его и остудите на решётке.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Мраморный пирог

Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45–55 минут

Уровень: 1



Мраморный пирог

Перевёрнутый сливовый пирог

На 10 порций | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Для начинки:

6 слив | разделённые на восемь частей
2 шт. консервированного имбиря | нарезанный небольшими кусочками
2 ст. л. сиропа консервированного имбиря

Для карамельного соуса:

150 г коричневого сахара
60 г сливочного масла
150 г сливок

Для теста:

175 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. пекарского порошка
150 г сливочного масла
125 г коричневого сахара
2 крупных яйца
2 ст. л. молока, жирность 3,5%
½ ст. л. молотого имбиря
½ ч. л. смеси пряностей

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для десертов Ø 25 см, подходящая для микроволновой печи
бумага для выпечки
решётка для выпечки и запекания

Совет

Смесь пряностей: 4 ч. л. кориандра, 4 ч. л. корицы, 1 ч. л. душистого перца, 4 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. имбиря, 1 ч. л. гвоздики. Альтернативой является смесь сухих молотых пряностей для пряников.

Приготовление

Для приготовления карамельного соуса смешайте в кастрюле сахар, масло и сливки, доведите до кипения и в течение 2 минут варите на слабом огне. Перелейте в миску и дайте остыть.

Смажьте форму и положите на дно бумагу для выпечки. Смажьте дно 4 ст. л. карамельного соуса, сверху равномерно распределите сливы, имбирь и сироп.

Для теста смешайте муку с пекарским порошком. Взбейте масло и сахар до кремообразного состояния и поочерёдно вмешайте яйца, муку, молоко и специи. Выложите тесто поверх слив и разровняйте.

Автоматическая программа:
поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Ручной режим:
поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог согласно этапам приготовления 1–3.

Ещё тёплый пирог переверните на блюдо и полейте остатками карамельного соуса.

Настройка

Автоматическая программа
Пироги | Перевёрнутый сливов. пирог
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.

Этап приготовления 2
Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 170 °C
Мощность: 80 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 3
Температура: 170 °C
Мощность: 150 Вт
Длительность: 10 минут



Перевернутый сливовый пирог

Песочный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для формы:

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

Принадлежности:

- прямоугольная форма, длина 30 см
- решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Выложите тесто в форму и поставьте на решётку в рабочую камеру в продольном направлении. Выпекайте пирог.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем выньте его и остудите на решётке.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Песочный пирог
Продолжительность программы: ок. 85 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 155–165 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 60–70 минут
Уровень: 1



Песочный пирог

Пирог с крошкой и фруктами

На 16 порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для теста:

42 г свежих дрожжей
150 мл молока, жирность 3,5%
| слегка подогретое
450 г пшеничной муки, тип 405
50 г сахара
90 г сливочного масла |
размягчённое
1 среднее яйцо

Для начинки:

1,25 кг яблок

Для посыпки:

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

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто. Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Яблоки очистите, удалите сердцевину и порежьте на ломтики.

Смажьте стеклянный поддон. Слегка промесите тесто и распределите его по дну стеклянного поддона. Равномерно распределите яблоки поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Посыпьте крошкой яблоки.

Поместите пирог в рабочую камеру и дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. Выпекайте пирог до золотистого цвета.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этапы приготовления 1 и 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пирог | Пирог с крошкой и фруктами
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Мощность: 150 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2

Совет

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



Пирог с крошкой и фруктами

Лимонный пирог с пропиткой

На 16 порций | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Для пирога:

225 г мягкого сливочного масла
225 г сахара
4 средних яйца
225 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. пекарского порошка
2 лимона | только тёртая цедра

Для заливки:

2 лимона | только сок
90 г сахара

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянная прямоугольная форма, длина 25 см
бумага для выпечки
стеклянный поддон
деревянная шпажка

Приготовление

Форму смажьте маслом и выложите бумагой для выпечки.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

Смешайте муку с пекарским порошком и цедрой лимона и добавьте к яичной массе.

Выложите тесто в форму и разровняйте.

Автоматическая программа: поставьте форму на стеклянном поддоне в рабочую камеру. Выпекайте пирог.

Ручной режим: поставьте форму на стеклянном поддоне в рабочую камеру. Выпекайте согласно этапам приготовления 2 и 3.

Смешайте лимонный сок и сахар до образования густой глазури.

Ещё тёплый пирог наколите деревянной палочкой в нескольких местах и обмажьте лимонной глазурью. Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Лимонный пирог с пропиткой
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Мощность: 80 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 3

Температура: 160 °C
Мощность: 150 Вт
Длительность: 10 минут



Лимонный пирог с пропиткой

Выпечка

Маленькие лакомства

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

Фигурное печенье

На 70 штук (2 стеклянных поддона) | Время приготовления: 135 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для печенья: 250 г пшеничной муки, тип 405 ½ ч. л. пекарского порошка 80 г сахара 8 г ванильного сахара ½ бутылочки ромовой эссенции 3 ч. л. воды 120 г сливочного масла размягчённое Для формы: 1 ч. л. сливочного масла Принадлежности: скалка для теста формочки для печенья стеклянный поддон	Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и положите его в холодное место минимум на 60 минут. Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте формочками печенье и выложите на поддон. Поставьте печенье в рабочую камеру и выпекайте. Настройка Автоматическая программа Выпечка Фигурное печенье Продолжительность программы: ок. 5 минут Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 140–150 °C Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 25–35 минут Уровень: 2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на два стеклянных поддона. Для одного поддона разделите количество пополам или выпекайте печенье последовательно.



Фигурное печенье

Черничные маффины

На 12 штук | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая
Ø 5 см
12 бумажных формочек,
Ø 5 см
решётка для выпечки и запекания

Совет

Лучше всего подходит голубика американская. Замороженную голубику (чернику) используйте в замороженном виде.

Приготовление

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

Смешайте чернику с мукой и осторожно вмешайте в тесто.

Выложите бумажные формочки на противень для маффинов. Разложите по 2 ст. л. теста в формочки.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Черничные маффины

Продолжительность программы: ок. 35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35–45 минут

Уровень: 1



Черничные маффины

Миндальные пирожные

На 30 штук (2 стеклянных поддона) | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

- 100 г горького очищенного миндаля
- 200 г сладкого очищенного миндаля
- 600 г сахара
- 1 щепотка соли
- 4 средних яйца | только белок

Принадлежности:

- стеклянный поддон
- бумага для выпечки
- кондитерский мешок с отверстием для насадок

Совет

Горький миндаль можно заменить сладким миндалём и половиной бутылочки масла горького миндаля.

Приготовление

Частями измельчите ядра миндаля в кухонном комбайне вместе с приблизительно третьей частью сахара.

Вмешайте миндаль, оставшийся сахар, соль и столько белка, чтобы получилось тягучее тесто.

На дно стеклянного поддона положите бумагу для выпечки. С помощью кондитерского мешка выдавите на него небольшие шарики теста.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Намочите ложку и разгладьте шарики теста выпуклой стороной.

Автоматическая программа:
поставьте миндальные пирожные в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Ручной режим:
поставьте миндальные пирожные в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 2 и 3.

Остудите пирожные на бумаге для выпечки и только после этого разделите их.

Настройка

Автоматическая программа
Выпечка | Миндальное печенье
Продолжительность программы: ок. 17 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2
Температура: 190 °C
Длительность: 12 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 3
Температура: 180 °C
Длительность: 1–7 минут



Миндальные пирожные

Отсадное печенье

На 50 штук (2 стеклянных поддона) | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для теста:

160 г сливочного масла |
размягчённое
50 г коричневого сахара
50 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
200 г пшеничной муки, тип 405
1 среднее яйцо | только белок

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка-звёздочка, 9 мм
стеклянный поддон

Приготовление

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

Смажьте стеклянный поддон. Выложите тесто в кондитерский мешок и выдавите на поддон полоски длиной приблизительно 5–6 см.

Поставьте отсадное печенье в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Отсадное печенье
Продолжительность программы: ок. 25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на два стеклянных поддона. Для одного поддона разделите количество пополам или выпекайте печенье последовательно.



Ванильные рогастики

На 90 штук (2 стеклянных поддона) | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 280 г пшеничной муки, тип 405 210 г сливочного масла размягчённое 70 г сахара 100 г молотого миндаля	Из муки, сливочного масла, сахара и миндаля замесите однородное тесто. Положите его в холодное место на 30 минут. Смажьте стеклянный поддон. Разделите тесто на небольшие порции примерно по 7 г. Сформируйте из каждой порции сначала валик, затем рогастик и выложите на стеклянный поддон.
Для панировки: 70 г ванильного сахара	Поставьте ванильные рогастики в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.
Для формы: 1 ст. л. сливочного масла	Ещё тёплыми обваляйте рогастики в ванильном сахаре.
Принадлежности: стеклянный поддон	Настройка Автоматическая программа Выпечка Ванильные рогастики Продолжительность программы: ок. 30 минут Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 140–150 °C Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 25–35 минут Уровень: 2



Ванильные рогаики

Маффины с грецкими орехами

На 12 штук | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

80 г изюма
40 мл рома
120 г сливочного масла |
размягчённое
120 г сахара
8 г ванильного сахара
2 средних яйца
140 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
120 г ядер грецкого ореха |
крупно рубленные

Принадлежности:

лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая
Ø 5 см
бумажные формочки, Ø 5 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

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

Выложите бумажные формочки на противень для маффинов. Равномерно разложите тесто по формочкам.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с грецк. орехами
Продолжительность программы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2



Мафины с грецкими орехами



Хлеб

Хрустящая корочка — мягкая сердцевина

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

Багет

На 2 батона по 10 ломтиков | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания:

- 1 ст. л. воды

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- стеклянный поддон

Приготовление

Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло. Замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар, накройте влажным полотенцем, поместите в рабочую камеру и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 1.

Смажьте стеклянный поддон. Разделите тесто пополам, сформируйте из него два багета длиной по 35 см и выложите их на поддон поперёк. Сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см. Накройте влажным полотенцем и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Слегка смажьте заготовки водой. Поставьте их в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Багеты

Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 2



Плоский хлеб

Для 1 лепёшки на 8 порций | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 42 г свежих дрожжей 200 мл холодной воды 375 г пшеничной муки, тип 405 1½ ч. л. соли 2 ст. л. оливкового масла	Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль и оливковое масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.
Для смазывания: вода ½ ст. л. оливкового масла	Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно настройкам.
Для посыпки: ½ ст. л. чёрного тмина	Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто в пласт диаметром около 25 см и выложите на поддон.
Для формы: 1 ч. л. сливочного масла	Слегка смажьте водой, посыпьте чёрным тмином и вдавите его. Смажьте оливковым маслом.
Принадлежности: стеклянный поддон	Дайте тесту подойти 10 минут.
	Автоматическая программа: включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.
	Ручной режим: поместите хлеб в рабочую камеру и дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. Выпекайте хлеб в соответствии с настройками.
Совет Добавьте в тесто 50 г жареного лука и 2 ч. л. прованских трав или 50 г рубленых чёрных оливок, 1 ст. л. рубленых кедровых орехов и 1 ч. л. розмарина.	Настройка Подъём дрожжевого теста Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 30 минут
	Выпекание Автоматическая программа Хлеб Лепёшка Продолжительность программы: ок. 35 минут
	Ручной режим Режимы работы: Верхний/нижний жар Температура: 200–210 °C Booster: Вкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 25–35 минут Уровень: 1



Плоский хлеб

Дрожжевая плетёнка

На 16 ломтиков | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты	Приготовление						
Для теста: 42 г свежих дрожжей 150 мл молока, жирность 3,5% слегка подогретое 500 г пшеничной муки, тип 405 70 г сахара 100 г сливочного масла 1 среднее яйцо 1 ч. л. тёртой цедры лимона 2 щепотки соли Для смазывания: 2 ст. л. молока, жирность 3,5% Для посыпки: 20 г миндальной стружки 20 г крупного сахара для украшения Для формы: 1 ст. л. сливочного масла Принадлежности: стеклянный поддон	Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку, сахар, сливочное масло, яйцо, цедру лимона и соль и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста. Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1. Смажьте стеклянный поддон. Сформируйте из теста три жгута по 300 г и длиной 40 см. Из жгутов сплетите косичку и выложите её на поддон. Смажьте её молоком, посыпьте миндальной стружкой и крупно-молотым сахаром. Автоматическая программа: включите автоматическую программу и поставьте плетёнку в рабочую камеру. Ручной режим: дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте плетёнку.						
Совет По вкусу добавьте в тесто 100 г изюма.	<table><tr><th>Настройка</th><th>Выпекание</th></tr><tr><td> Подъём дрожжевого теста Этап приготовления 1 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 30 минут </td><td> Автоматическая программа Хлеб Плетёнка дрожжевая Продолжительность программы: ок. 50 минут </td></tr><tr><td> Этап приготовления 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 15 минут </td><td> Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 160–170 °C Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 35–45 минут Уровень: 2 </td></tr></table>	Настройка	Выпекание	Подъём дрожжевого теста Этап приготовления 1 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 30 минут	Автоматическая программа Хлеб Плетёнка дрожжевая Продолжительность программы: ок. 50 минут	Этап приготовления 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 15 минут	Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 160–170 °C Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 35–45 минут Уровень: 2
Настройка	Выпекание						
Подъём дрожжевого теста Этап приготовления 1 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 30 минут	Автоматическая программа Хлеб Плетёнка дрожжевая Продолжительность программы: ок. 50 минут						
Этап приготовления 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 15 минут	Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 160–170 °C Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 35–45 минут Уровень: 2						



Дрожжевая плетёнка

Зерновой хлеб

На 25 ломтиков | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для посыпки:

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

Для смазывания:

- 1 ч. л. воды

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- прямоугольная форма, длина 30 см
- решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, мёд и жидкую закваску и в течение 3–4 минут замешивайте мягкое тесто.

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

Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Слегка промесите и выложите тесто в форму. Разровняйте поверхность влажной резиновой лопаткой, сбрызните водой и посыпьте смесью из семян.

Поставьте хлеб в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Достаньте заготовку из рабочей камеры. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф. Поставьте заготовку в рабочую камеру и выпекайте.

После выпекания достаньте хлеб из формы и охладите на решётке.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

- Этап приготовления 1
- Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
- Температура: 30 °C
- Время для подъёма теста: 30 минут

- Этап приготовления 2
- Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
- Температура: 30 °C
- Время для подъёма теста: 10–15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

- Хлеб | Зерновой хлеб
- Продолжительность программы: ок. 80 минут

Ручной режим

- Режимы работы: Верхний/нижний жар
- Температура: 220 °C, через 15 минут 190 °C
- Booster: Вкл.
- Предварит. нагрев: Вкл.
- Crisp function: Выкл.
- Длительность: 55–65 минут
- Уровень: 1



Белый хлеб (формованный)

На 25 ломтиков | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания:
вода

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

- Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло. Замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.
- Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.
- Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму. Сделайте продольный надрез глубиной примерно 1 см.
- Накройте влажным полотенцем и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.
- Обрызгайте заготовку водой. Поставьте в рабочую камеру и выпекайте согласно настройкам.
- После выпекания достаньте хлеб из формы и охладите на решётке.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы |
Подъём дрожжевого теста
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста:
30 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы |
Подъём дрожжевого теста
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста:
15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Белый хлеб | Формовой
Продолжительность программы: ок. 70 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50–60 минут
Уровень: 1



Белый хлеб (формованный)

Белый хлеб (подовый)

На 20 ломтиков | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 21 г свежих дрожжей 260 мл холодной воды 500 г пшеничной муки, тип 405 2 ч. л. соли ½ ч. л. сахара 1 ст. л. сливочного масла Для смазывания: вода Для формы: 1 ч. л. сливочного масла Принадлежности: стеклянный поддон	Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста. Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1. Смажьте стеклянный поддон. Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его поперёк на стеклянный поддон. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см. Накройте влажным полотенцем и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. Сбрызните заготовку водой. Поставьте заготовку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка	Выпекание
Подъём дрожжевого теста Этап приготовления 1 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 30 минут	Автоматическая программа Хлеб Белый хлеб Подовый Продолжительность программы: ок. 45 минут
Этап приготовления 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Температура: 30 °C Время для подъёма теста: 15 минут	Ручной режим Режимы работы: Конвекция плюс Температура: 190–200 °C Booster: Вкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 35–45 минут Уровень: 1



Белый хлеб (подовый)

Пряник

На 15 ломтиков | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для пряника:
25 г свежих дрожжей
100 мл молока, жирность 3,5%
| слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
соль на кончике ножа
90 г сливочного масла
2 средних яйца
3 ст. л. имбирного сиропа
40 г рубленого консервирован-
ного имбиря
1 ч. л. корицы
100 г крупного сахара

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:
Прямоугольная форма, длина
25 см
решётка для выпечки и запе-
кания

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку, соль, масло, яйца и имбирный сироп и вымешивайте до получения од-
нородного теста. Сформируйте из теста шар и оставьте подни-
маться в миске при комнатной температуре в течение 60 минут.

Смажьте форму и посыпьте её сахаром.

Вмесите в тесто имбирь, корицу и крупнокристаллический са-
хар. Сформируйте тестовую заготовку, положите в форму и
дайте подойти ещё в течение 15 минут.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую
программу или предварительно нагрейте духовой шкаф соглас-
но этапу приготовления 1.

Посыпьте поверхность пряника сахаром.

Автоматическая программа:
поставьте пряник в рабочую камеру и выпекайте до золотистого
цвета.

Ручной режим:
поставьте пряник в рабочую камеру и выпекайте согласно эта-
пам приготовления 2 и 3 до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Хлеб | Пряник
Продолжительность програм-
мы: ок. 30 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция
плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 190 °C
Длительность: 25 минут

Этап приготовления 3
Температура: 170 °C
Длительность: 5–10 минут



Пицца и закуски

Самые вкусные закуски мира

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

Пицца (дрожжевое тесто)

На 4 порции (поддон), на 2 порции (форма для выпечки) | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для теста (стеклянный поддон):

21 г свежих дрожжей
140 мл воды | слегка подогретая
250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
½ ч. л. листьев тимьяна
1 ч. л. листьев орегано
1 ч. л. растительного масла

Для начинки (стеклянный поддон):

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

Для обжаривания:

1 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:

стеклянный поддон или круглая форма для выпечки со стеклянным поддоном

Совет

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

Для теста (форма для выпечки):

10 г свежих дрожжей
70 мл воды | слегка подогретая
130 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. сахара
½ ч. л. соли
листья тимьяна
½ ч. л. листьев орегано
1 ч. л. растительного масла

Для начинки (форма для выпечки):

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

Для обжаривания:

1 ч. л. оливкового масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Приготовление

Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, сахар, соль, тимьян, орегано и масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар, положите в миску, накройте влажным полотенцем и дайте ему подняться при комнатной температуре в течение 20 минут.

