

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. Жилианская, 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)

Выпекание Запекание Приготовление на пару

Книга рецептов

Выпекание
Запекание
Приготовление
на пару

Книга рецептов

Предисловие

Дорогие гурманы,

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

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

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

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

Мы надеемся, вы насладитесь временем, проведённым на кухне.

Ваша кухня для экспериментов Miele

Содержание

Предисловие	3	Кухонная азбука	14	Таблицы тепловой	
Содержание	4	Количество и вес	15	обработки	372
О книге рецептов	6	Аксессуары и		Рецепты от А до Я	408
Режимы приготовления	8	принадлежности Miele	16		
Специальные программы	10	Продукция для ухода			
Важно знать	12	за техникой Miele	19		

Пироги

Нежный яблочный пирог	26
Закрытый яблочный пирог	28
Яблочный штрудель	30
Быстрый пирог	32
Бисквитный корж	34
Начинки для бисквитных коржей	36
Бисквит	38
Начинки для бисквита	40
Сдобный пирог	42
Пирог с сыром и вишней	44
Мраморный пирог	46
Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто)	48
Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)	50
Песочный кекс	52
Шоколадный рулет	54
Рождественский кекс	56
Пирог с крошкой и фруктами	58

Выпечка

Фигурное печенье	62
Маффины с черникой	64
Сырное печенье	66
Миндальные пирожные	68
Отсадное печенье	70
Ванильные рогаики	72
Маффины с грецким орехом	74
Заварные пирожные	76
Начинки для заварных пирожных	78

Булочки

Сладкие булочки (дрожжевое тесто)	28
Сладкие булочки (творожно-сдобное тесто)	32
Бриошь на сливочном масле	34
Круассаны	36
Мультизлаковые булочки	38
Ржанные булочки	40
Пшеничные булочки	42
Хлеб	46
Багеты	48
Швейцарский деревенский хлеб	50
Спельтовый хлеб	52
Плоский хлеб	54
Дрожжевая плетёнка	56
Плетёнка по-швейцарски	58
Хлеб с орехами	60
Ржано-пшеничный хлеб	62
Зерновой хлеб	64
Полосатый хлеб	66
Белый хлеб (формованный)	68
Белый хлеб (подовый)	70
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный	72
Пряник	74
Пицца и закуски	76
Тарт фламбе	78
Пирог с лососем	80
Пицца (дрожжевое тесто)	82

81 Пицца (творожно-сдобное тесто)	138
82 Киш лорен	140
Киш с копчёным лососем	142
84 Пикантный открытый пирог (слоёное тесто)	144
86 Пикантный открытый пирог (песочное тесто)	146
88 Мясо	149
94 Утка (фаршированная)	154
Утка (без начинки)	156
97 Утиная грудка по-шанхайски	158
102 Гусь (без начинки)	160
104 Курица	162
106 Плов с курицей	164
108 Куриная грудка	166
110 Филе куриной грудки с вялеными томатами	168
112 Куриные окорочка	170
116 Курица со сладким перцем	172
118 Индейка (фаршированная)	174
120 Грудка индейки с рагу из белой и зелёной спаржи	176
122 Бедро индейки	178
124 Страус (запекание Гурмэ)	180
Тикка-масала с рисом	182
126 Филе телятины (запекание)	184
128 Филе телятины (запекание Гурмэ)	186
131 Телячья голень	188
132 Спинка телёнка (запекание)	190
134 Спинка телёнка (запекание Гурмэ)	192