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

Доведите соус до кипения и потомите на медленном огне несколько минут.

Выньте лавровый лист, посолите и поперчите. Порежьте кружочками моцареллу.

Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто и выложите на поддон или в форму для выпечки. Накройте влажным полотенцем и дайте подойти в течение 10 минут.

Распределите соус по тесту, оставив бортик шириной 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру (предварительный нагрев только для пиццы в форме для выпечки). Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Стеклоплат/Круглая форма для запекания

Продолжительность программы: 38 минут

Ручной режим

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 210–220 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20–30 минут

Уровень: 1

Стеклоплат

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 2



Пицца (дрожжевое тесто)

Пицца

(творожно-сдобное тесто)

На 4 порции (поддон), на 2 порции (форма для выпечки) | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста (стеклянный поддон):

100 г творога, жирность 20% в сухом веществе
3 ст. л. молока, жирность 3,5%
3 ст. л. растительного масла
2 средних яйца | только желток
1 ч. л. соли
1 ч. л. пекарского порошка
200 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (стеклянный поддон):

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

Для обжаривания:

1 ст. л. оливкового масла

Совет

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

Для теста (форма для выпечки):

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

Для начинки (форма для выпечки):

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

Для обжаривания:

1 ч. л. оливкового масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон или круглая форма для выпечки со стеклянным поддоном

Приготовление

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

Доведите соус до кипения и потомите на медленном огне несколько минут.

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

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

Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто и выложите на поддон или в форму для выпечки.

Распределите соус по тесту. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте рабочую камеру (предварительный нагрев только для пиццы в форме для выпечки). Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Творожно-сдобное тесто | Стекланный поддон/Круглая форма для запекания
Продолжительность программы: 45 минут

Ручной режим

Круглая форма для выпечки
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 2

Стекланный поддон
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2



Пицца (творожно-сдобное тесто)

Киш лорен

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для начинки:
25 г копчёного шпика с про-
слойками мяса
75 г нарезанного кубиками
бекона
100 г варёной ветчины
1 зубчик чеснока
25 г свежей петрушки
100 г тёртого сыра Гауда
100 г тёртого сыра Эмменталь

Для заливки:
125 г сливок
2 средних яйца
мускатный орех

Принадлежности:
форма для выпечки, Ø 27 см
решётка для выпечки и запе-
кания

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

Для начинки нарежьте кубиками шпик, бекон и ветчину. Поруби-
те зубчик чеснока и петрушку. Обжарьте шпик в сковороде с ан-
типригарным покрытием. Добавьте бекон и ветчину и припусти-
те. Осторожно вмешайте чеснок и петрушку, остудите смесь.

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую
программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Пирог «Киш Лорен»
Продолжительность программы: 42 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 210–220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 1



Киш лорен

Мясо

Сытно и вкусно

Люди, в рацион которых входит свинина, говядина, баранина, дичь и т. п., наслаждаются вкусной и здоровой пищей. Особенно рекомендуются диетологами блюда из птицы. С помощью предложенных рецептов можно приготовить самые разнообразные блюда из мяса и птицы, которые приобретают новые оттенки вкуса благодаря различным приправам, соусам и гарнирам и своим разнообразием — от экзотического до всем знакомого — объединяют разные культуры.

Утка (фаршированная)

На 4 порции | Время приготовления: 135 минут

Ингредиенты

Для утки:

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

Для начинки:

2 апельсина | нарезка кубиками
1 яблоко | нарезка кубиками
1 луковица | нарезка кубиками
½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. листьев тимьяна
1 лавровый лист

Для соуса:

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

Принадлежности:

4 деревянные шпажки
кухонная нить
стеклянная форма для запекания
термошуп
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Приправьте утку солью, перцем и тимьяном.

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

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

Положите утку в стеклянную форму для запекания грудкой вверх. Вставьте термошуп. Поставьте форму для запекания на решётку в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить утку.

Ручной режим:
запекайте утку согласно настройкам. По истечении 30 минут подлейте утку ¼ л жидкости и запекайте до готовности.

После окончания времени приготовления выньте утку. При необходимости снимите жир и слейте выжарившийся сок в кастрюлю. Для соуса смешайте оставшийся бульон, белое вино и апельсиновый сок.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка
Продолжительность программы: ок. 110 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Автоматика жарения

Температура: 170–180 °C
Мощность: 80 Вт
Температура внутри продукта: 95 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 110–120 минут
Уровень: 1



Гусь (без начинки)

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

1 гусь (примерно 4,5 кг), готовый к кулинарной обработке
2 ст. л. соли
500 мл овощного бульона

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
термошуп
стеклянный поддон

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

Положите его в форму грудкой вверх. Вставьте термошуп. Форму на стеклянном поддоне поставьте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить гуся.

Ручной режим:

приготовьте гуся. Через 30 минут полейте гуся выжарившимся бульоном. Далее поливайте каждые 30 минут до готовности.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Гусь | без начинки

Продолжительность программы: ок. 85 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Мощность: 80 Вт

Температура внутри продукта: 95 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 140–160 минут

Уровень: 1



Курица

На 2 порции | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

кухонная нить
термошуп
решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, молотой паприкой и карри и смажьте смесью курицу.

Свяжите ножки курицы кухонной нитью и положите её грудкой вверх на решётку. Вставьте термошуп.

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру так, чтобы ножки смотрели на дверцу. Пожарьте курицу.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком

Продолжительность программы: ок. 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Автоматика жарения

Температура: 170–180 °C

Мощность: 150 Вт

Температура внутри продукта: 85 °C

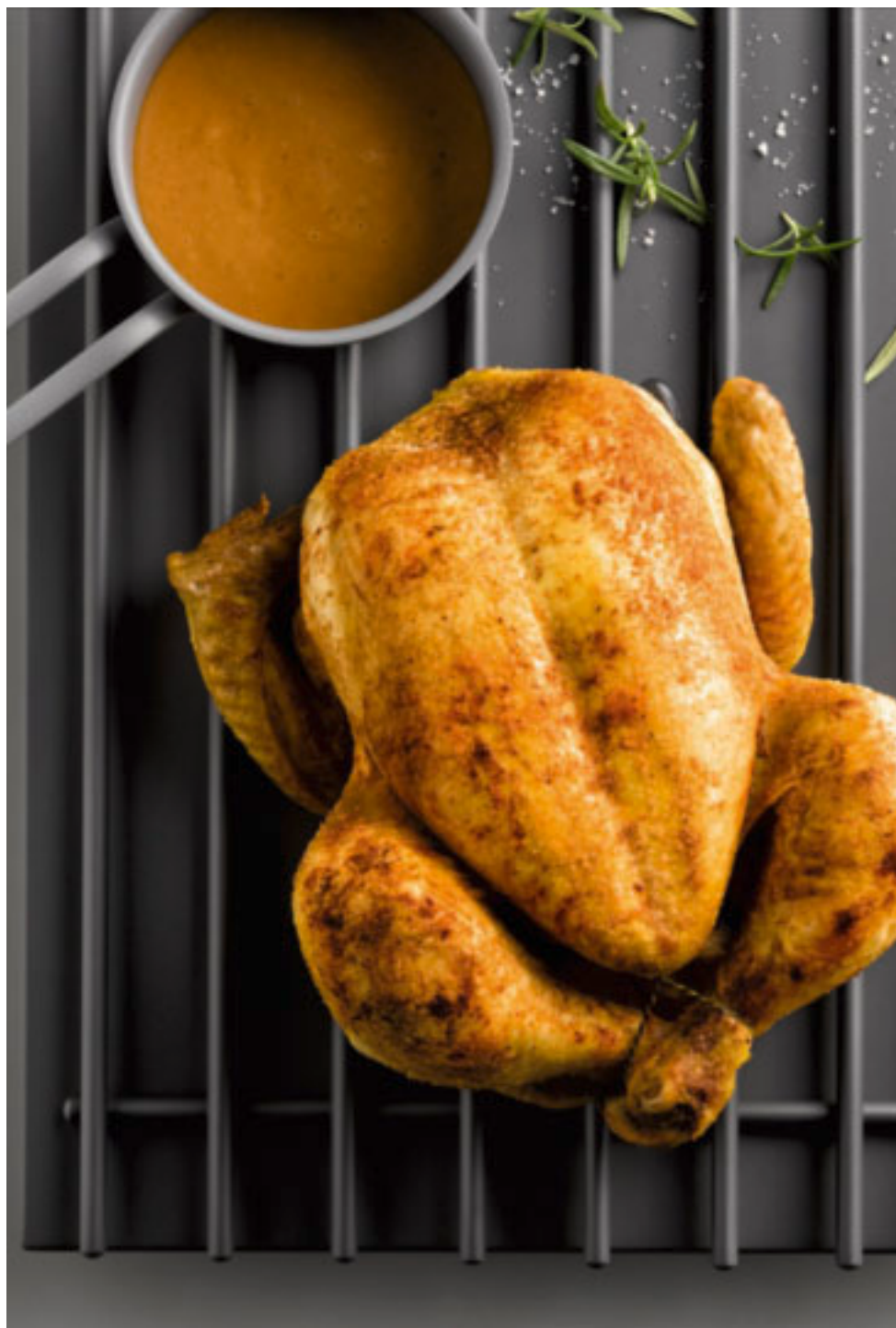
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 40–50 минут

Уровень: 1



Куриная грудка в горчице

На 4 порции | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

250 г крем-фреша
1 зубчик чеснока | измельчённый прессом
4 ст. л. сладкой горчицы
1½ ч. л. соли
½ ч. л. листьев шалфея
4 филе куриной грудки (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Для соуса смешайте крем-фреш, чеснок, горчицу, соль и шалфей.

Выложите грудки в стеклянную форму для запекания и полейте соусом.

Поставьте форму для запекания, накрытую крышкой, на стеклянный поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить мясо.

Ручной режим:

готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте соус, переверните мясо. Готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Курица с горчицей

Продолжительность программы: ок. 21 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 4 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 17 минут

Совет

В качестве альтернативы можно использовать зернистую горчицу.



Куриная грудка в горчице

Куриная грудка с баклажаном

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут + 4 часа маринования

Ингредиенты

Для куриной грудки:

4 филе куриной грудки, готовые к кулинарной обработке
5 ст. л. оливкового масла
2 измельчённых зубчика чеснока
10 г свежего тёртого имбиря
1¼ ч. л. кумина
1 ч. л. куркумы
1¼ ч. л. слабोजгучего молотого красного перца
1 луковица | нарезка тонкими кольцами
1 небольшой баклажан | нарезка кубиками
2½ ст. л. мёда
8 свежих фиников | четвертинками
2½ ст. л. лимонного сока
соль
перец
125 г йогурта, жирность 3,5%

Для посыпки:

2½ ст. л. мелко рубленной петрушки

Принадлежности:

стеклянный поддон
форма для запекания, подходящая для микроволновой печи

Совет

В качестве гарнира к этому блюду подойдёт кускус или рис.

Приготовление

Разрежьте филе куриной грудки пополам. Смешайте половину растительного масла, чеснок, имбирь, кумин, куркуму и молотый красный перец, положите в этот маринад филе и поставьте в холодильник минимум на 4 часа.

Выложите в форму для запекания лук, баклажан и оставшееся масло.

Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить куриную грудку.

Ручной режим:

готовьте согласно этапу приготовления 1. Добавьте к куриной грудке мёд и финики, перемешайте и готовьте без крышки согласно этапу приготовления 2.

Перед подачей на стол добавьте половину лимонного сока. Посолите и поперчите. Дайте настояться 5 минут.

Смешайте йогурт с оставшимся лимонным соком и полейте мясо. Посыпьте петрушкой.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Куриная грудка с баклажанами
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 600 Вт
Длительность: 10 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ + Гриль с обдувом
Температура: 180 °C
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20 минут



Куриная грудка с баклажаном

Куриные окорочка

На 4 порции | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для куриных окорочков:

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

Для овощей:

4 ст. л. растительного масла
1 красный сладкий перец |
крупные ломтики одинакового
размера
1 жёлтый сладкий перец |
крупные ломтики одинакового
размера
1 баклажан | крупные ломтики
одинакового размера
1 цуккини | крупные ломтики
одинакового размера
2 луковицы, красные | нарезка
крупными кубиками
2 слегка раздавленных зубчика
чеснока
2 веточки свежего розмарина
4 веточки свежего тимьяна
200 г помидоров черри | раз-
резанные пополам
200 мл пассерованных поми-
доров
100 мл овощного бульона
½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. сахара
молотый острый красный перец

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль, перец, красный перец и смажьте полученной смесью куриные окорочка. Положите их на стеклянный поддон, поместите в рабочую камеру и запекайте.

Для овощей разогрейте растительное масло в форме для запекания на панели конфорок при среднем или сильном нагреве. Сладкий перец и баклажан обжаривайте, непрерывно помешивая, примерно 4 минуты. Добавьте цуккини, лук, чеснок и обжаривайте полученную смесь на среднем огне, непрерывно помешивая, примерно 5 минут.

Свяжите розмарин и тимьян. Добавьте травы, половинки помидоров черри, пассерованные помидоры и бульон и доведите до кипения на среднем или сильном огне. Варите на среднем огне около 15 минут, помешивая.

Посолите, поперчите, добавьте сахар и молотый красный перец.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка цыплёнка
Продолжительность программы: ок. 35 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Автоматика жарения
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2



Куриные окорочка

Индейка (фаршированная)

На 8 порций | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для начинки: 125 г изюма 2 ст. л. ликёра (мадеры) 3 ст. л. растительного масла 3 луковицы нарезка кубиками 100 г пропаренного риса 150 мл воды ½ ч. л. соли 100 г ядер фисташек соль перец карри смесь пряностей	Для начинки сбрызните ликёром изюм. Припустите лук в растительном масле. Добавьте рис, быстро припустите и залейте водой. Посолите. Доведите до кипения, затем варите рис на слабом огне. Добавьте ядра фисташек и мочёный изюм и перемешайте. Приправьте солью, перцем, карри и специями.
Для индейки: 1 индейка (примерно 5 кг), готовая к кулинарной обработке 1 ст. л. соли 2 ч. л. перца 500 мл бульона из мяса птицы	Посолите и поперчите индейку. Полученной начинкой заполните полость индейки и скрепите её деревянными шпажками и кухонной нитью. При необходимости слегка свяжите ножки индейки. Положите индейку в форму грудкой вверх и воткните термощуп.
Для соуса: 250 мл воды 150 г крем-фреша 2 ст. л. крахмала 2 ст. л. холодной воды соль перец	Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру. Автоматическая программа: включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить индейку. Ручной режим: приготовьте индейку. Через 30 минут полейте индейку выжарившимся бульоном. Поливайте каждые 30 минут до готовности.
Принадлежности: 6 деревянных шпажек кухонная нить форма для запекания Гурмэ термощуп стеклянный поддон	Выньте индейку и разведите выжарившийся бульон водой. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.
Настройка Автоматическая программа Мясо Индейка целиком Продолжительность программы: ок. 160 минут	Температура: 150–160 °C Мощность: 80 Вт Температура внутри продукта: 85 °C Booster: Вкл. Предварит. нагрев: Выкл. Crisp function: Выкл. Длительность: 180–220 минут Уровень: 1
Ручной режим Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс	



Индейка (фаршированная)

Ножка индейки

На 4 порции | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

Для ножки индейки:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 ножка индейки (примерно
1,2 кг) с костью, готовая к ку-
линарной обработке
250 мл воды

Для соуса:

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

Принадлежности:

стеклянный поддон
форма для запекания Гурмэ
термоуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полу-
ченной смесью ножку индейки. Положите её в форму для запе-
кания и вставьте термоуп. Поставьте форму на стеклянный
поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на
дисплее, чтобы приготовить ножку индейки.

Ручной режим:
приготовьте ножку индейки. Через 45 минут полейте водой и
запекайте до готовности.

Достаньте ножку индейки. Для соуса разведите выжарившийся
сок водой. Добавьте сливки и чатни и доведите до кипения.

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

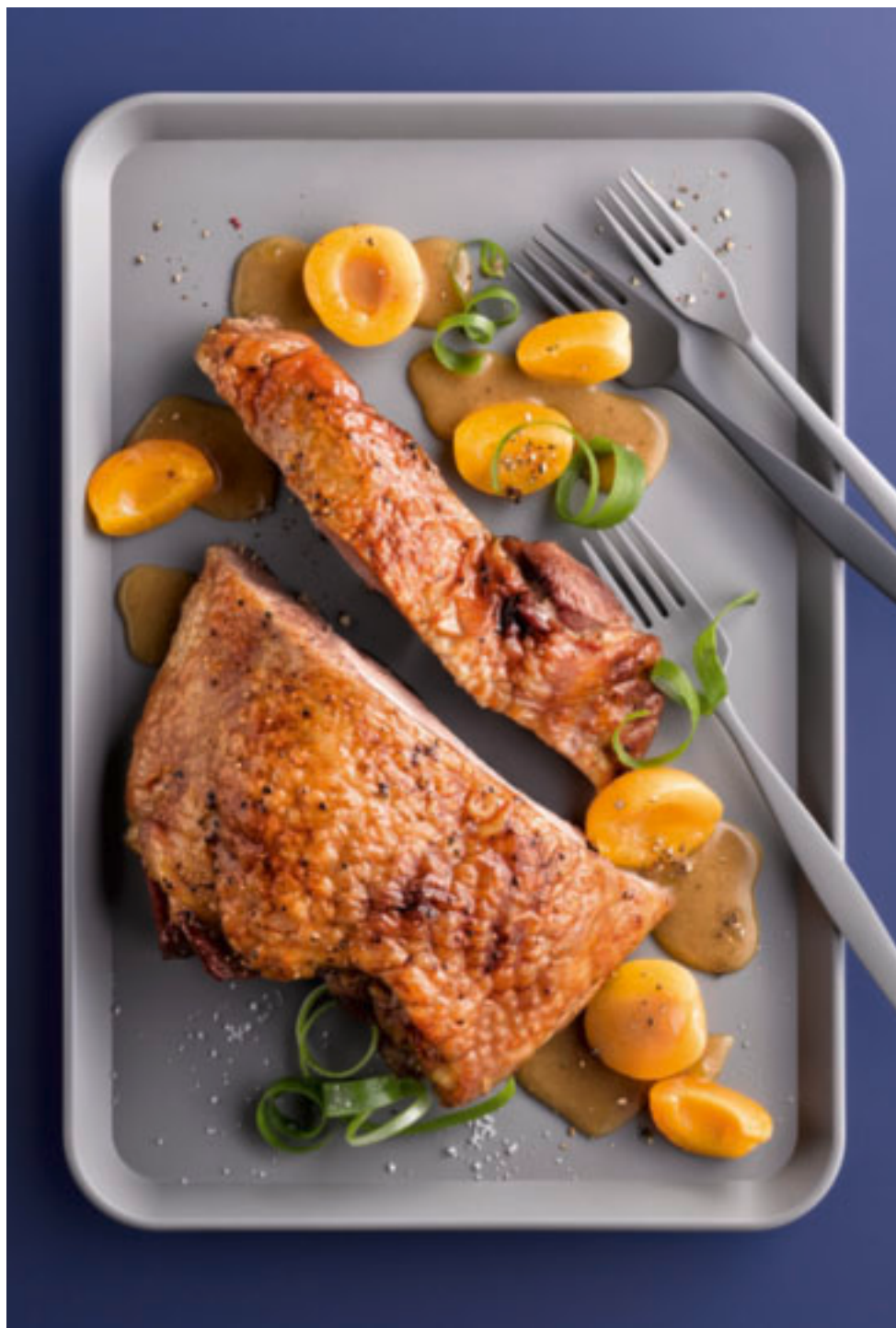
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Индейка | Ножка индейки
Продолжительность программы: ок. 120 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Автоматика жарения
Температура: 170–180 °C
Мощность: 80 Вт
Температура внутри продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 60–80 минут
Уровень: 1

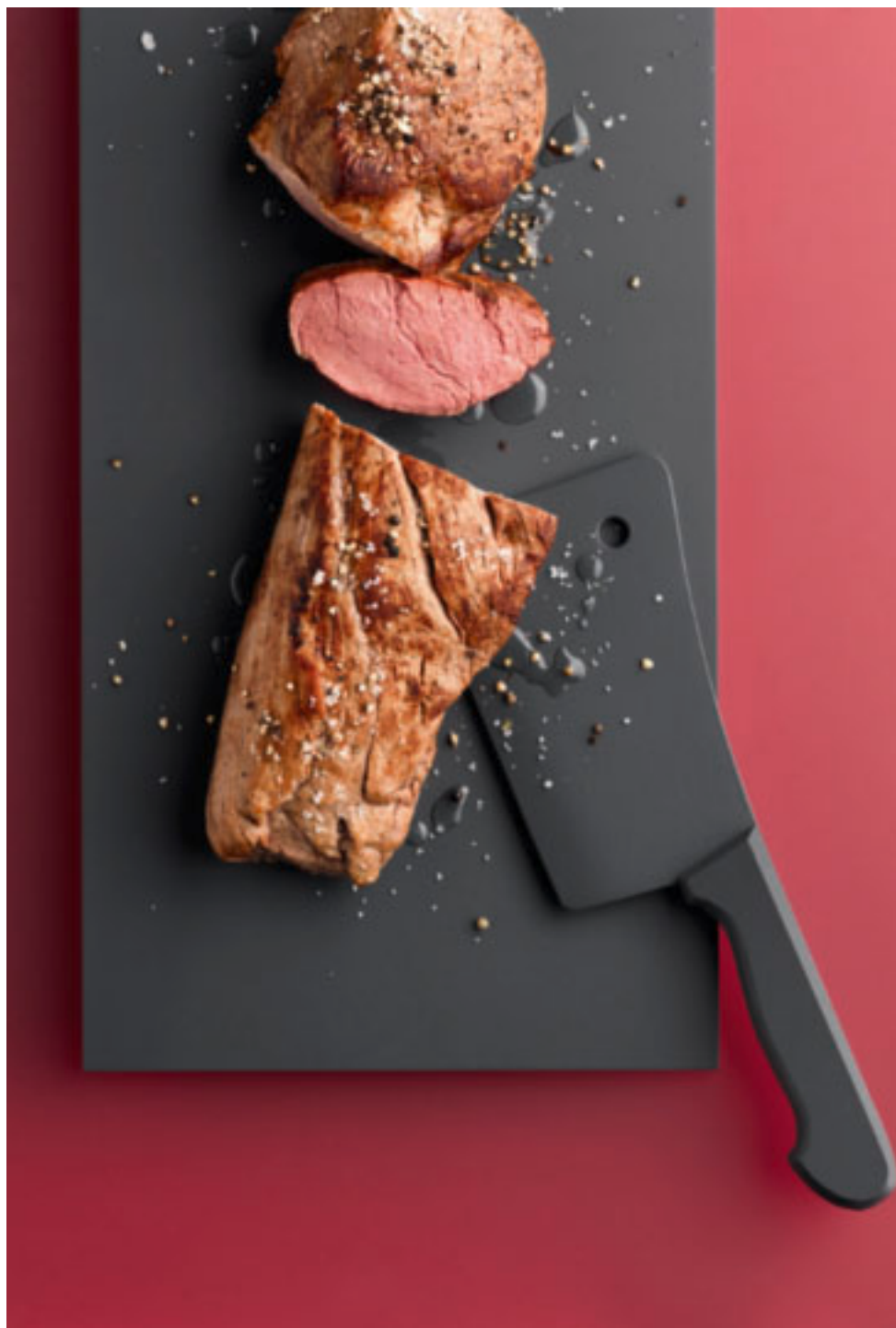


Филе телятины

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для филе: 2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли перец 1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке	Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью.
Для обжаривания: 2 ст. л. растительного масла	Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём мясо с каждой стороны по одной минуте.
Принадлежности: решётка для выпечки и запекания стеклянный поддон термощуп	Выньте филе и вставьте в него термощуп. Положите мясо на решётку и запекайте.
	Настройка Автоматическая программа Мясо Телятина Телячье филе Низкотемпер. приготовление Продолжительность программы: ок. 100 минут
	Ручной режим Специальные программы Низкотемпер. приготовление Температура: 80–100 °C Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка) Длительность: ок. 40–60 минут («с кровью»), 70–80 минут (средняя прожарка), 90–120 минут (полная прожарка) Уровень: 1



Филе теллятины (низкотемпературное приготовление)

Филе телятины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для филе:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

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

Принадлежности:

решётка для выпечки и запе-
кания
стеклянный поддон
термощуп
мелкое сито

Совет

Вместо сухих сморчков подой-
дут также белые грибы.

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно на-
грейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём
мясо с каждой стороны по одной минуте.

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

Положите его на решётку и вставьте термощуп. Установите ре-
шётку на стеклянный поддон, поставьте его в рабочую камеру и
запекайте филе.

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в воде.

Нарежьте кубиками лук. Слейте воду с грибов через сито, воду
при этом сохраните. Отожмите сморчки и порежьте маленькими
кубиками.

Припустите лук в сливочном масле в течение 5 минут. Добавьте
сморчки и жарьте ещё 5 минут.

Добавьте воду от грибов, сливки и вино и прокипятите. Разведи-
те крахмал в холодной воде и загустите им соус. Вновь доведите
до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье
филе | Запекание
Продолжительность програм-
мы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/
нижний жар
Температура: 180–190 °C

Внутренняя температура про-
дукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C
(средняя прожарка), 75 °C
(полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 25–35 минут
(«с кровью»), 35–45 минут
(средняя прожарка), 45–55 ми-
нут (полная прожарка)
Уровень: 1



Филе телятины (запекание)

Телячья голень

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для телячьей голени:

2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца
1 телячья голень (примерно 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке
1 луковица
1 бутон гвоздики
2 моркови
80 г сельдерея
1 ст. л. томатной пасты
800 мл бульона из телятины

Для соуса:

75 г сливок
1½ ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
решётка для выпечки и запекания
термощуп
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

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

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

Выложите овощи, томатную пасту и голень в форму для запекания. Вставьте термощуп. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить голень.

Ручной режим:
приготовьте телячью голень. Через 30 минут полейте бульоном и запекайте до готовности.

Выньте мясо и овощи. Удалите гвоздику из лука.

Выложите овощи с выжарившимся бульоном в кастрюлю и пюрируйте их блендером. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

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

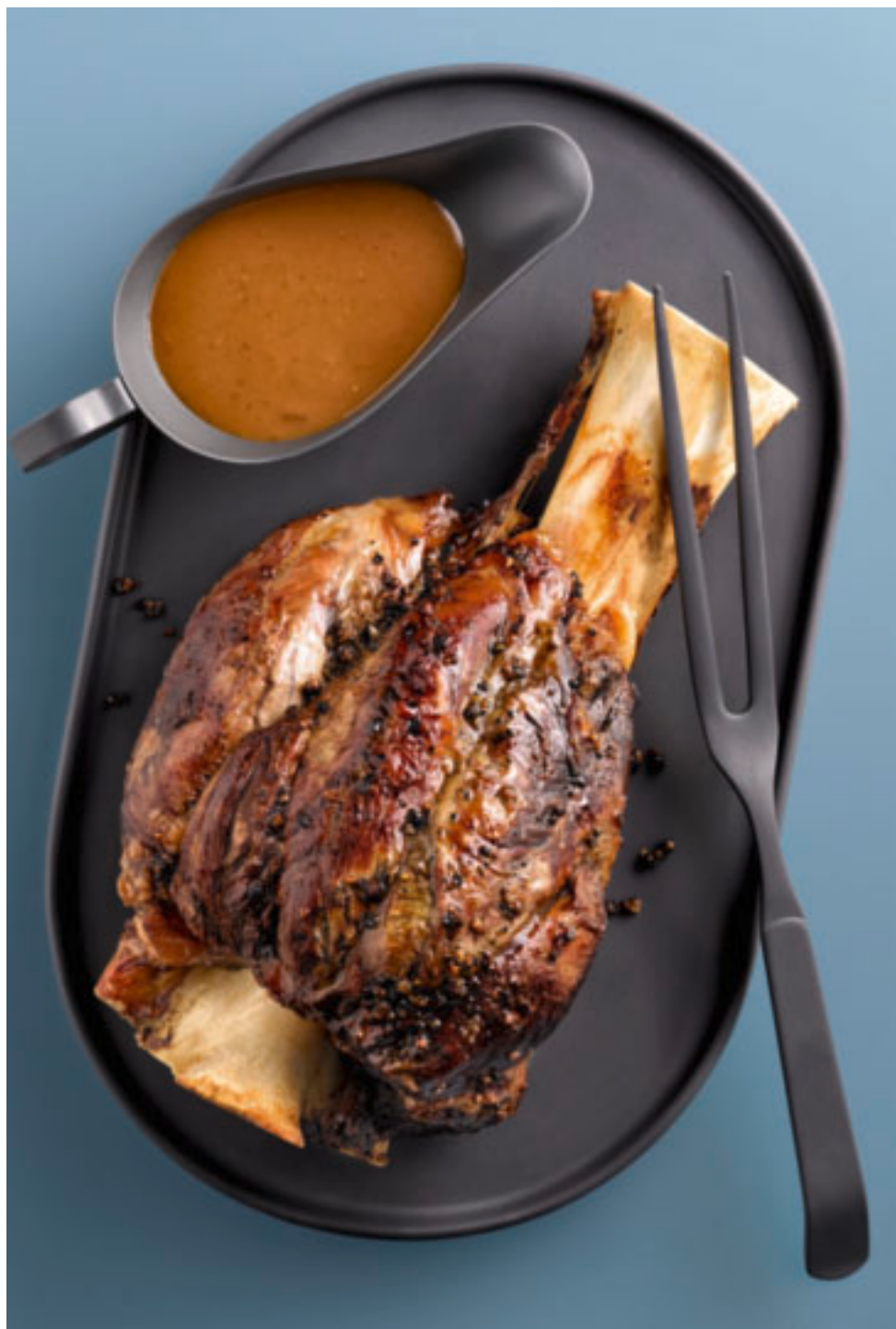
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячья
ножки
Продолжительность программы: ок. 100 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Температура внутри продукта: 76 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 90–100 минут
Уровень: 1



Телячья голень

Спинка телёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для спинки телёнка:

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- перец
- 1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:

- 2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

- решётка для выпечки и запекания
- стеклянный поддон
- термощуп

Приготовление

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо по одной минуте с каждой стороны.

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

Вставьте термощуп. Выложите спинку на решётку. Установите решётку на стеклянный поддон, поставьте его в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо Телятина | Телячье седло | Запекание
Продолжительность программы: ок. 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 40–50 минут («с кровью»), 50–60 минут (средняя прожарка), 60–70 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Спинка телёнка (запекание)

Спинка телёнка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для спинки телёнка:

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- перец
- 1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:

- 2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

- решётка для выпечки и запекания
- стеклянный поддон
- термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо по одной минуте с каждой стороны.

Выньте спинку и вставьте в неё термощуп.

Выложите мясо на решётку и запекайте.

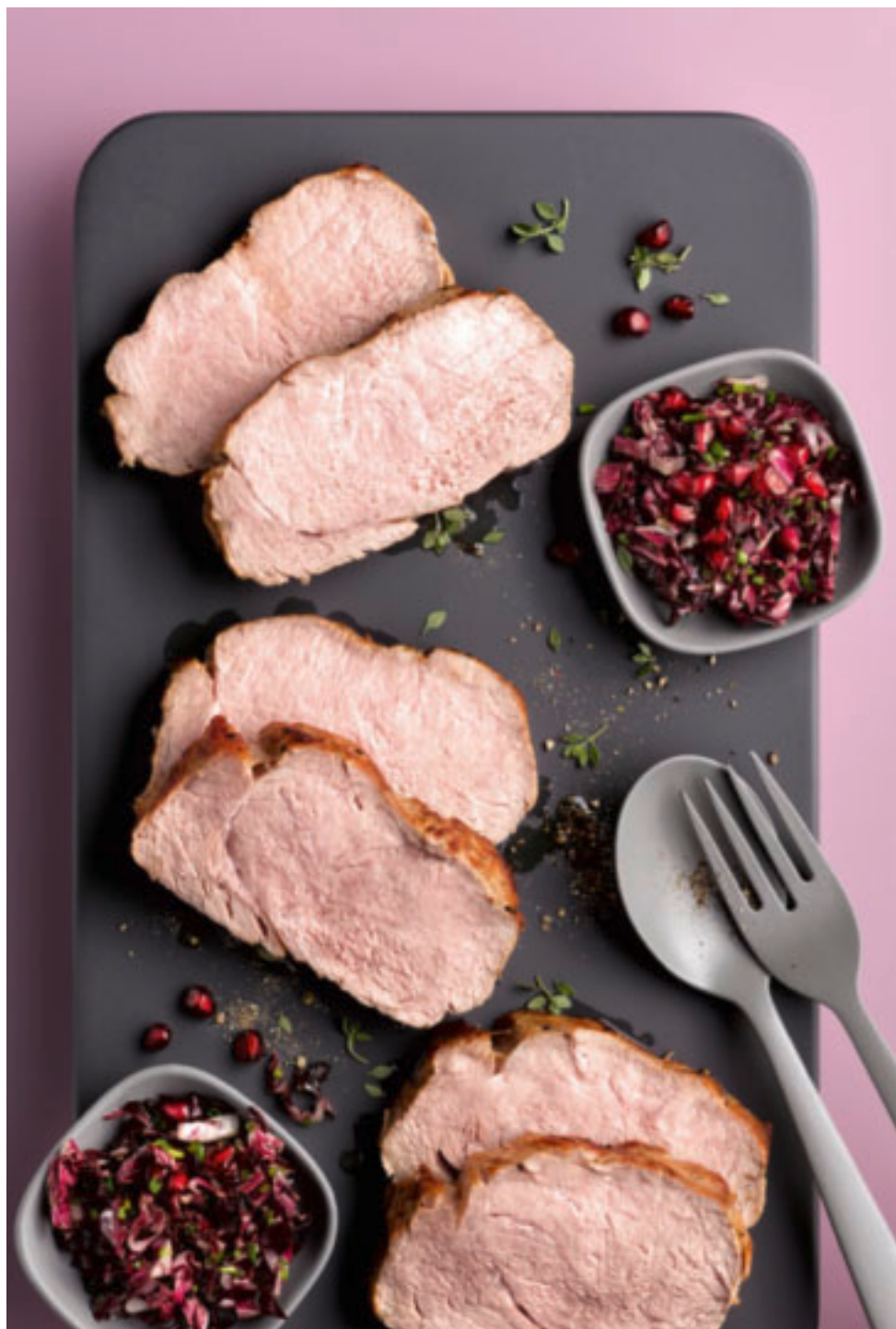
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье седло | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 80 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 70–90 минут («с кровью»), 100–130 минут (средняя прожарка), 130–150 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Свинка телёнка (низкотемпературное приготовление)

Тушёная телятина

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг телятины (тазобедренная часть или оковалок), готовой к кулинарной обработке
2 моркови | нарезка крупными кубиками
2 помидора | нарезка крупными кубиками
2 луковицы | нарезка крупными кубиками
2 мозговых кости (телячьи или говяжьи)
500 мл бульона из телятины
250 мл воды

Для соуса:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
форма для запекания Гурмэ с крышкой
стеклянный поддон
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф. Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте в нём кусок телятины со всех сторон по одной минуте.

Выньте телятину. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью. Смешайте бульон с водой.

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте кости и мясо. Влейте воду и половину бульона. Накройте форму крышкой и поставьте на стеклянный поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить телятину.

Ручной режим:

через 95 минут снимите крышку. Через 5 минут добавьте ½ л жидкости и доведите до готовности.

Выньте телятину, кости и половину овощей. Остальные овощи и образовавшийся при приготовлении сок положите в кастрюлю и пюрируйте блендером. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Тушёная телятина
Продолжительность программы: ок. 90 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 1



Тушёная телятина

Ножка ягнёнка

На 6 порций | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для ножки ягнёнка:

3 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца
2 зубчика чеснока | раздавленные
3 ч. л. прованских трав
1 ножка ягнёнка (примерно 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке

Для поливки:

100 мл красного вина
400 мл овощного бульона

Для соуса:

50 г крем-фреша
3 ст. л. холодной воды
3 ч. л. крахмала
соль
перец

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
термощуп
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, перцем, чесноком и травами и смажьте полученной смесью ножку ягнёнка.