Тушёная телятина	194	Кострец кабана		Ризотто с тыквой	310
Голень ягнёнка	196	(запекание Гурмэ)	252	Морковь с	
Ножка ягнёнка				глазированным	
(запекание Гурмэ)	198	Рыба	255	луком-шалотом	312
Спинка ягнёнка		Рыбное карри с персиками	258	Овечий сыр в	
(запекание Гурмэ)	200	Форель с грибами	260	рубашке из цуккини	314
Фрикадельки со		Филе лосося		Поджаренные огурцы	316
сладким перцем и		(низкотемпературное		Хлебные клёцки	318
кремом из авокадо	202	приготовление)	262	Помидоры по-гречески	320
Голубцы	204	Лосось в слоёном тесте	264		
Филе говядины	206	Озёрная форель		Супы и айнтопфы	323
Филе говядины (запекание)	208	в солёном тесте	266	Айнтопф с фасолью	
Филе ягнёнка		Скумбрия, запечённая		и мясом ягнёнка	324
(запекание Гурмэ)	210	под лечо из помидоров	268	Суп-гуляш	326
Пошированное филе		Мидии в соусе	270	Куриный суп	328
говядины с овощами	212	Морской окунь с начинкой	272	Картофельный суп	330
Рубленая говядина	214	Морской окунь с начинкой	274	Тыквенный суп	
Говяжий рулет	216			по-австралийски	332
Тушёная говядина	218	Запеканки и гратены	277	Гуляш с рисом	334
Тушёная говядина		Гратен с салатным		Суп с весенними	
с клёцками	220	цикорием	278	овощами	336
Ростбиф (запекание)	222	Гратен с морковью и			
Ростбиф (запекание Гурмэ)	224	фенхелем	280	Десерт	339
Тафельшпиц с соусом из		Суфле из сыра		Ягодный пудинг	340
яблок и хрена	226	и зелёного лука	282	Рождественский пудинг	342
Тафельшпиц по-венски	228	Картофельно-сырный		Крем-брюле	344
Йоркширский пудинг	230	гратен	284	Сладкие клёцки	346
Мясной рулет	232	Лазанья	286	Суфле из манной крупы	348
Копчёная корейка		Запеканка из макарон	288	Кайзершмаррн	350
(запекание)	234	Запеканка с		Крем-карамель	352
Жаркое с корочкой	236	макаронами и ветчиной	290	Пирог с карамелью	
Жаркое из окорока	238			и финиками	354
Свиное филе (запекание)	240	Гарниры и овощи	293	Печёные груши	356
Оленья ножка		Холодная овощная		Чизкейк с лаймом	358
(запекание Гурмэ)	242	закуска антипасто	294	Бухтели с нугой	360
Оленья спинная часть		Тушёная краснокочанная		Творожные клёцки	362
(запекание Гурмэ)	244	капуста с яблоком	296	Творожное суфле	364
Кролик	246	Овощи с фенхелем	298	Груши, пошированные	
Кострец косули		Овощное суфле	300	в красном вине	366
(запекание Гурмэ)	248	Картофельные клёцки	302	Бисквитный пудинг	
Спинка косули под соусом		Картофельное пюре	304	с патокой	368
из сливы и портвейна		Картофель ломтиками	306	Шоколадный пудинг	
(запекание Гурмэ)	250	Жареные сырные клёцки	308	с грецкими орехами	370

О книге рецептов

6

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

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

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

Об автоматических программах

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

Об ингредиентах

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

О настройках

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

Уровни: уровни для противней и решёток считаются снизу вверх.

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

Режимы приготовления

Комби-режим

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

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

Доступны следующие комбинации:

Комби-режим + Конвекция плюс

Комби-режим + Верхний/нижний жар

Комби-режим + Гриль

Приготовление на пару

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

Приготовление в режиме Sous-vide

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

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

Конвекция плюс

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

Верхний/нижний жар

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

Интенсивное выпекание

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

Нижний жар

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

Верхний жар

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

Гриль большой

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

Гриль малый

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

Гриль с обдувом

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

Пироги (спец. рецептура)

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

Специальные программы

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

Mix & Match

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

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

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

Приготовление блюд меню

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

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

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

Подъём дрожжевого теста

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

Бланширование

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

Размораживание

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

Консервирование

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

Режим «Шаббат»

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

Важно знать

12

Автоматика отключения

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

Отсрочка старта

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

Время приготовления

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

Готовность в

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

Запуск в

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

Предварительный нагрев

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

Booster

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

Crisp function

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

Программы пользователя

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

Термощуп

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

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

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

Кухонная азбука

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

Количество и вес

ч. л. = чайная ложка

ст. л. = столовая ложка

г = грамм

кг = килограмм

мл = миллилитр

на кончике ножа

1 чайная ложка соответствует примерно:

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

1 столовая ложка соответствует примерно:

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

Аксессуары и принадлежности Miele

Принадлежности

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

Покрытие PerfectClean

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

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

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

Противень для выпечки

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

Универсальный противень

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

Противень для выпечки Гурмэ

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

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

Круглая форма для выпечки

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

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

Противень-решётка для запекания и гриля

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

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

Неперфорированный контейнер

Для приготовления блюд в соусе, бульоне и воде (например, рис, супы, айнтопфы) с функцией пароварки отлично подходят неперфорированные контейнеры.