Положите ножку в стеклянную форму для запекания и вставьте в неё термощуп.

Накройте крышкой форму для запекания и поставьте на решётку в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу. Следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить ножку ягнёнка.

Ручной режим:
приготовьте ножку ягнёнка. Через 30 минут снимите крышку. Полейте вином и овощным бульоном и запекайте дальше.

Достаньте ножку ягнёнка. Для соуса разведите выжарившийся сок водой. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Ножка ягнёнка

Продолжительность программы: ок. 100 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Автоматика жарения

Температура: 170–180 °C

Мощность: 80 Вт

Температура внутри продукта: 76 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 90–110 минут

Уровень: 1



Ножка ягнѐнка

Спинка ягнёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для спинки ягнёнка:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
3 куса вырезки ягнёнка (по 300 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
термошуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём мясо по 1 минуте с каждой стороны.

Достаньте вырезку ягнёнка. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью вырезку.

Положите мясо на решётку и вставьте термошуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте вырезку ягнёнка.

Настройка

Автоматическая программа
Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка | Запекание
Продолжительность программы: ок. 45 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 53 °C («с кровью»), 65 °C (средняя прожарка), 80 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 10–15 минут («с кровью»), 15–20 минут (средняя прожарка), 20–25 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Спинка ягнѐнка (запекание)

Спинка ягнёнка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты	Приготовление
2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли перец 3 куска вырезки ягнёнка (по 300 г), готовые к кулинарной обработке	Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу. Смешайте растительное масло с солью и перцем и смажьте полученной смесью вырезку. Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте вырезку по 1 минуте с каждой стороны. Выньте вырезку и вставьте в неё термощуп. Положите мясо на решётку и запекайте.
Принадлежности: решётка для выпечки и запекания стеклянный поддон термощуп	
	Настройка Автоматическая программа Мясо Баранина Спинка ягнёнка Низкотемпер. приготовление Продолжительность программы: ок. 100 минут
	Ручной режим Специальные программы Низкотемпер. приготовление Температура: 95–105 °C Внутренняя температура продукта: 53 °C («с кровью»), 65 °C (средняя прожарка), 68 °C (полная прожарка) Длительность: ок. 35–45 минут («с кровью»), 75–85 минут (средняя прожарка), 90–100 минут (полная прожарка) Уровень: 1



Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)

Филе говядины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для филе:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
термошуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Достаньте филе говядины. Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе по 1 минуте с каждой стороны.

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

Положите мясо на решётку и вставьте в него термошуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте филе.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины | Запекание
Продолжительность программы: ок. 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 20–30 минут («с кровью»), 35–45 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Филе говядины (запекание)

Филе говядины

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для филе: 2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли перец 1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке	Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью.
Для обжаривания: 2 ст. л. растительного масла	Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе по 1 минуте с каждой стороны.
Принадлежности: решётка для выпечки и запекания стеклянный поддон термощуп	Выньте мясо и вставьте в него термощуп. Положите филе на решётку и запекайте.
	Настройка Автоматическая программа Мясо Говядина Филе говядины Низкотемпер. приготовление Продолжительность программы: ок. 60 минут
	Ручной режим Специальные программы Низкотемпер. приготовление Температура: 80–100 °C Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка) Длительность: ок. 50–70 минут («с кровью»), 70–90 минут (средняя прожарка), 100–120 минут (полная прожарка) Уровень: 1



Филе говядины (низкотемпературное приготовление)

Рубленая говядина

На 8 порций | Время приготовления: 250 минут

Ингредиенты

30 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
1,2 кг говядины, готовой к кулинарной обработке | нарезка кубиками
соль
перец
500 г лука | нарезка мелкими кубиками
2 лавровых листа
4 бутона гвоздики
1 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
1,2 л говяжьего бульона
70 мл уксуса

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Как только исчезнут пузырьки, добавьте растительное масло и разогрейте его. Приправьте говядину солью и перцем и обжарьте со всех сторон.

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

Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.

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

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Рубленую говядину переложите в стеклянную форму для запекания.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте форму для запекания в рабочую камеру и начните приготовление. После половины времени приготовления перемешайте.

Перед подачей на стол ещё раз посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Хаш
Продолжительность программы: ок. 210 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 180 минут



Рубленая говядина

Тушёная говядина

На 4 порции | Время приготовления: 145 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг говядины (тазобедренная или лопаточная часть), готовой к кулинарной обработке
200 г моркови | нарезка крупными кубиками
2 луковицы | нарезка крупными кубиками
50 г сельдерея | нарезка крупными кубиками
1 лавровый лист
500 мл говяжьего бульона
250 мл воды

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

250 мл воды
125 г крем-фреша
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой
стеклянный поддон
мелкое сито
погружной блендер

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло для обжаривания в форме для запекания. Обжарьте говядину по 1 минуте с каждой стороны.

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

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте мясо и лавровый лист. Влейте воду и половину бульона.

Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить говядину.

Ручной режим:
по истечении 105 минут полейте $\frac{1}{2}$ л жидкости. Далее через 10 минут снимите крышку и доведите говядину до готовности.

Выньте мясо и лавровый лист. При необходимости добавьте воды. Для соуса выложите овощи с выжарившимся соком в кастрюлю и пюрируйте их блендером. Протрите пюре через мелкое сито, добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Тушёная говядина
Продолжительность программы: ок. 120 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 1



Тушёная говядина

Ростбиф (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для ростбифа:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса ремулад:

150 г йогурта, жирность 3,5%
150 г майонеза
2 маринованных огурца
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. петрушки
2 луковицы шалот
1 ст. л. рубленого зелёного лука
½ ч. л. лимонного сока
соль
сахар

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
термошуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём ростбиф со всех сторон по 1 минуте.

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

Положите ростбиф на решётку и вставьте термошуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте ростбиф.

Для соуса смешайте до однородности йогурт и майонез. Мелко порубите маринованные огурцы, каперсы и петрушку. Мелко нарежьте лук-шалот и зелёный лук. Добавьте всё в смесь йогурта с майонезом.

Приправьте соус лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Запекание
Продолжительность программы: ок. 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 35–45 минут («с кровью»), 45–55 минут (средняя прожарка), 55–65 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Ростбиф (запекание)

Ростбиф

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

Для ростбифа:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём ростбиф со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите ростбиф на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 100 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C

Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 50–60 минут («с кровью»), 75–100 минут (средняя прожарка), 115–130 минут (полная прожарка)

Уровень: 1



Ростбиф (низкотемпературное приготовление)

Рулет из рубленого мяса

На 10 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

1 кг свиного фарша
3 средних яйца
200 г панировочных сухарей
1 ч. л. молотого красного перца
соль
перец

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте мясной фарш с яйцами, панировочными сухарями, солью, молотым красным и чёрным перцем.

Придайте фаршу округлую продолговатую форму и выложите на стеклянный поддон.

Автоматическая программа:
поставьте стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим:
поставьте стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте рулет согласно этапам приготовления 1, 2 и 3.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Бельг. рулет из рубл. мяса
Продолжительность программы: ок. 62 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 220 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 12 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Мощность: 150 Вт

Температура: 160 °C

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль

Уровень 3

Crisp function: Выкл.

Длительность: 5–10 минут



Рулет из рубленного мяса

Копчёная корейка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для корейки:

1 кг просоленной подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке

Для соуса песто:

50 г кедровых орешков
60 г вяленых помидоров, консервированных в растительном масле
30 г гладкой петрушки
30 г базилика
1 зубчик чеснока
50 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)
5 ст. л. подсолнечного масла
5 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:

стеклянный поддон
термощуп
погружной блендер

Приготовление

Выложите мясо на стеклянный поддон и вставьте термощуп. Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте.

Для соуса обжарьте на сковороде кедровые орешки. Крупно порежьте помидоры, петрушку, базилик и чеснок. Пюрируйте их вместе с кедровыми орешками, пармезаном и подсолнечным маслом. Добавьте оливковое масло.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Запекание
Продолжительность программы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Мощность: 80 Вт
Температура внутри продукта: 63 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 45–55 минут
Уровень: 1

Совет

Вяленых помидоров, не консервированных в масле, достаточно 30 г. Перед приготовлением обдайте их горячей водой и замочите примерно на 10 минут. Затем слейте воду.



Копчёная корейка (запекание)

Копчёная корейка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 170 минут

Ингредиенты

Для корейки:

1 кг просоленной подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Раскалите масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите корейку на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок. 110 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 95–105 °C

Температура внутри продукта: 63 °C

Длительность: ок. 140–160 минут

Уровень: 1



Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление)

Кёнигсбергские клопсы

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для клопсов:

40 г панировочных сухарей
110 мл воды
1 луковица
250 г свиного фарша
250 г говяжьего фарша
1 среднее яйцо
1 ч. л. соли
перец

Для соуса:

40 г сливочного масла |
размячённое
40 г пшеничной муки, тип 405
500 мл мясного бульона |
холодный
2 ст. л. сливок
1 ст. л. каперсов
1 ч. л. сахара

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте панировочные сухари с водой и оставьте набухать.

Нарежьте лук мелкими кубиками. Соедините фарш и лук с панировочными сухарями. Смешайте с яйцом, солью и перцем до однородной массы. Сформируйте 8 мясных шариков и выложите их в стеклянную форму для выпекания.

Для соуса смешайте сливочное масло с мукой и выложите маленькими порциями рядом с мясными шариками. Добавьте мясной бульон.

Поставьте на стеклянном поддоне в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Поставьте форму для запекания, накрытую крышкой, на стеклянном поддоне в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить кёнигсбергские клопсы.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Приправьте сливками, каперсами и сахаром. Перемешайте соус и запекайте клопсы согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Тефтели и
соус из каперсов
Продолжительность программы: ок. 14 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 10 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 450 Вт
Длительность: 4 минуты



Кёнигсбергские клопсы

Жаркое из окорока

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. горчицы
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
½ ч. л. молотого красного перца
1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке
250 мл овощного бульона

Для соуса:

250 мл овощного бульона
100 г крем-фреша
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль
перец
сахар

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
термошуп
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Смешайте растительное масло с горчицей, солью, молотым чёрным и красным перцем и смажьте этой смесью свинину.

Положите мясо в стеклянную форму для запекания и вставьте термошуп. Накройте крышкой форму для запекания и поставьте на решётку в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить свинину.

Ручной режим:
готовьте свинину. Через 30 минут снимите крышку. Ещё через 10 минут добавьте ¼ л жидкости и доведите до готовности.

Выньте свинину. Разбавьте выжарившийся сок водой и перелейте его в кастрюлю. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

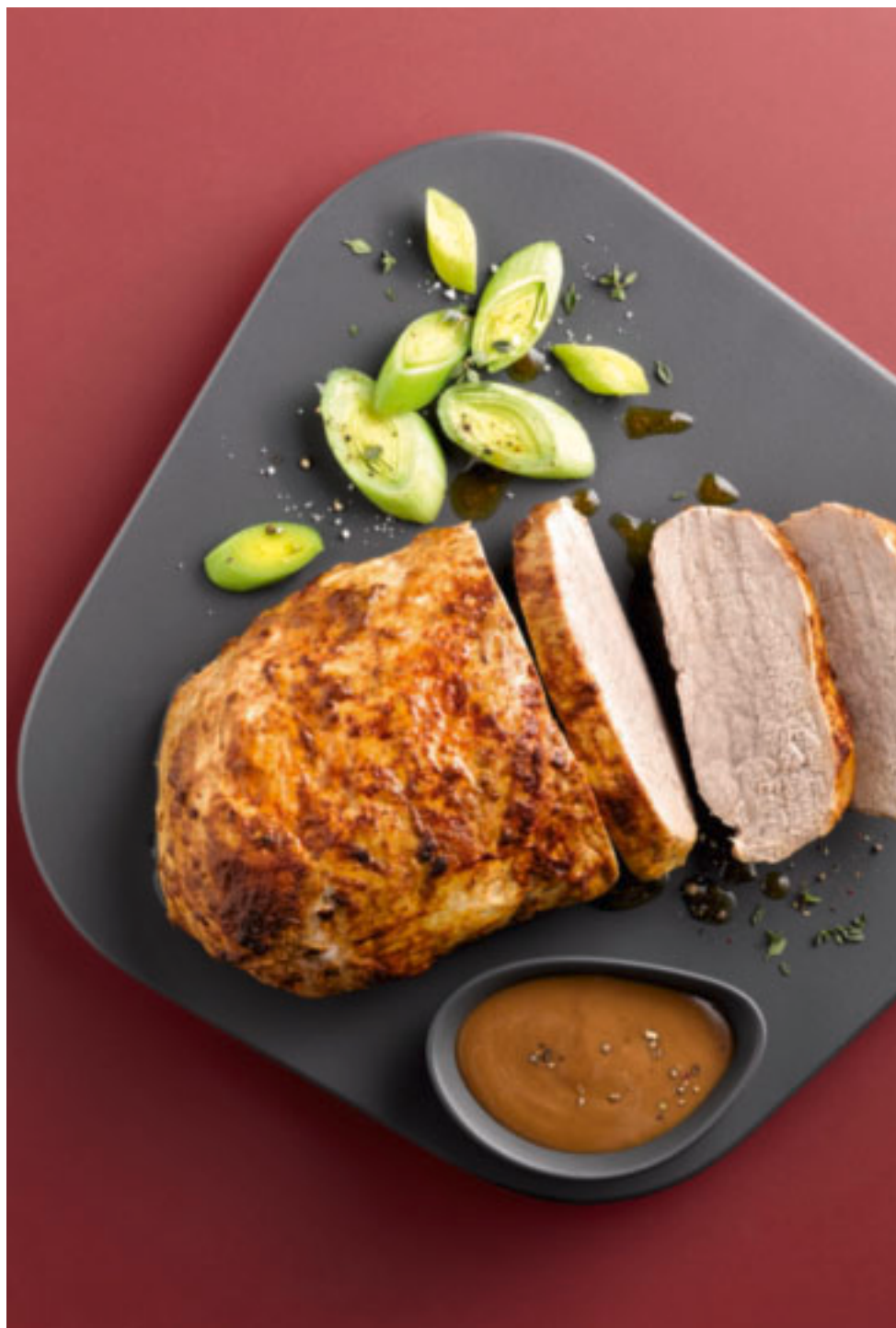
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока
Продолжительность программы: ок. 95 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Мощность: 80 Вт
Температура внутри продукта: 85 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 85–105 минут
Уровень: 1



Жаркое из окорока

Свиное филе (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для свиного филе:

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- перец
- 3 куса свиного филе (по 350 г), готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

- 2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

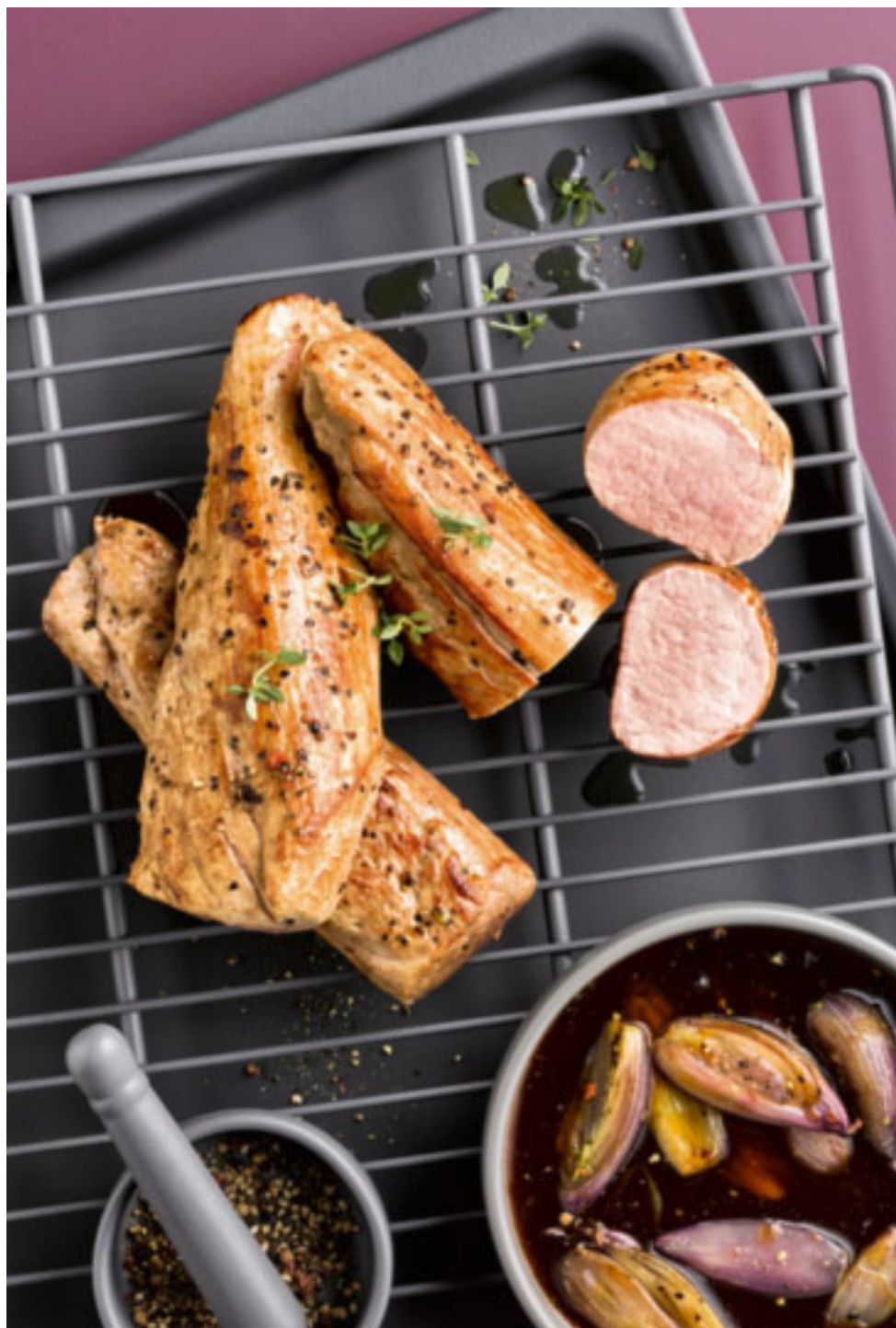
- 500 г лука-шалот
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- 100 мл белого вина
- 400 мл овощного бульона
- 4 ст. л. бальзамического уксуса
- 3 ч. л. мёда
- ½ ч. л. соли
- перец
- 1½ ч. л. крахмала
- 2 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

- решётка для выпечки и запекания
- стеклянный поддон
- термошуп

Приготовление

- Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.
- Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте филе со всех сторон по одной минуте. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.
- Выложите мясо на решётку и вставьте термошуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте филе.
- Для соуса разрежьте лук-шалот пополам вдоль и нарежьте его тонкими полукольцами. Разогрейте сливочное масло на сковороде. Обжарьте в нём лук на среднем огне до подрумянивания. Посыпьте лук-шалот сахаром и карамелизируйте его на медленном огне. Добавьте вино, овощной бульон и бальзамический уксус. Варите на среднем огне около 30 минут.
- Приправьте соус мёдом, солью и чёрным перцем. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения.
- Настройка**
 - Автоматическая программа**
 - Свинина | Филе свинины | Запекание
 - Продолжительность программы: ок. 45 минут
 - Ручной режим**
 - Режимы работы: Верхний/нижний жар
 - Температура: 150–160 °C
 - Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 66 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
 - Booster: Вкл.
 - Предварит. нагрев: Вкл.
 - Crisp function: Выкл.
 - Длительность: ок. 25–35 минут («с кровью»), 35–45 минут (средняя прожарка), 45–55 минут (полная прожарка)
 - Уровень: 1



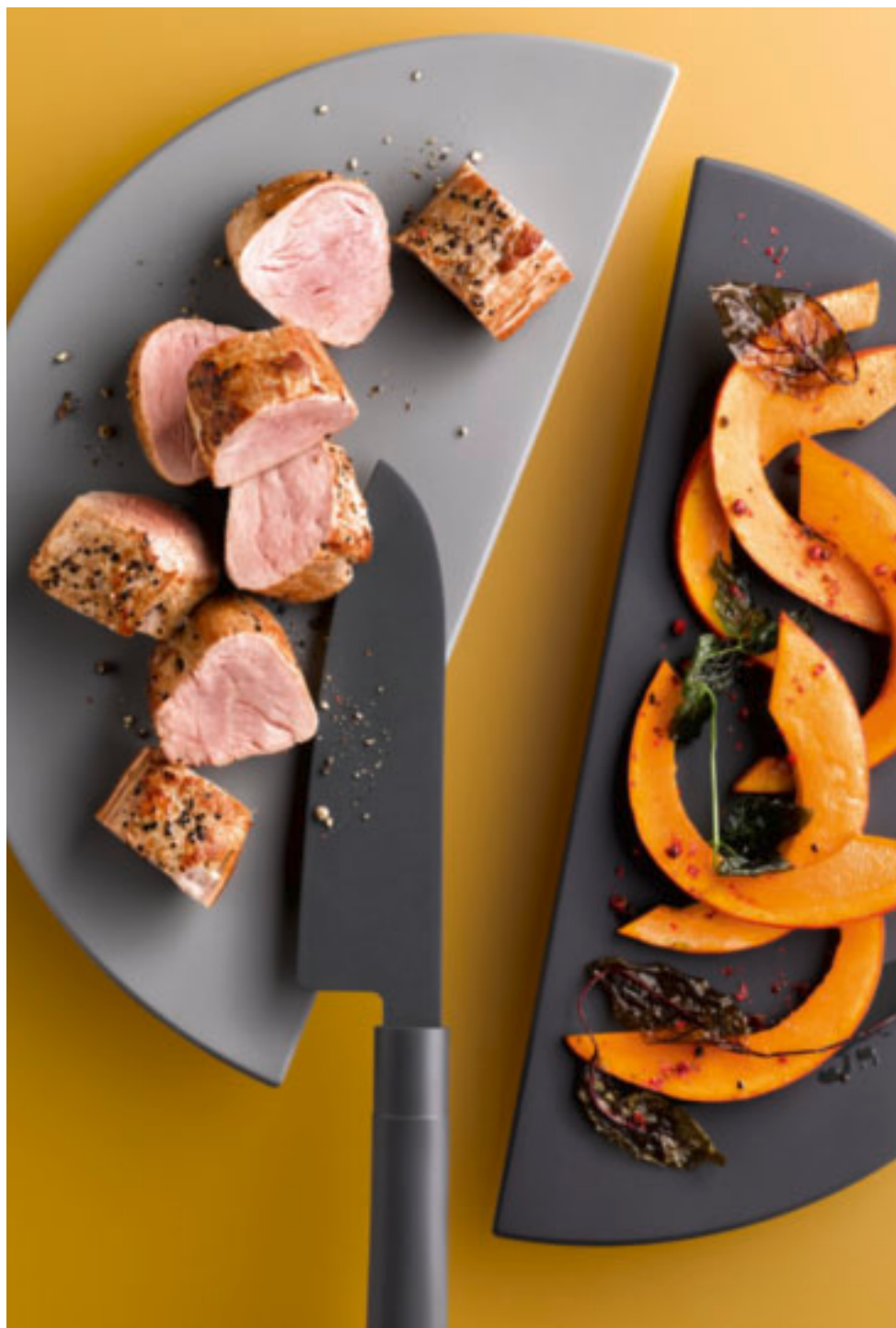
Свиное филе (запекание)

Свиное филе

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для свиного филе: 2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли перец 3 куса свиного филе (по 350 г), готового к кулинарной обработке	Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью куски филе. Раскалите масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте филе со всех сторон по одной минуте. Выньте мясо и вставьте термощуп.
Для обжаривания: 2 ст. л. растительного масла	Положите филе на решётку и запекайте.
Принадлежности: решётка для выпечки и запекания стеклянный поддон термощуп	Настройка Автоматическая программа Свинина Филе свинины Низкотемпер. приготовление Продолжительность программы: ок. 110 минут Ручной режим Специальные программы Низкотемпер. приготовление Температура: 90–100 °C Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 66 °C (средняя прожарка), 69 °C (полная прожарка) Длительность: ок. 60–75 минут («с кровью»), 75–85 минут (средняя прожарка), 85–95 минут (полная прожарка) Уровень: 1



Свиное филе (низкотемпературное приготовление)

Свиное филе в соусе Рокфор

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут

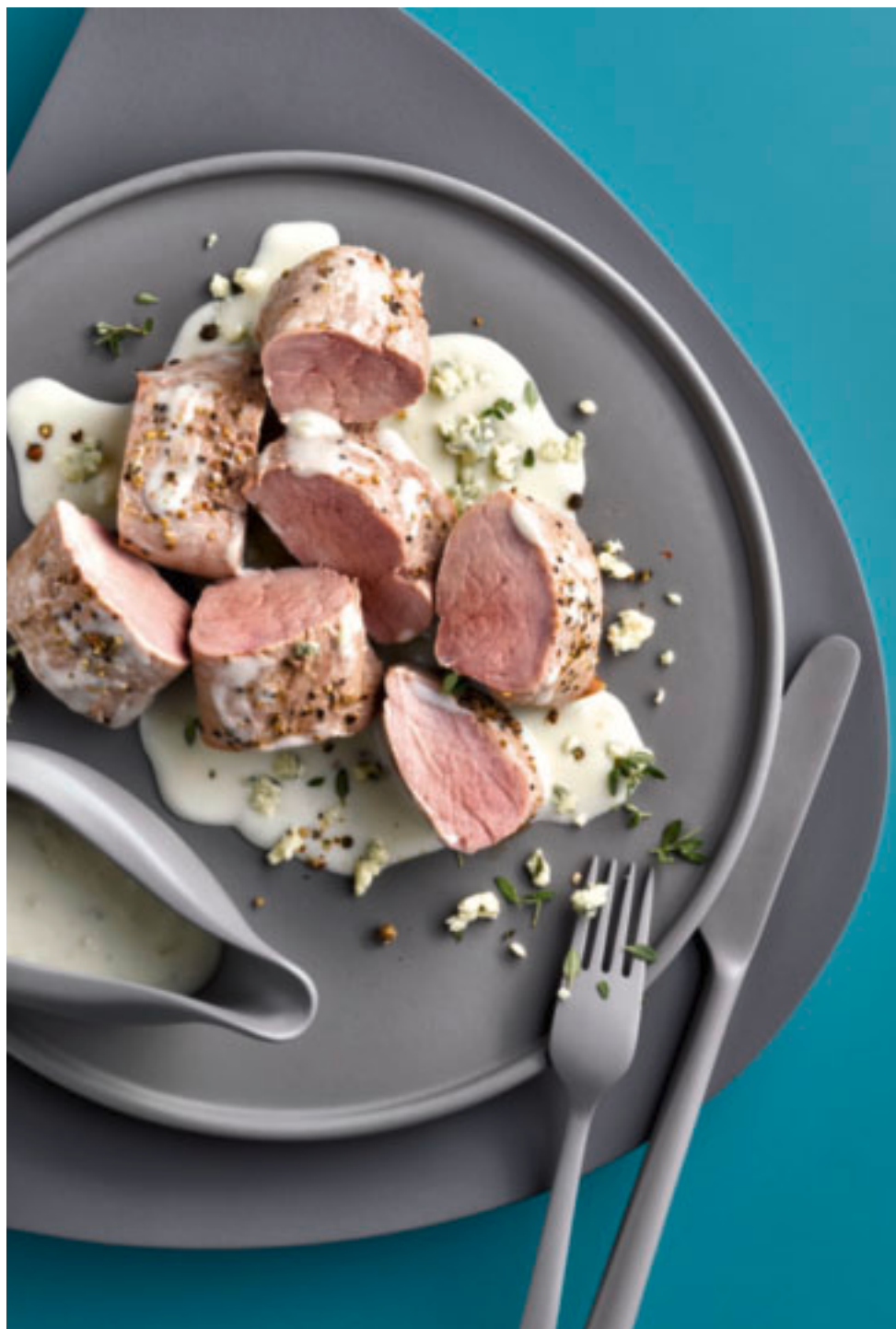
Ингредиенты	Приготовление
200 г сыра с голубой плесенью (рокфор) 2 луковицы нарезка кубиками 2 ст. л. петрушки рубленая 125 г сливок 50 мл белого вина 3 ст. л. растительного масла ½ ч. л. соли перец 1 кг свиного филе, готового к кулинарной обработке	Сыр с голубой плесенью разомните вилкой. Добавьте лук и петрушку. Влейте сливки, вино, растительное масло. Посолите, поперчите. Выложите филе в стеклянную форму для выпекания и залейте соусом. Форму на стеклянном поддоне поставьте в рабочую камеру. Автоматическая программа: включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить свиное филе. Ручной режим: готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте соус, переверните филе. Запекайте филе согласно этапу приготовления 2.

Принадлежности:
стеклянная форма для запекания с крышкой
стеклянный поддон

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Свинина | Филе свин. в соусе из рокф.
Продолжительность программы: ок. 19 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 450 Вт
Длительность: 11 минут



Свиное филе в соусе Рокфор

Ножка зайца

На 6 порций | Время приготовления: 150 минут + 12 часов на маринование

Ингредиенты

- 2 ножки зайца (по 400 г), готовые к кулинарной обработке
- 500 мл пахты
- соль
- перец
- 2 ст. л. топлёного масла
- 50 мл красного вина
- 200 г сливок
- 6 ягод можжевельника
- 2 лавровых листа
- 50 г шпика, жирного или с прослойками мяса | нарезка ломтиками
- 250 мл бульона
- 150 мл воды
- 2 ст. л. крахмала
- 2 ст. л. воды

Принадлежности:

- форма для запекания Гурмэ
- с крышкой
- стеклянный поддон

Приготовление

Заячьи ножки очистите от плёнок и положите в пахту. Маринуйте в холодильнике в течение 12 часов.

Затем достаньте, промойте холодной водой и обсушите. Посолите и поперчите.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте топлёное масло в форме для запекания на панели конфорок. Обжарьте ножки со всех сторон. Влейте красное вино и половину сливок. Добавьте ягоды можжевельника и лавровый лист. Положите на ножки кусочки шпика.

Автоматическая программа: следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить заячьи ножки.

Ручной режим: по истечении 20 минут полейте ножки ¼ л жидкости и запекайте до готовности.

Форму накройте крышкой, поставьте на стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте. Через 15 минут добавьте бульон и запекайте под крышкой дальше.

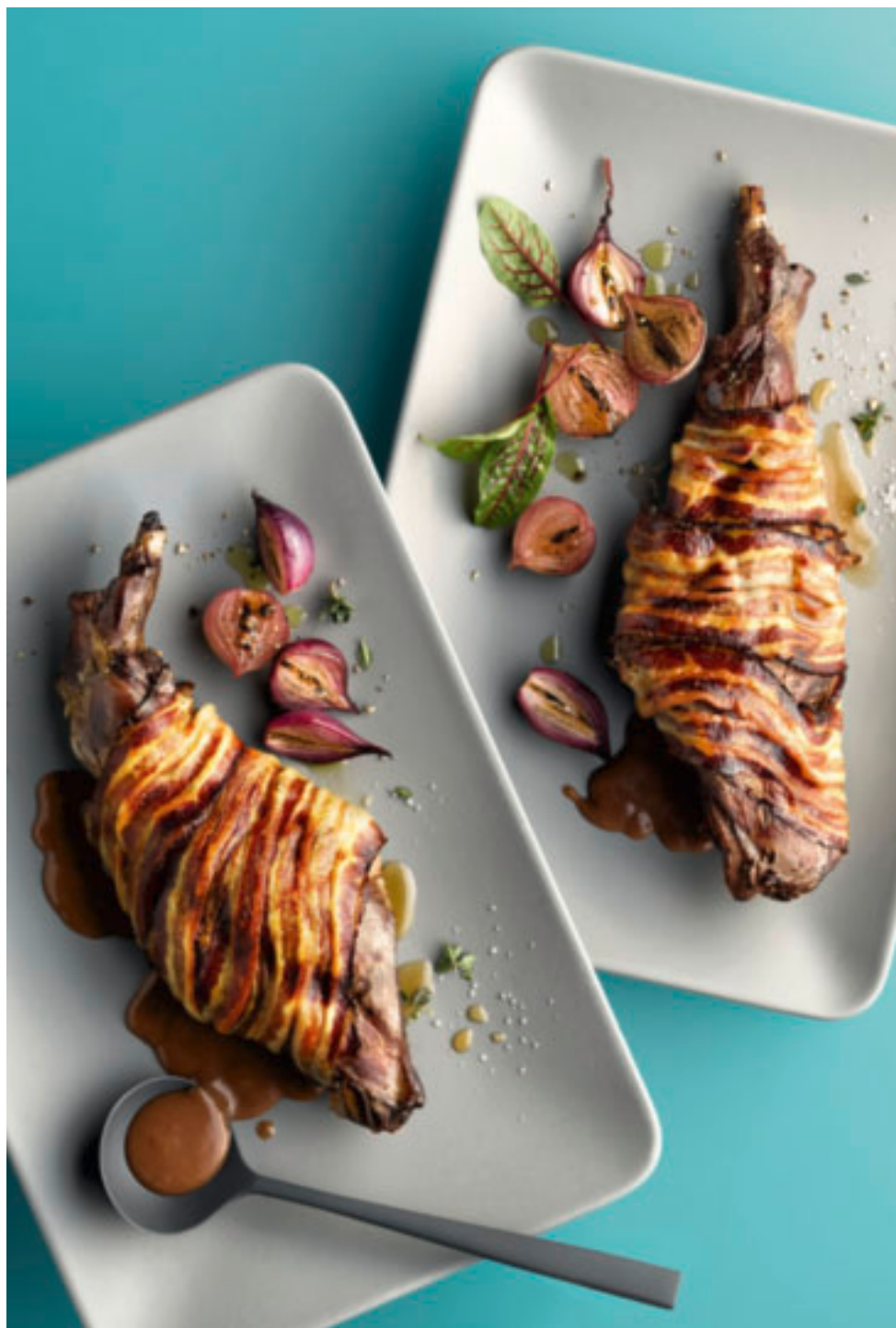
Выньте ножки, разбавьте выжарившийся сок оставшимися сливками и водой. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения.

Настройка

Автоматическая программа
Мясо | Дичь | Ножка зайца
Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 1



Ножка зайца

Кролик

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для кролика:

1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
перец
2 ст. л. дижонской горчицы
30 г сливочного масла
100 г бекона | нарезка кубиками
2 луковицы | нарезка кубиками
1 ч. л. листьев тимьяна
125 мл белого вина
125 мл воды

Для соуса:

1 ст. л. дижонской горчицы
100 г крем-фреша
1 ст. л. крахмала
2 ст. л. воды
соль
перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Разрежьте кролика на 6 частей. Посолите и поперчите, смажьте горчицей.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте сливочное масло в форме для запекания. Обжарьте в нём бекон и мясо. Добавьте лук и тимьян. Влейте белое вино и воду.

Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте кролика под крышкой.