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

Перфорированный контейнер

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

Аксессуары и принадлежности Miele

Форма для запекания Гурмэ от Miele

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

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

Телескопические направляющие FlexiClip

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

Продукция для ухода за техникой Miele

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

Средство для очистки комби-пароварок

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

Таблетки для удаления накипи

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

Набор салфеток из микрофибры

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

Пироги

Маленькие радости. Одна за другой

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

Советы по приготовлению

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

Типы муки

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

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

Тип 405

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

Тип 550

Мука универсального использования с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста.

Тип 1050

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

Тип 1700

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

Цельнозерновая мука

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

Разрыхлители теста

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

Дрожжи

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

Пекарский порошок

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

Карбонат аммония

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

Пищевая сода

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

Виды теста

Бисквитное тесто

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

Что следует учесть при приготовлении теста?

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

На что необходимо обратить внимание при выпекании?

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

На что необходимо обратить внимание после выпекания?

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

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

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

Слоёное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

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

Пироги

24

Заварное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

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

Песочное сдобное тесто

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

На что следует обратить внимание?

Вымешивайте тесто недолго. После долгого вымешивания выпечка утрачивает рассыпчатость.

Для сокращения времени вымешивания по возможности используйте мягкий жир.

Охлаждение после вымешивания повышает рассыпчатость готовой выпечки.

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

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

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

Сдобное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

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

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

Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

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

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

Творожно-сдобное тесто

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

На что следует обратить внимание?

Не перемешивайте ингредиенты долго. Тесто может стать слишком клейким.

Выпекайте тесто сразу после приготовления.

Нежный яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для начинки:

500 г кислых яблок

Для теста:

150 г мягкого сливочного масла

150 г сахара

8 г ванильного сахара

3 средних яйца

2 ст. л. лимонного сока

150 г пшеничной муки, тип 405

½ ч. л. разрыхлителя

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Совет

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

Приготовление

Яблоки почистите, разрежьте на четыре части. Надрежьте дольки с выпуклой стороны на расстоянии примерно 1 см, смешайте с лимонным соком и отставьте в сторону.

Вставьте решётку в рабочую камеру.

Смажьте разъёмную форму.

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

Смешайте муку с разрыхлителем и другими ингредиентами.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, открытый

Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим

Режимы работы:

Верхний/нижний жар

Температура:

140–160 °C

Длительность:

50 минут

Уровень:

2



Нежный яблочный пирог

Закрытый яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

200 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
16 г ванильного сахара
1 среднее яйцо
350 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя
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 смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания:

100 г сахарной пудры
2 ст. л. тёплой воды

Принадлежности:

решётка
разъёмная форма, Ø 26 см
пищевая плёнка

Приготовление

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

Очистите и порежьте яблоки на дольки. Смешайте с изюмом, кальвадосом, лимонным соком и корицей.

Вставьте решётку в рабочую камеру.

Смажьте разъёмную форму.

Разделите тесто на 3 части. Раскатайте первую часть теста на дне формы. Соберите разъёмную 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. Выложите сверху пласт теста и скрепите с бортиком из теста.

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

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

Смешайте сахарную пудру с водой и смажьте этой смесью пирог.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, закрытый

Продолжительность программы: 52 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 100 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 165–185 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 50 минут



Закрытый яблочный пирог

Яблочный штрудель

На 12 порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Для начинки:

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

Для смазывания:

20 г сливочного масла

Принадлежности:

бумага для выпечки
скалка для теста
кухонное полотенце
универсальный противень

Приготовление

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

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

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

Перемешайте яблоки с корицей и сахаром.

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

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

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

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

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

Настройка

Подъём теста

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

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный штрудель

Продолжительность программы: 42–67 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

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

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	190 °C
Влажность:	0 %
Длительность:	35–60 минут



Яблочный штрудель

Быстрый пирог

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для пирога:

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

Для смазывания формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- разъёмная форма, Ø 26 см
- решётка

Приготовление

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

Взбейте белки в густую пену. Половину взбитых белков осторожно подмешайте к смеси из сахара и желтков. Добавьте муку, смешанную с разрыхлителем. Аккуратно вмешайте оставшийся взбитый белок.