Выньте куски мяса. Для соуса добавьте горчицу и крем-фреш и доведите до кипения на панели конфорок.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Кролик

Продолжительность программы: ок. 82 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 140–150 °C

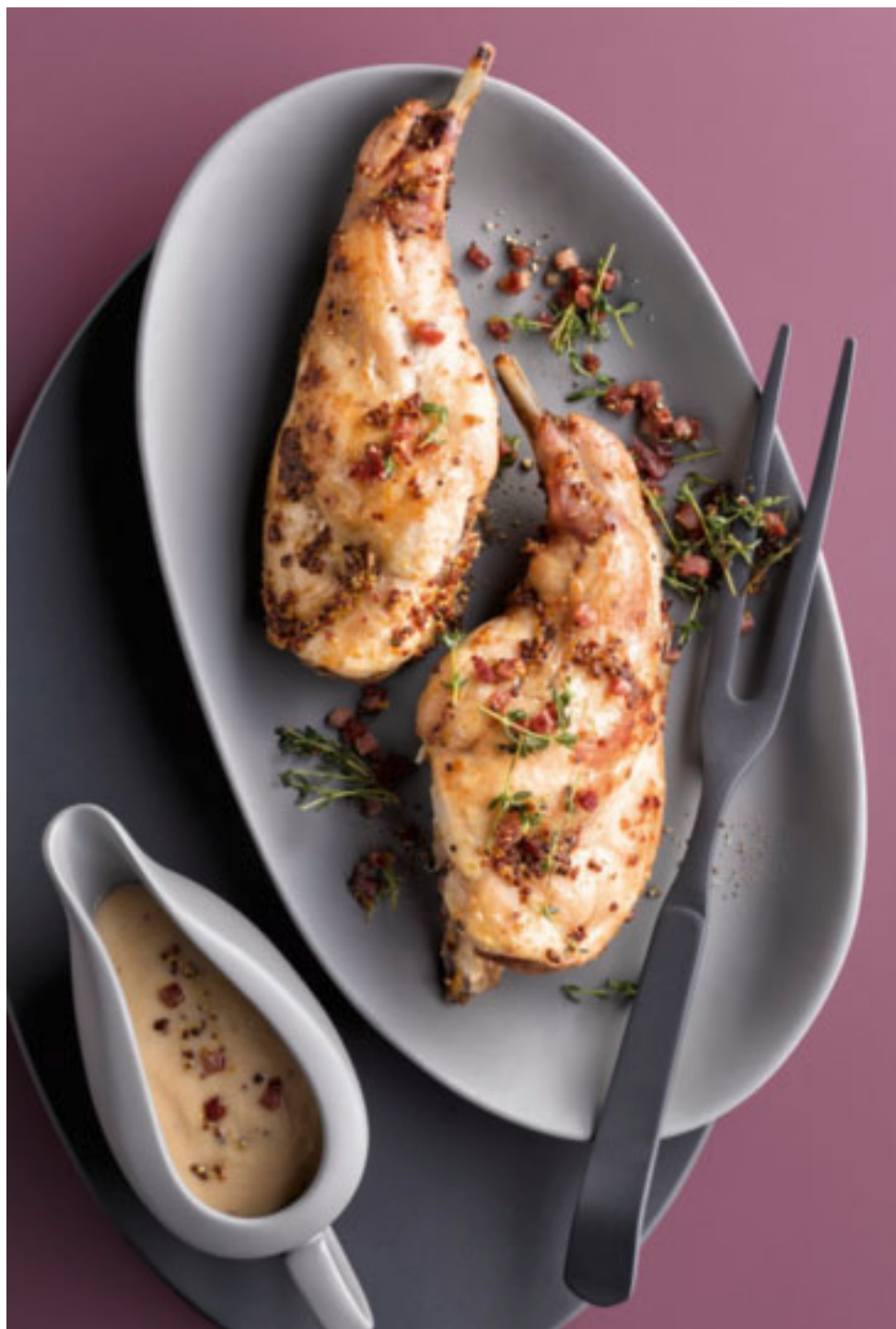
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60–70 минут

Уровень: 1



Спинка оленя

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут + 24 ч маринования

Ингредиенты

Для маринада:

500 мл красного вина
250 мл воды
1 морковь | нарезка кубиками
3 луковицы | нарезка кубиками

Для спинки оленя:

1,2 кг спинки оленя, готовой к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
1 ч. л. крупномолотого перца
½ ч. л. молотого шалфея
½ ч. л. тимьяна
60 г шпика с прослойками мяса | нарезка ломтиками
500 мл прозрачного бульона или бульона из дичи

Для соуса:

350 г консервированной вишни (сухой вес)
200 мл вишнёвого сока (из банки)
200 г сливок
150 мл воды или маринада
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды или маринада
соль
перец
сахар

Принадлежности:

решётка для выпечки и запекания
стеклянный поддон
кухонная нить
термощуп
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Для маринада доведите до кипения вино, воду, морковь и лук. Тёплым маринадом полейте мясо и оставьте мариноваться в холодильнике на 24 часа.

Выньте спинку оленя и обсушите. Уберите маринад. Смешайте соль, чёрный перец и травы и натрите мясо этой смесью. Оберните мясо шпиком, обвяжите при необходимости кухонной нитью.

Положите оленину в форму и вставьте термощуп. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запекайте мясо.

Через 30 минут влейте бульон и запекайте дальше.

Для соуса разбавьте выжарившийся сок бульоном из дичи. Слейте сок из вишни в отдельную посуду. Выньте мясо, разведите выжарившийся сок соком консервированной вишни, сливками и водой или маринадом.

Смешайте крахмал с водой и добавьте к соусу. Доведите всё до кипения и добавьте вишню. Приправьте солью, чёрным перцем, сахаром и (по желанию) маринадом.

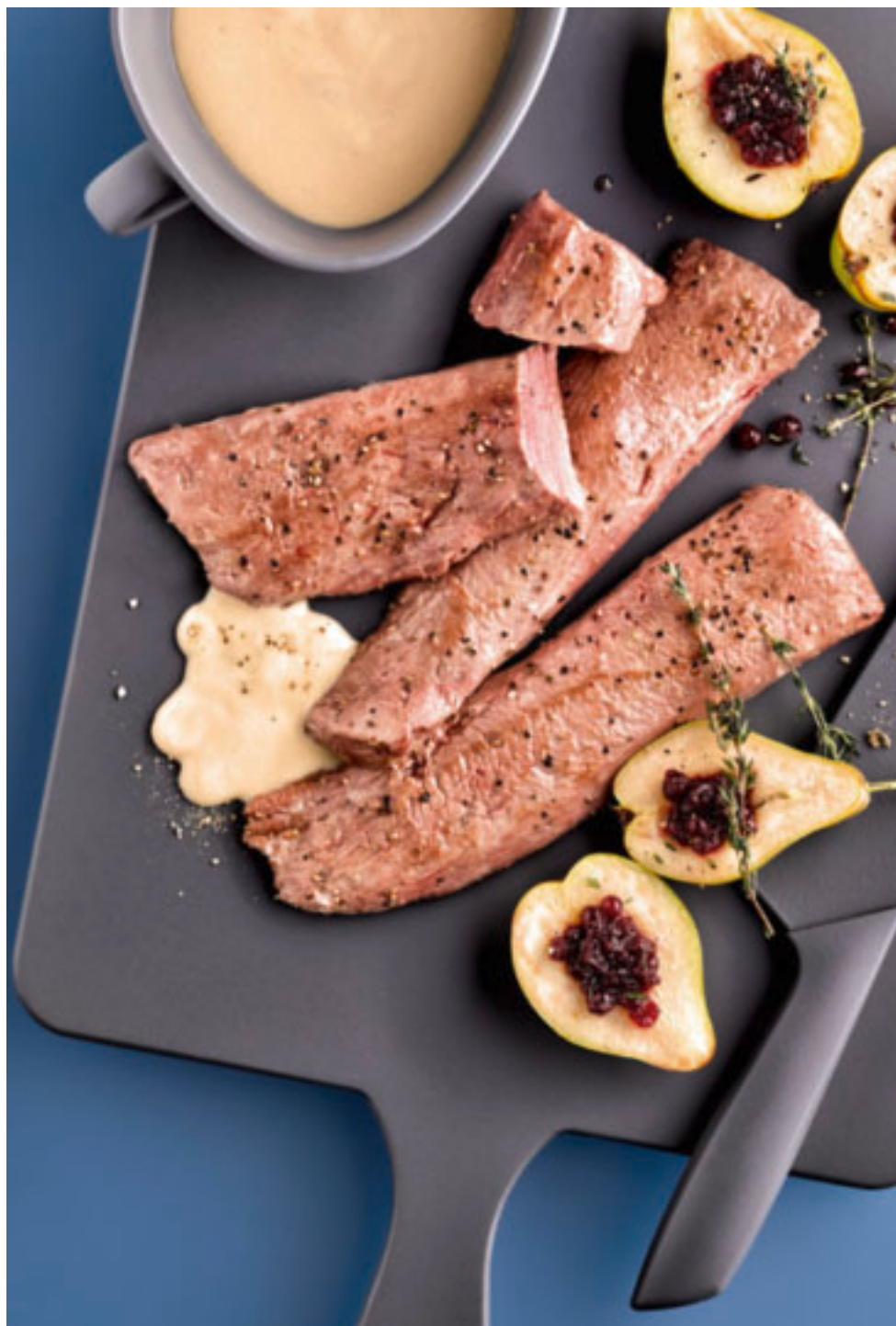
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Спинка оленя
Продолжительность программы: ок. 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 160–170 °C
Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 72 °C (средняя прожарка), 81 °C (полная прожарка)
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 55–65 минут («с кровью»), 65–75 минут (средняя прожарка), 75–85 минут (полная прожарка)
Уровень: 1



Спинка косули

158

На 6 порций | Время приготовления: 80 минут + 24 часа на маринование

Ингредиенты	Приготовление
Для спинки косули: 1,2 кг спинки косули без кости 1½ л пахты 1 ч. л. смеси пряностей для дичи 1 ч. л. соли перец	Спинку косули очистите от плёнок и положите её в пахту примерно на 24 часа. Переверните несколько раз за это время. Достаньте спинку косули, промойте холодной водой и обсушите. Приправьте смесью пряностей для дичи, солью, чёрным перцем. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.
Для обжаривания: 30 г топлёного масла	Обжарьте мясо со всех сторон в форме для запекания. При необходимости разделите мясо на куски.
Для соуса: 125 мл красного вина 800 мл бульона из дичи 125 г крем-фреша 1 ст. л. крахмала 2 ст. л. холодной воды соль перец смесь пряностей для дичи	Достаньте спинку косули, выложите на решётку и вставьте термощуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте спинку косули. Для соуса разбавьте сок, образовавшийся в форме при запекании, красным вином и бульоном из дичи. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Доведите до кипения. Приправьте солью, чёрным перцем, сахаром и смесью пряностей для дичи.
Принадлежности: форма для запекания Гурмэ решётка для выпечки и запекания стеклянный поддон термощуп	Настройка Автоматическая программа Мясо Дичь Спинка косули Продолжительность программы: ок. 35 минут Ручной режим Режимы работы: Верхний/нижний жар Температура: 140–150 °C Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 72 °C (средняя прожарка), 81 °C (полная прожарка) Booster: Выкл. Предварит. нагрев: Вкл. Crisp function: Выкл. Длительность: ок. 30–40 минут («с кровью»), 40–50 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка) Уровень: 1
Совет Для подачи на стол слегка подогрейте 6 половинок консервированных груш. Разложите их вокруг спинки косули вогнутой стороной вверх и заполните каждую 1 ч. л. брусничного варенья.	



Рыба

Мы приглашаем вас к столу!

Многие деликатесы великолепны на вкус, но вредят нашей фигуре. Поэтому приятно осознавать, что рыбные блюда принадлежат к общеизвестному исключению: они вкусны и полезны для здоровья. Благодаря разному происхождению рыбы, кулинарным обычаям и национальным традициям в мире существует множество разнообразных рыбных блюд, которые непременно стоит попробовать. Надеемся, что предложенные в этой главе рецепты придутся вам по душе.

Рыбное карри

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

1 свежий ананас (примерно 400 г)
1 сладкий красный перец
1 банан
600 г филе морского окуня, готового к кулинарной обработке
3 ст. л. лимонного сока
125 мл белого вина
125 мл ананасового сока
1½ ч. л. крахмала
½ ч. л. кайенского перца
2 ст. л. карри
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Почистите ананас, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Нарежьте перец тонкими полосками, а банан – кружочками.

Рыбу нарежьте крупными кусками, сложите в стеклянную форму для запекания и полейте лимонным соком. Добавьте ананас, перец, банан и перемешайте.

Смешайте белое вино, ананасовый сок, крахмал, кайенский перец, карри, соль и сахар. Равномерно распределите соус поверх рыбы.

Поставьте форму для запекания, накрытую крышкой, на стеклянном поддоне в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить рыбное карри.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте соус и готовьте рыбное карри согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Рыбное карри

Продолжительность программы: ок. 25 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 9 минут

Уровень: 1

Совет

В качестве гарнира подходит рис.

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 16 минут



Форель

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для рыбы:
4 форели (по 250 г), готовые к кулинарной обработке
2 ст. л. лимонного сока
соль
перец

Для начинки:
200 г свежих шампиньонов
½ луковицы
1 зубчик чеснока
25 г петрушки
соль
перец
3 ст. л. сливочного масла

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
стеклянный поддон
термощуп

Сбрызните форель лимонным соком. Посолите и поперчите внутри и снаружи.

Почистите для начинки шампиньоны. Лук, чеснок, шампиньоны и петрушку мелко нарубите и перемешайте. Посолите и поперчите смесь.

Смажьте стеклянный поддон. Начините форель полученной смесью и положите на поддон. Вставьте термощуп. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла.

Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте форель.

Настройка
Автоматическая программа

Рыба | Форель
Продолжительность программы: ок. 20 минут

Ручной режим
Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Мощность: 150 Вт
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 15–25 минут
Уровень: 1

Совет
Подавайте форель на стол, украсив кружочками лимона и подкопчённым маслом.



Карп

На 6 порций | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

450 мл воды
50 мл уксуса
50 мл белого вина
1 выпотрошенный карп с чешуёй (примерно 1,5 кг), готовый к кулинарной обработке
соль
1 лавровый лист
5 горошин чёрного перца

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания
решётка для выпечки и запекания
термошуп

Приготовление

Воду с уксусом и белым вином доведите до кипения на панели конфорок.

Осторожно очистите карпа под водой от чешуи, стараясь не повредить слизистый слой кожи.

Натрите рыбу солью изнутри и полейте половиной соуса.

Положите карпа в стеклянную форму для запекания. Вставьте термошуп. Добавьте оставшийся соус с лавровым листом и горошинами чёрного перца.

Поставьте форму для запекания на решётку в рабочую камеру и запеките карпа.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Карп

Продолжительность программы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Мощность: 150 Вт

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

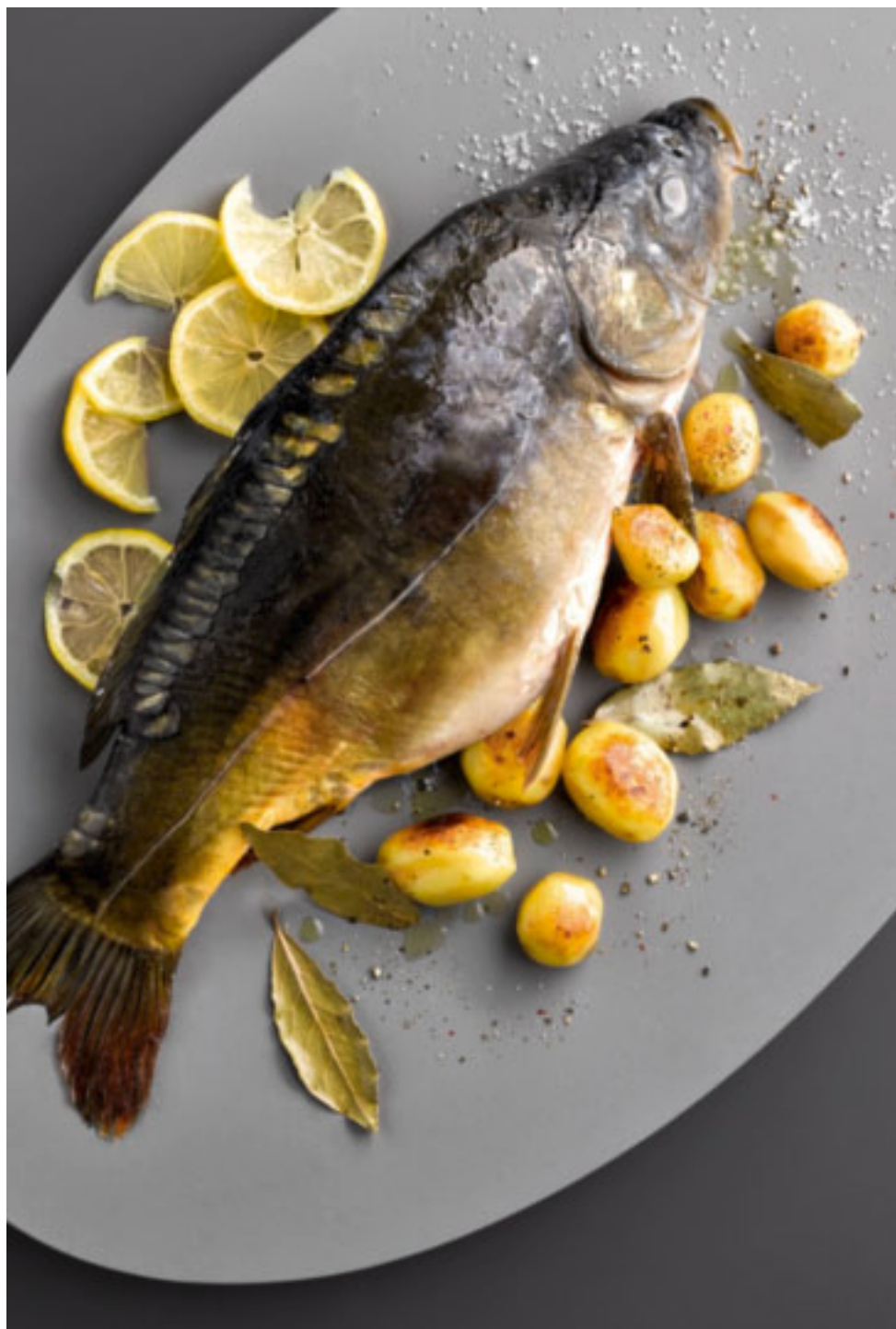
Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 45–55 минут

Уровень: 1

Совет

Подавайте карпа, украсив кружочками лимона и коричневым маслом.



Форель озёрная

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для рыбы:

- 1 озёрная форель (примерно 1 кг), целая, готовая к кулинарной обработке
- 1 лимон | только сок
- соль

Для начинки:

- 2 луковицы шалот
- 2 зубчика чеснока
- 2 ломтика хлеба для тостов
- 50 г мелких каперсов
- 1 среднее яйцо | только желток
- 2 ст. л. оливкового масла
- молотый перец чили
- перец

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- деревянные шпажки
- стеклянный поддон
- термошуп

Приготовление

Сбрызните форель соком лимона. Посолите внутри и снаружи.

Для начинки нарежьте мелкими кубиками лук-шалот, чеснок и хлеб для тостов. Смешайте каперсы, желток, оливковое масло, лук-шалот, чеснок и хлеб для тостов. Приправьте солью, чёрным перцем и перцем чили.

Начините форель полученной смесью. Скрепите разрез маленькими шпажками.

Смажьте стеклянный поддон. Положите рыбу на стеклянный поддон и вставьте в неё термошуп. Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Форель озёрная

Продолжительность программы: ок. 40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Мощность: 150 Вт

Внутренняя температура продукта: 75 °C

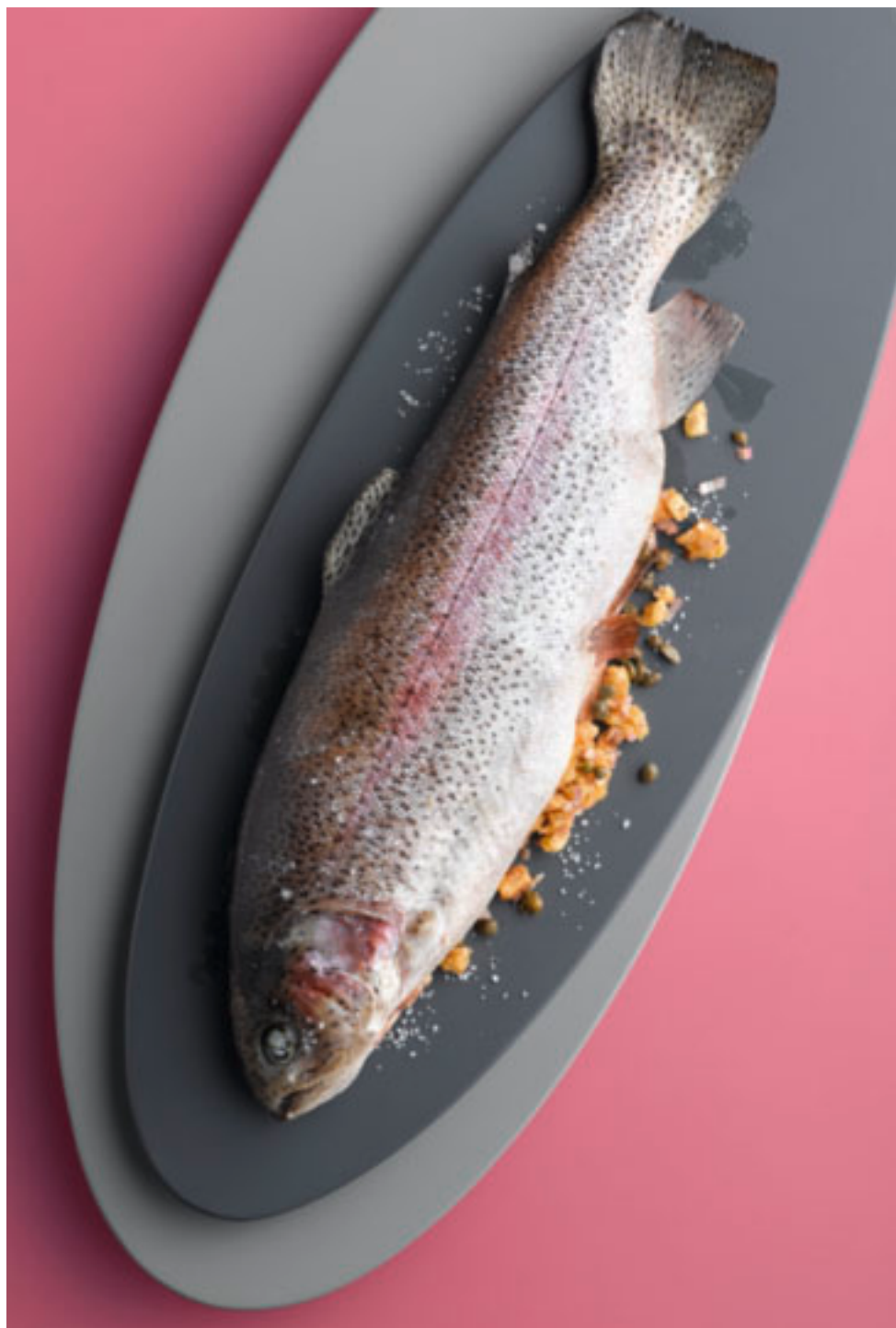
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 35–45 минут

Уровень: 1



Форель озёрная

Филе лосося

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для рыбы:

- 4 куска филе лосося (по 200 г), готовые к кулинарной обработке
- 2 ст. л. лимонного сока
- соль
- перец
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. рубленого укропа

Для формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- стеклянный поддон
- термошуп

Приготовление

Смажьте стеклянный поддон.

Положите филе лосося на поддон. Сбрызните лимонным соком. Посолите и поперчите. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла и посыпьте укропом. Вставьте термошуп.

Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте филе.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Филе лосося

Продолжительность программы: ок. 20 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Мощность: 150 Вт

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 20–30 минут

Уровень: 1





Запеканки и гратены

Рандеву с наслаждением

Едва ли какое-то другое блюдо может конкурировать с запеканкой по богатству вариантов. Вы можете свободно творить, подбирая и комбинируя ингредиенты в зависимости от времени года и ваших запасов. Эти дополнения к основным блюдам легко готовятся и точно понравятся гостям. А то, что останется, будет вкусным и после разогрева на следующий день.

Гратен с салатным цикорием

На 5 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для цикория:

- 8 шт. салатного цикория
- 50 г сливочного масла
- 5 ч. л. сахара
- соль
- перец
- 8 ломтиков варёной ветчины (толщина 3–4 мм)

Для сырного соуса:

- 30 г сливочного масла
- 40 г пшеничной муки, тип 405
- 750 мл молока, жирность 1,5%
- 125 г тёртого сыра
- 1 среднее яйцо | только желток
- мускатный орех
- соль
- перец
- несколько капель лимонного сока

Для посыпки:

- 125 г тёртого сыра

Принадлежности:

- форма для запекания
- решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Удалите твёрдую, горькую часть цикория.

Растопите сливочное масло на сковороде. Обжарьте цикорий до золотисто-коричневого цвета. Затем 25 минут тушите на малом огне. Приправьте сахаром, солью и перцем.

Заверните каждый кусочек цикория в ломтик ветчины. Уложите в форму для запекания.

Для сырного соуса растопите сливочное масло в кастрюле. Всыпьте муку и слегка обжарьте её. Постоянно помешивая, добавьте молоко, доведите до кипения и добавьте сыр, желток, мускатный орех, соль, чёрный перец и лимонный сок.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Залейте цикорий сырным соусом и посыпьте сыром.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка

Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 180 °C
Длительность: 25–40 минут



Гратен с салатным цикорием

Пирог-паштет с курицей и шампиньонами

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для паштета:

1 луковица шалот | мелко рубленая
2 измельчённых зубчика чеснока
1 небольшой стебель лука-порея | нарезка кольцами
8 ломтиков шпика с прослойками мяса | нарезка полосками
200 г шампиньонов | нарезка кубиками примерно по 1 см
150 г вёшенки | нарезка кубиками примерно по 1 см
1½ ч. л. сушёного тимьяна
петрушка | мелко рубленая
1½ ч. л. зернистой горчицы
соль, перец
150 мл белого вина
50 г сливочного масла
60 г пшеничной муки, тип 405
250 г сливок
500 мл куриного бульона
250 г слоёного теста
2 филе куриной грудки, готовые к кулинарной обработке | нарезка кубиками примерно по 1 см
4 куриных окорочка (без кожицы и костей), готовых к кулинарной обработке | нарезка кубиками примерно по 1 см
2 средних яйца | только желток

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

высокая, круглая форма, подходящая для микроволновой печи, Ø 26 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Припустите лук-шалот. Добавьте чеснок, лук-порей и шпик и обжаривайте, пока шпик не подрумянится. Добавьте шампиньоны и вёшенки и обжарьте их. Переложите всё в миску. Добавьте травы и горчицу. Посолите и поперчите.

Для соуса вылейте белое вино в кастрюлю и варите на медленном огне. Добавьте сливочное масло и растопите его. Вмешайте муку до образования однородной пасты. Добавьте сливки и бульон и доведите до кипения при постоянном помешивании, пока соус не загустеет. Перелейте соус в миску.

Нарежьте слоёное тесто таким образом, чтобы оно покрывало форму.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Соедините смесь из грибов и лука-шалота с соусом и приправьте по вкусу. Добавьте кубики куриного мяса и выложите в форму.

Смажьте край формы желтком и положите сверху пласт слоёного теста. Обрежьте излишки теста и сделайте в верхнем пласте крестообразные разрезы для выхода пара. Смажьте желтком.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пирог в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Курин. паштет с шампиньон.

Продолжительность программы: ок. 25 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Мощность: 300 Вт

Длительность: 25 минут



Пирог-паштет с курицей и шампиньонами

Картофельно-сырный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для гратена:

600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:

250 г сливок
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех

Для посыпки:

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:

1 зубчик чеснока

Принадлежности:

форма для запекания, Ø 26 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Натрите чесноком форму для запекания.

Для заливки смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех.

Очистите картофель и нарежьте его кружками толщиной 3–4 мм. Смешайте картофель с сыром и заливкой и выложите в форму.

Посыпьте сыром.

Поставьте гратен на решётку в рабочую камеру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен
Продолжительность программы: ок. 28 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 1



Картофельно-сырный гратен

Лазанья

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для лазаньи:

8 пластин теста для лазаньи
(предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса:

50 г копчёного шпика с про-
слойками мяса | нарезка мел-
кими кубиками
2 луковицы | нарезка кубиками
375 г фарша, половина свино-
го и половина говяжьего
800 г консервированных и очи-
щенных помидоров
30 г томатной пасты
125 мл бульона
1 ч. л. свежего рубленого
тимьяна
1 ч. л. свежего рубленого орегано
1 ч. л. свежего рубленого базилика
соль, перец

Для соуса с шампиньонами:

20 г сливочного масла
1 луковица | нарезка кубиками
100 г свежих шампиньонов |
нарезка ломтиками
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 г сливок
250 мл молока, жирность 3,5%
соль, перец
мускатный орех
2 ст. л. свежей измельчённой
петрушки

Для посыпки:

200 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

форма для запекания, 32 x 22 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду. Обжарьте кубики шпика, добавьте фарш и жарьте, постоянно помешивая. Добавьте лук и припустите. Измельчите помидоры. Добавьте по-
мидоры, сок от них, томатную пасту и бульон. Приправьте тра-
вами, солью и перцем. Варите соус примерно 5 минут на мед-
ленном огне.

Для соуса с шампиньонами припустите лук в сливочном масле. Добавьте шампиньоны и немного обжарьте. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте сливки и молоко. Приправьте солью, чёр-
ным перцем и мускатным орехом. Варите соус примерно 5 ми-
нут на медленном огне. В конце добавьте петрушку.

Для лазаньи слоями выложите ингредиенты в форму в следую-
щем порядке:

- третью часть томатно-мясного соуса
- 4 пластины теста для лазаньи
- третью часть томатно-мясного соуса
- половину соуса с шампиньонами
- 4 пластины теста для лазаньи
- третью часть томатно-мясного соуса
- половину соуса с шампиньонами

Посыпьте лазанью сыром, поставьте на решётку в рабочую ка-
меру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Лазанья

Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 170–180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 1



Запеканка из макарон

На 4 порции | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для макарон:

150 г макаронных изделий (пенне), время приготовления – 11 минут, как указано на упаковке
1½ л воды
3 ч. л. соли

Для запеканки:

1½ ст. л. сливочного масла
2 луковицы | нарезка кубиками
1 сладкий перец | нарезка кубиками размером 1 см
2 небольшие моркови | нарезка кружочками
150 г крем-фреша
75 мл молока, жирность 3,5%
соль
перец
300 г мясистых помидоров | нарезка крупными кубиками
100 г варёной ветчины | нарезка кубиками
150 г овечьего сыра с зеленью | нарезка кубиками

Для посыпки:

100 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

форма для запекания,
24 x 24 см
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

В течение 5 минут отваривайте макароны в подсоленной воде.

Припустите лук в масле. Добавьте сладкий перец и морковь и жарьте ещё 5 минут.

Смешайте крем-фреш с молоком и добавьте к овощам. Хорошо посолите и поперчите.

Выложите макароны, помидоры, ветчину и овечий сыр в форму для запекания. Добавьте овощной соус.

Посыпьте запеканку сыром.

Поставьте на решётку в рабочую камеру. Запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Запеканка из макарон
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 1

Совет

Для запеканки также можно использовать 350 г макарон, отваренных накануне.



Запеканка из макарон

Паэлья

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для паэлья:

300 г длиннозёрного риса
2 луковицы
2 зубчика чеснока
1 сладкий красный перец
2 помидора
300 г филе куриной грудки, готового к кулинарной обработке | нарезка кубиками
200 г замороженного горошка
300 г замороженного мяса каракатицы в кольцах
300 г замороженных креветок
200 г замороженного мяса мидий

Ингредиенты:

750 мл бульона
6 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. слабожгучего молотого красного перца
½ ч. л. молотого шафрана
соль
перец

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Распределите рис по дну стеклянного поддона. Нарежьте мелкими кубиками лук и зубчики чеснока. Сладкий перец порежьте полосками, а помидоры – крупными кубиками. Распределите овощи поверх риса.

Филе, горошек, мясо каракатицы, креветки и мясо мидий добавьте к овощам.

Для соуса смешайте бульон, оливковое масло, красный молотый перец и шафран. Посолите и поперчите блюдо. Установите поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить паэлью.

Ручной режим:
приготовьте паэлью, выполнив соответствующие настройки. Доведите до готовности, перемешивая каждые 30 минут.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Паэлья

Продолжительность программы: ок. 75 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 120–130 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60–70 минут



Мусака с цуккини

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Для мусаки:

5 цуккини | нарезка кружками
1 луковица | нарезка кольцами
2 сладких перца | нарезка тонкими ломтиками
1 измельчённый зубчик чеснока
1 банка целых помидоров (примерно 400 г)
2 ст. л. томатной пасты
35 г мяты | рубленая
соль
перец
150 г швейцарского сыра (например, Грюйер) | нарезка ломтиками
3 ст. л. пшеничной муки, тип 405
500 г йогурта, жирность 3,5%
2 средних яйца
180 г сыра | тёртый

Для обжаривания:

2½ ст. л. оливкового масла

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запекания, подходящая для микроволновой печи
решётка для выпечки и запекания

Совет

Цуккини можно заменить баклажанами, тыквой или сладким картофелем.

Приготовление

Разогрейте масло на сковороде. Кружочки цуккини обжарьте поочерёдно до золотисто-коричневого цвета и отложите в сторону.

В той же сковороде обжарьте лук, чеснок и полоски сладкого перца в течение примерно 4 минут. Добавьте помидоры, томатную пасту и мяту. Посолите и поперчите.

Смажьте форму. Выложите на дно половину порции цуккини, сверху полейте половиной соуса и положите ломтики сыра. Полейте томатным соусом и выложите равномерно оставшуюся часть цуккини.

Смешайте муку, йогурт, яйца и натёртый сыр и выложите поверх мусаки.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запекайте мусаку.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Овощная мусака

Продолжительность программы: ок. 35 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Гриль с обдувом

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Уровень: 1



Мусака с цуккини

Гарниры и овощи

Негласные герои

Тот факт, что мы едим картофель, рис или лапшу почти каждый день и нам это не надоедает, уже говорит о том, что такая еда хорошо влияет на наше самочувствие, она вкусна и полезна. Благодаря разнообразным способам приготовления эти продукты представляют собой гораздо больше, чем просто полезное дополнение к основному блюду. Они позволяют каждый раз по-новому оформлять блюда, особенно овощи, всё в большем разнообразии появляющиеся на рынке и придающие каждому меню свежесть и красочность.

Печёный картофель

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для картофеля:

4 картофелины (по 200 г)
1 ст. л. растительного масла
соль
перец

Для сервировки:

4 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Наколите картофель вилкой. Смешайте растительное масло с солью и перцем, натрите этой смесью картофель.

Положите картофель на стеклянный поддон.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Установите поддон в рабочую камеру. Запеките картофель.

Разрежьте картофель вдоль и подавайте на стол со сливочным маслом.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Картофель | Печеный картофель
Продолжительность программы: ок. 27 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2
Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25 минут
Уровень: 1



Печёный картофель

Фасоль в соусе с тимьяном

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

750 г зелёной замороженной фасоли
50 мл воды
150 г сливок
150 г крем-фреша
2 ч. л. горчицы
1½ ч. л. соли
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. листьев тимьяна
перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Положите фасоль в стеклянную ёмкость.

Смешайте воду, сливки, крем-фреш, горчицу, соль, крахмал и тимьян. Приправьте перцем.

Полейте овощи соусом и перемешайте. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить фасоль.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте фасоль и запекайте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Фасоль с соус. из тимьяна
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 10 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 450 Вт
Длительность: 10 минут



Фасоль в соусе с тимьяном

Морковь в сливочном соусе с кервелем

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

1 кг моркови | нарезка кружками
1 ст. л. сливочного масла
100 мл овощного бульона
150 г сливок
2 ст. л. белого вина
1 ч. л. сахара
1½ ч. л. соли
1 ч. л. крахмала
1 ч. л. горчицы
1 ст. л. рубленого кервеля
перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Положите морковь со сливочным маслом и овощным бульоном в стеклянную ёмкость.

Для соуса смешайте сливки с белым вином, сахаром, солью, крахмалом, горчицей и кервелем. Приправьте перцем. Полейте овощи соусом и перемешайте. Поставьте ёмкость на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить морковь.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте морковь и запекайте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Морк. в соусе с кервелем
Продолжительность программы: ок. 18 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 6 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 600 Вт
Длительность: 12 минут



Морковь в сливочном соусе с кервелем

Картофель в мундире

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для картофеля в мундире:

800 г нерассыпчатого картофеля

160 мл воды

Для соуса с зеленью:

1 луковица | нарезка мелкими кубиками

1 зубчик чеснока | нарезка мелкими кубиками

250 г нежирного творога

100 г крем-фреша

2 ст. л. рубленой зелени

соль

перец

Для соуса с лососем:

150 г копчёного лосося

200 г свежего высокожирного сливочного сыра

100 г крем-фреша

½ ч. л. сушёного укропа

соль

перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Положите картофель в стеклянную ёмкость, залейте водой. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить картофель в мундире.

Ручной режим:

готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте картофель и запекайте согласно этапу приготовления 2.

Для соуса с зеленью смешайте кубики лука и чеснока с творогом, крем-фрешем и зеленью. Посолите и поперчите.

Для соуса с лососем нарежьте полосками лосось. Смешайте сливочный сыр, крем-фреш и укроп. Осторожно добавьте полоски лосося. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Картофель в мундире

Продолжительность программы: ок. 26 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 9 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 300 Вт

Длительность: 17 минут



Рис

На 4 порции | Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты

200 г пропаренного риса
400 мл воды
1 ч. л. соли

Приготовление

Положите рис в стеклянную ёмкость, налейте воду и посолите. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить рис.