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквит

Продолжительность программы: 55–70 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	140–180 °C
Влажность:	80 %
Длительность:	55–70 минут
Уровень:	1

Совет

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



Быстрый пирог

Бисквитный корж

На 16 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для шоколадного бисквитного коржа:

- 2–3 ст. л. какао

Для смазывания формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

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

Приготовление

- 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 и предварительно нагрейте её. Для этого включите автоматическую программу или активируйте ручные настройки.
- Для шоколадного бисквитного коржа: смешайте муку с какао.
- 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 разъёмную форму и разровняйте.
- Поставьте разъёмную форму на решётке в рабочую камеру. Выпекайте бисквитный корж по программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-желтого цвета.
- После выпекания оставьте его на 10 минут остывать в форме. Затем выньте пирог из формы и остудите его на решётке. Разрежьте бисквит дважды по горизонтали, чтобы получились три коржа.
- Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

- Пироги | Бисквитный корж для торта
- Продолжительность программы: 32 минуты

Ручной режим

- | | |
|--------------------|--------------------|
| Режимы работы: | Верхний/нижний жар |
| Температура: | 140–170 °C |
| Предварит. нагрев: | Вкл. |
| Длительность: | 32 минуты |
| Уровень: | 2 |



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 пластин белого желатина
500 г сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

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 варианта с фруктами:

1 ст. л. лимона | только натёр-
тая цедра
300 г долек мандарина | без
сока

Для смазывания:

3 ст. л. сливок

Для посыпки:

1 ст. л. какао

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление

Для творожно-сливочной начинки смешайте творог, сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Размягчите 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.

Для варианта с фруктами добавьте в массу дольки мандаринов.

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

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

Для начинки «капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки до густоты.

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

Совет

Для варианта с фруктами используйте кусочки абрикосов вместо долек мандаринов.

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 сливками и посыпьте какао-порошком.



Бисквит

На 16 порций | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- мелкое сито
- бумага для выпечки
- универсальный противень
- кухонное полотенце

Приготовление

- Сахар, ванильный сахар и соль смешайте в миске. В другой миске смешайте муку, пищевой крахмал и разрыхлитель.
- Отделите белки от желтков. Взбейте белок с горячей водой в густую пену. Медленной тонкой струйкой всыпьте смесь из сахара и соли и перемешайте. Постепенно добавьте желтки и перемешайте.
- Просейте мучную смесь над яичной массой. Осторожно смешайте всё крупным венчиком.
- Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.
- Противень смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Выложите сверху тесто и разровняйте.
- Поставьте бисквит в рабочую камеру и выпекайте.
- Если бисквит предназначен для бисквитного рулета, то пласт теста необходимо сразу же после выпекания перевернуть на увлажнённое кухонное полотенце, снять бумагу для выпечки и скатать в рулет. Охладите.
- Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

- Пирог | Бисквитн. корж для рулета
- Продолжительность программы: 16 минут

Ручной режим

- | | |
|--------------------|--------------------|
| Режимы работы: | Верхний/нижний жар |
| Температура: | 160 °C |
| Предварит. нагрев: | Вкл. |
| Длительность: | 16 минут |
| Уровень: | 2 |



Начинки для бисквита

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для начинки с яичным ликёром и сливками:

3 пластины белого желатина
150 мл яичного ликёра
500 г сливок

Для бруснично-сливочной начинки:

500 г сливок
16 г ванильного сахара
200 г консервированной брусники

Для начинки с манго и сливками:

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

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление

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

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

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

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

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену.

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

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

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

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

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

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

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

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.



Сдобный пирог

На 20 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 42 г свежих дрожжей 200 мл умеренно тёплого молока, жирность 3,5 % 500 г пшеничной муки, тип 405 50 г сахара ½ ч. л. соли 50 г сливочного масла 1 среднее яйцо Для начинки: 100 г мягкого сливочного масла 16 г ванильного сахара 120 г сахара 100 г миндальных лепестков Принадлежности: универсальный противень	Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из остальных ингредиентов в течение 3–4 минут замесите однородное тесто. Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам. Слегка вымесите тесто и раскатайте его на универсальном противне. Дайте тесту подойти согласно настройкам. 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. Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-желтого цвета. Настройка Подъём дрожжевого теста Этапы 1 и 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: по 20 минут Автоматическая программа Пироги Масляный пирог Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/ниж-
ний жар

Температура: 160 °C

Влажность: 90 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/ниж-
ний жар

Температура: 120–165 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 10 минут