Ручной режим:

готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте рис и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Рис

Продолжительность программы: ок. 20 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 5 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 150 Вт

Длительность: 15 минут



Отварной картофель

На 4 порции | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

900 г нерассыпчатого картофеля
120 мл воды
1 ч. л. соли

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Помойте и почистите картофель. Положите в стеклянную ёмкость, налейте воду и посолите.

Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить отварной картофель.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте картофель и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Отварной картофель
Продолжительность программы: ок. 21 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 300 Вт
Длительность: 14 минут



Отварной картофель

Ризотто с помидорами

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для ризотто:

1 красная луковица | нарезка мелкими кубиками
125 г испанского салями (чоризо) | нарезка мелкими кубиками
2½ ст. л. оливкового масла
1 банка консервированных нарезанных помидоров (примерно 400 г)
375 мл куриного бульона
200 г риса для ризотто
1 цуккини | нарезка мелкими кубиками
30 г сливочного масла
50 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)
2 ст. л. петрушки | рубленая
100 г чёрных оливок (Каламата), без косточек | мелко нарезанные
2 ст. л. рубленого зелёного лука

Для сервировки:

60 г козьего сыра
50 г листьев базилика | нарезанные

Принадлежности:

форма для запекания с крышкой, подходящая для микроволновой печи
стеклянный поддон

Приготовление

Выложите в форму для запекания лук, салями и оливковое масло. Поставьте форму на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

Автоматическая программа:
добавьте помидоры, куриный бульон и рис и готовьте дальше.

Ручной режим:
добавьте помидоры, куриный бульон и рис и готовьте дальше согласно этапу приготовления 2.

Автоматическая программа:
добавьте цуккини, хорошо перемешайте и готовьте дальше.

Ручной режим:
добавьте цуккини, хорошо перемешайте и готовьте дальше согласно этапу приготовления 3.

Дайте ризотто настояться 2 минуты. Добавьте сливочное масло и пармезан.

Перед подачей на стол смешайте с петрушкой, оливками и зелёным луком. Дополните блюдо козьим сыром с базиликом.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Ризотто
Продолжительность программы: ок. 21 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ
Мощность: 850 Вт
Длительность: 3 минуты
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 850 Вт
Длительность: 8 минут

Этап приготовления 3
Мощность: 850 Вт
Длительность: 10 минут



Ризотто с помидорами



Супы и айнтопфы

Лёгкий суп — идеальное начало изысканного меню, а также рациональный и вкусный обед. Картофель, овощи, рыба и т. п. — почти всё, что обогащает наш постоянный рацион и прекрасно сочетается с бульоном. Суп, умело приправленный специями и при необходимости сливками, раскрывает всё своё вкусовое многообразие. Кстати, как свидетельствуют психологи, супы оказывают бодрящее действие: их употребление улучшает настроение и снимает нервное напряжение.

Яичная заправка

На 6 порций | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

Для заправки:

6 средних яиц
300 мл молока, жирность 3,5%
¼ ч. л. соли

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запекания, подходящая для микроволновой печи, 20 x 20 см
термостойкая пищевая плёнка
решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Смешайте яйца с молоком, но не взбивайте в пену. Затем посолите.

Смажьте форму. Влейте яичную смесь и накройте пищевой плёнкой.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Доведите яичную заправку до готовности.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/густые супы | Яичная заправка
Продолжительность программы: ок. 19 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс
Температура: 95 °C
Мощность: 150 Вт
Booster: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Длительность: 17–22 минут
Уровень: 1



Яичная заправка

Тыквенный суп

На 6 порций | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для супа:

750 г тыквы (Хоккайдо) | только мякоть | нарезка кубиками
1 луковица | нарезка кубиками
125 мл молока, жирность 3,5%
375 мл овощного бульона
1½ ч. л. соли
2 ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. крем-фреша
перец

Для декорирования:

6 ст. л. сливок
1 ст. л. тыквенных семечек | крупно рубленые

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон
погружной блендер

Приготовление

Положите мякоть тыквы и лук в стеклянную ёмкость.

Добавьте молоко, овощной бульон, соль и сахар и перемешайте. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон. Поставьте на стеклянном поддоне в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить тыквенный суп.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте тыквенный суп и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Пюрируйте суп с добавлением сливочного масла и крем-фреша. Приправьте перцем.

Перед подачей на стол украсьте суп сливками и тыквенными семечками.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/густые супы | Тыквенный суп

Продолжительность программы: ок. 22 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 12 минут



Тыквенный суп

Минестроне

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты

Для минестроне:

50 г бекона | нарезка кубиками
1 луковица | нарезка кубиками
150 г сельдерея | нарезка кубиками
2 помидора | нарезка кубиками
150 г моркови | нарезка кружками
100 г зелёной замороженной фасоли
100 г замороженного горошка
50 г макарон (ракушки)
1 ст. л. итальянской смеси трав, замороженная
1 л овощного бульона

Для посыпки:

100 г твёрдого сыра (пармезан), кусок

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон

Совет

Вместо макарон можно использовать 150 г картофеля, нарезанного кубиками.

Приготовление

Бекон, репчатый лук, сельдерея, помидоры и морковь положите в стеклянную ёмкость.

Добавьте фасоль, горох, макароны, травы с бульоном и перемешайте. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить минестроне.

Ручной режим:
готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте минестроне и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Натрите пармезан и посыпьте блюдо.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/густые супы | Минестроне

Продолжительность программы: ок. 25 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 15 минут



Минестроне

Томатный суп

На 4 порции | Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты

Для супа:

250 г моркови | нарезка кружками
1 ст. л. сливочного масла
1 луковица | нарезка кубиками
850 г консервированных помидоров (вес без рассола)
350 мл овощного бульона
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
перец

Для декорирования:

100 г сливок
12 листьев базилика

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон
погружной блендер

Приготовление

Положите в стеклянную ёмкость морковь, лук, сливочное масло, помидоры, влейте овощной бульон, добавьте соль и сахар. Поставьте ёмкость на стеклянном поддоне в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить томатный суп.

Ручной режим:

готовьте томатный суп согласно этапу приготовления 1. Перемешайте суп и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Пюрируйте суп. Приправьте перцем.

Взбейте сливки в достаточно густую пену и порубите базилик. Перед подачей на стол украсьте суп сливками и базиликом.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/густые супы | Томатный суп

Продолжительность программы: ок. 35 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 11 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 24 минуты



Томатный суп

Айнтопф с белокочанной капустой

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

200 г говяжьего фарша
½ ч. л. соли
½ ч. л. слабожгучего молотого перца
1 луковица
250 г картофеля
100 г лука-порей
250 г белокочанной капусты
250 г свёклы
250 мл говяжьего бульона
1½ ч. л. соли
150 г крем-фреша
1 ст. л. петрушки | рубленая
2 ст. л. красного винного уксуса

Принадлежности:

тёрка для крупной стружки
стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для микроволновой печи, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте фарш с солью, красным и чёрным перцем до однородной массы. Сформируйте небольшие шарики и положите их в стеклянную ёмкость.

Нарежьте кубиками лук и картофель. Лук-порей порежьте кольцами. Порежьте белокочанную капусту тонкими полосками. Крупно натрите свёклу.

Выложите овощи слоями на шарики из фарша. Влейте говяжий бульон и посолите. Поставьте ёмкость с крышкой на стеклянный поддон в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу, следуйте указаниям на дисплее, чтобы приготовить айнтопф с белокочанной капустой.

Ручной режим:

готовьте согласно этапу приготовления 1. Перемешайте суп и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Смешайте крем-фреш и петрушку. Приправьте красным винным уксусом.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/густые супы | Густой суп из капусты

Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 20 минут



Айнтопф с белокочанной капустой



Десерт

О том, что десерт удался, показывает скорость, с которой он исчезает со стола. Потому что редко кому удаётся устоять перед соблазном аппетитного десерта, даже после вкусного обеда. После мороженого, суфле, запеканки или фруктового лакомства гости выйдут из-за стола довольными. Приготовить такие блюда зачастую совсем не сложно, а удовольствия они доставляют очень много.

Сладкая хлебная запеканка

На 10 порций | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты:
14 ломтиков белого хлеба
70 г несолёного сливочного
масла | размягчённое
8 средних яиц | только желток
150 г сахара
1 стручок ванили
300 мл молока, жирность 3,5%
300 г сливок
100 г изюма

Для посыпки:
1 ст. л. сахара

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, плоская
решётка для выпечки и запе-
кания

Смажьте форму. Обрежьте корку с хлеба. Смажьте ломтики хлеба маслом и разрежьте по диагонали.

Смешайте 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, мед-ленно влейте в смесь из яйца и сахара.

Равномерно распределите половину ломтиков хлеба в форме для запекания. Посыпьте их изюмом, затем разложите сверху оставшийся хлеб. Равномерно полейте тёплой смесью молока и яиц и дайте пропитаться в течение 20 минут.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф соглас-но этапу приготовления 1.

Посыпьте запеканку сахаром.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте хлебную запеканку в рабочую камеру и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Десерты | Сладкая хлебн.
запеканка
Продолжительность програм-
мы: ок. 30 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: СВЧ + Кон-
векция плюс
Температура: 190 °C
Мощность: 80 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25 минут



Крем-карамель

На 10 порций | Время приготовления: 65 минут + 4–5 часов на охлаждение

Ингредиенты

Для карамели:

150 г сахара
80 мл воды

Для крема:

1 стручок ванили
500 мл молока, жирность 3,5%
75 г сахара
250 г сливок
2 средних яйца
4 средних яйца | только желток

Принадлежности:

прямоугольная стеклянная
форма для запекания, Ø 22 см
термостойкая пищевая плёнка
решётка для выпечки и запе-
кания

Совет

Перед подачей на стол украсьте крем взбитыми сливками и свежими ягодами.

Приготовление

Для карамели смешайте сахар с водой в кастрюле и варите, пока масса не станет золотистой или золотисто-коричневой. Следите за тем, чтобы карамель не стала слишком тёмной, иначе она будет горчить.

Вылейте карамель в форму для запекания и дайте ей остыть.

Для крема надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Доведите до кипения молоко с сахаром, сердцевинкой и стручком ванили.

Добавьте сливки и остудите массу примерно до 60 °С.

Смешайте яйца и желтки и добавьте к смеси из молока и сливок. Уберите стручок ванили.

Добавьте смесь в форму для запекания и накройте пищевой плёнкой. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запеките крем.

Оставьте крем на 4–5 часов для охлаждения, по возможности поставьте на ночь в холодильник.

Чтобы крем и карамель хорошо отделились от формы, поставьте её на 2–3 минуты в горячую воду. Аккуратно отделите крем от края формы и переверните на блюдо.

Настройка

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 95 °С

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 22–26 минут

Уровень: 1



Крем-карамель

Фруктовый крамбл

На 6 порций | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для запеканки:
800 г яблок | нарезка кружками
65 г сахара
200 г свежей черники
75 г пшеничной муки, тип 405
90 г коричневого сахара
2 ч. л. молотой корицы
60 г сливочного масла
50 г овсяных хлопьев
50 г ореха пекан

Для посыпки:
75 г пшеничной муки, тип 405
90 г коричневого сахара
2 ч. л. молотой корицы
60 г сливочного масла
50 г овсяных хлопьев
50 г ореха пекан

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, подходящая для микроволновой печи, Ø 25 см
стеклянный поддон

Совет
Вместо яблок можно также использовать груши, абрикосы, персики или подобные фрукты. Чернику можно заменить малиной, чёрной смородиной, клубникой или кружочками бананов. Подавайте фруктовый крамбл со взбитыми сливками или греческим йогуртом.

Смажьте форму. Выложите яблоки в форму и посыпьте сахаром. Поставьте форму на стеклянный поддон. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

В это время смешайте муку, сахар и корицу. Добавьте сливочное масло, овсяные хлопья, орехи пекан и замесите все ингредиенты для приготовления крошки.

Автоматическая программа: выложите сверху сначала чернику, затем крошку и продолжайте запекать.

Ручной режим: выложите сверху сначала чернику, затем крошку и продолжайте запекать согласно этапу приготовления 2.

Дайте блюду остыть в течение 10 минут.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Фруктов. крамбл
Продолжительность программы: ок. 24 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ + Гриль с обдувом
Мощность: 300 Вт
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 10 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Мощность: 300 Вт
Температура: 180 °C
Длительность: 14 минут



Фруктовый крамбл

Творожная запеканка

На 4 порции | Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты

Ингредиенты:

500 г нежирного творога
2 средних яйца
100 г сахара
8 г ванильного сахара
4 ст. л. лимонного сока
125 г изюма
37 г ванильной сухой смеси
для пудинга
½ ч. л. пекарского порошка
30 г сливочного масла

Для посыпки:

2 ст. л. панировочных сухарей

Для начинки:

30 г масла

Принадлежности:

форма для запекания, подходящая для микроволновой печи, Ø 22 см
стеклянный поддон

Приготовление

Перемешайте творог, яйца, сахар, ванильный сахар, лимонный сок и изюм.

Смешайте смесь для пудинга с пекарским порошком и добавьте её к творожной массе. Выложите массу в форму для запекания, посыпьте панировочными сухарями и сверху выложите тонкие ломтики сливочного масла.

Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру. Запекайте творожную запеканку.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Творожная запеканка

Продолжительность программы: ок. 10 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Совет

Вариант: замените смесь для ванильного пудинга на 125 г манки.



Творожная запеканка

Шоколадные пирожные

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:

70 г тёмного шоколада
70 г сливочного масла
70 г сахара
4 средних яйца
70 г миндаля | молотый
20 г панировочных сухарей

Для соуса:

500 мл ванильного соуса
200 г сливок

Для посыпки:

20 г сахарной пудры

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

8 порционных формочек,
Ø 6 см
стеклянный поддон

Приготовление

Шоколад растопите в кастрюле при низкой температуре и дайте ему немного остыть.

Смажьте формочки. Отделите белки от желтков. Взбейте сливочное масло, сахар и желток до кремообразного состояния. Вмешайте шоколад, миндаль и панировочные сухари.

Взбейте яичные белки в густую пену и осторожно добавьте в шоколадную массу.

Заполните порционные формочки шоколадной массой.

Поставьте формочки на стеклянный поддон и установите в рабочую камеру. Выпекайте шоколадные пирожные.

Для соуса взбейте сливки в густую пену и добавьте к ванильному соусу. Равномерно распределите по десертным тарелкам.

Сразу же после выпекания выньте пирожные из формы, перевернув их на десертные тарелки. Полейте пирожные ванильным соусом и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте тёплыми.

Настройка

Режимы работы: СВЧ + Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 17 минут

Уровень: 1



Шоколадные пирожные

Рецепты от А до Я

228

Айнтопф с белокочанной капустой	214	Лазанья	180
Апельсиново-йогуртовый пирог	36	Лимонный пирог с пропиткой	48
Багет	66	Масляный пирог	34
Белый хлеб (подовый)	76	Маффины с грецкими орехами	62
Белый хлеб (формованный)	74	Миндальные пирожные	56
Бисквит	30	Минестроне	210
Бисквитный корж	26	Морковь в сливочном соусе с кербелем	194
Быстрый пирог	24	Мраморный пирог	40
		Мусака с цуккини	186
Ванильные рогаики	60		
		Начинки для бисквита	32
Гратен с салатным цикорием	174	Начинки для бисквитных коржей	28
Гусь (без начинки)	92	Нежный яблочный пирог	20
		Ножка зайца	152
Дрожжевая плетёнка	70	Ножка индейки	104
		Ножка ягнёнка	118
Жаркое из окорока	144		
		Отварной картофель	200
Закрытый яблочный пирог	22	Отсадное печенье	58
Запеканка из макарон	182		
Зерновой хлеб	72	Паэлья	184
		Перевернутый сливовый пирог	42
Индейка (фаршированная)	102	Песочный пирог	44
		Печёный картофель	190
Карп	166	Пирог с крошкой и фруктами	46
Картофель в мундире	196	Пирог-паштет с курицей и шампиньонами	176
Картофельно-сырный гратен	178	Пицца (дрожжевое тесто)	82
Кёнигсбергские клопы	142	Пицца (творожно-сдобное тесто)	84
Киш лорен	86	Плоский хлеб	68
Копчёная корейка (запекание)	138	Пряник	78
Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление)	140	Ризотто с помидорами	202
Крем-карамель	220	Рис	198
Кролик	154	Ростбиф (запекание)	132
Куриная грудка в горчице	96	Ростбиф	
Куриная грудка с баклажаном	98	(низкотемпературное приготовление)	134
Куриные окорочка	100	Рубленая говядина	128
Курица	94	Рулет из рубленого мяса	136

Рыбное карри	162	Чизкейк	38
Свиное филе (запекание)	146	Шоколадные пирожные	226
Свиное филе (низкотемпературное приготовление)	148	Яичная заправка	206
Свиное филе в соусе Рокфор	150		
Сладкая хлебная запеканка	218		
Спинка косули	158		
Спинка оленя	156		
Спинка телёнка (запекание)	112		
Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)	114		
Спинка ягнёнка (запекание)	120		
Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)	122		
Творожная запеканка	224		
Телячья голень	110		
Томатный суп	212		
Тушёная говядина	130		
Тушёная телятина	116		
Тыквенный суп	208		
Утка (фаршированная)	90		
Фасоль в соусе с тимьяном	192		
Фигурное печенье	52		
Филе говядины (запекание)	124		
Филе говядины (низкотемпературное приготовление)	126		
Филе лосося	170		
Филе телятины (запекание)	108		
Филе телятины (низкотемпературное приготовление)	106		
Форель	164		
Форель озёрная	168		
Фруктовый крамбл	222		
Черничные маффины	54		



Редактура:

Завод Ёльде

Разработка рецептов:

Испытательная кухня, завод Ёльде

Фотография:

Фотостудия Каса, Мюнстер

Стилистика:

Ренате Неетикс, Билефельд

Фотостудия Каса, Мюнстер

Фуд-стилистика:

Ренате Неетикс, Билефельд

Концепция, создание и производство:

Marketing Communication International

Miele Гютерсло

Допускается воспроизведение, в том числе частичное, только с разрешения Miele & Cie. KG и с указанием источника.

© Miele & Cie. KG

Гютерсло

Право на изменение сохраняется

1. Издание

Мат. номер: 11 386 690