Сдобный пирог

Пирог с сыром и вишней

На 16 порций | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты	Приготовление	
Для теста: 470 г пшеничной муки, тип 405 1 ч. л. разрыхлителя 220 г сливочного масла 125 г сахара 1 щепотка соли 2 средних яйца	Смешайте пшеничную муку, разрыхлитель, сливочное масло, сахар, соль и яйца; замесите песочное сдобное тесто, затем поставьте его на 30 минут в прохладное место. Раскатайте тесто на универсальном противне.	
Для начинки: 1 кг нежирного творога 1 пакетик сухой смеси для пудинга, ваниль 1 среднее яйцо 125 г сахара 1 щепотка соли 850 г вишни	Перемешайте нежирный творог, сухую смесь для пудинга, яйцо, сахар и соль, а затем распределите её на корже. Сверху равномерно распределите вишню. Смешайте пшеничную муку, сливочное масло, сахар и соль, затем перетрите смесь в крошку. Равномерно распределите её на пироге. Выпекайте пирог в соответствии с настройками.	
Для посыпки: 300 г пшеничной муки, тип 405 200 г сливочного масла 200 г сахара 1 щепотка соли	Настройка Режимы работы: Температура: Длительность: Уровень:	Интенсивное выпекание 170–190 °C 35–45 минут 1
Принадлежности: универсальный противень		



Пирог с сыром и вишней

Мраморный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания формы:

- 1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

- форма в виде венка, Ø 26 см
- решётка

Приготовление

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

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Мраморный пирог
Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим

Выпекание	
Режимы работы:	Пироги (спец. рецептура)
Температура:	145–180 °C
Длительность:	55 минут
Уровень:	1



Мраморный пирог

Открытый фруктовый пирог

(слоёное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 45–55 минут

Ингредиенты

Для теста:

230 г слоёного теста

Для начинки:

30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишни), разрезанных на небольшие ломтики

Для глазури:

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

Принадлежности:

круглая форма для выпечки,
Ø 27 см
решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму и посыпьте фундуком.

Распределите кусочки фруктов по тесту.

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

Для глазури перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и распределите по фруктам.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Открытый фруктов. пирог | Слоёное тесто
Продолжительность программы: 45–50 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

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

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	190–205 °C
Длительность:	10 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы:	Нижний жар
Температура:	200 °C
Длительность:	35–40 минут



Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто)

Открытый фруктовый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для начинки:

30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишни), разрезанных на небольшие ломтики

Для глазури:

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

Принадлежности:

круглая форма для выпечки,
Ø 27 см
решётка

Приготовление

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

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

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

Для глазури перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и распределите по фруктам.

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

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

Этап приготовления 2

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

Этап приготовления 3

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



Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)

Песочный кекс

На 18 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для смазывания формы:
1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Смажьте форму и посыпьте панировочными сухарями.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте в пену. Поочерёдно вешайте яйца и ром.

Смешайте муку, крахмал, пищевой крахмал и соль и соедините с остальными ингредиентами.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Песочный пирог
Продолжительность программы: 60 минут

Ручной режим
Выпекание
Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)
Температура: 160–180 °C
Длительность: 60 минут
Уровень: 1



Песочный кекс

Шоколадный рулет

На 1 пирог | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

Для шоколадного бисквита:

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

Для начинки:

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

Принадлежности:

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

Приготовление

Выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки и посыпьте её сахаром.

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

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

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

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

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

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

Взбейте сливки в густую пену и вмешайте в них сметану.

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

Положите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Настройка**Автоматическая программа**

Пироги | Шоколадный рулет

Продолжительность программы: 20 минут

Ручной режим

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



Шоколадный рулет

Рождественский кекс

На 15 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания:

75 г сливочного масла

Для посыпки:

50 г сахара
35 г сахарной пудры

Принадлежности:

универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

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

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

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

Растопите масло, смажьте им горячий кекс и посыпьте сахаром.

Охладите, затем обильно посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 60 минут

Автоматическая программа

Пироги | Штоллен
Продолжительность программы: 65 минут

Совет

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

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 150 °C
Влажность: 80 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 130–160 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 45 минут



Рождественский кекс

Пирог с крошкой и фруктами

На 20 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 42 г свежих дрожжей 150 мл умеренно тёплого молока, жирность 3,5 % 450 г пшеничной муки, тип 405 50 г сахара 90 г мягкого сливочного масла 1 среднее яйцо	Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто. Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам. Очистите и порежьте яблоки на дольки.
Для начинки: 1,25 кг яблок	Слегка вымесите тесто и раскатайте его на универсальном противне. Равномерно распределите яблоки поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Посыпьте крошкой яблоки.
Для посыпки: 240 г пшеничной муки, тип 405 150 г сахара 16 г ванильного сахара 1 ч. л. корицы 150 г мягкого сливочного масла	Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте его в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.
Принадлежности: универсальный противень	Настройка Подъём дрожжевого теста Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 20 минут Автоматическая программа Пироги Фрукт. пирог с крошкой Продолжительность программы: 45 минут Ручной режим Выпекание Режимы работы: Комби-режим Комби-режим + Верхний/нижний жар Температура: 145–165 °C Влажность: 30 % Длительность: 45 минут Уровень: 2
Совет Вместо яблок можно использовать 1 кг слив или вишни без косточек.	



Пирог с крошкой и фруктами

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 противня) | Время приготовления: 165 минут

Ингредиенты	Приготовление
250 г пшеничной муки, тип 405 ½ ч. л. разрыхлителя 80 г сахара 8 г ванильного сахара 1 бутылочка ромового ароматизатора 3 ст. л. воды 120 г мягкого сливочного масла	Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и положите его в холодное место минимум на 60 минут. Поделите тесто на две части, раскатайте одну часть в пласт толщиной примерно 3 мм и вырежьте формочками печенье. Положите заготовки на универсальный противень и поставьте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.
Принадлежности: скалка для теста формочки для печенья 1 универсальный противень	Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Фигурное печенье | 1 противень
Продолжительность программы: 24–32 минут на каждый противень

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Влажность:	60 %
Длительность:	10 минут
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Влажность:	0 %
Длительность:	14–22 минут



Фигурное печенье

Маффины с черникой

На 12 штук | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

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

Совет

Для рецепта больше всего подходит голубика американская (высокорослая). Замороженную голубику (чернику) лучше всего использовать в замороженном виде.

Приготовление

Смешайте муку, сахар, разрыхлитель, 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. Равномерно разложите тесто по формочкам.

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с черникой
Продолжительность программы: 32 минуты

Ручной режим

Режимы работы:	Пироги (спец. рецептура)
Температура:	140–180 °C
Длительность:	32 минуты
Уровень:	2



Маффины с черникой

Сырное печенье

На 15–20 штук | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для обработки:
1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:
скалка для теста
универсальный противень

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Сырное печенье
Продолжительность программы: 18–23 минут

Ручной режим	
Режимы работы:	Конвекция плюс
Температура:	185 °C
Длительность:	18–23 минут
Уровень:	2



Миндальные пирожные

На 30 штук | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

100 г горького очищенного миндаля
200 г сладкого очищенного миндаля
600 г сахара
1 щепотка соли
3–4 средних яйца | только белок

Принадлежности:

универсальный противень
бумага для выпечки
кондитерский мешок с отверстием для насадок

Приготовление

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

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

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

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

Намочите ложку и разгладьте шарики теста выпуклой стороной.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Миндальное печенье

Продолжительность программы: 10–15 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	175 °C
Влажность:	10 %
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	10–15 минут
Уровень:	1



Миндальные пирожные

Отсадное печенье

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

Ингредиенты

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

Принадлежности:

- кондитерский мешок
- насадка в форме звёздочки, 9 мм
- 1 универсальный противень

Приготовление

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

Поделите тесто на две части, выложите одну часть в кондитерский мешок и выдавите на универсальный поддон полосы длиной приблизительно 5–6 см.

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

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

Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы:	Пироги (спец. рецептура)
Температура:	140–160 °C
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	29 минут
Уровень:	2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на два противня. Для одного противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.



Ванильные рогаики

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

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 280 г пшеничной муки, тип 405 210 г мягкого сливочного масла 70 г сахара 100 г молотого миндаля	Из муки, сливочного масла, сахара и миндаля замесите однородное тесто. Положите тесто в холодное место приблизительно на 30 минут.
Для панировки: 70 г ванильного сахара	Поделите тесто на две части, одну из частей разделите на небольшие порции примерно по 7 г каждая. Сформируйте из каждой порции сначала валик, затем рогаик и выложите заготовки на универсальный противень.
Принадлежности: 1 универсальный противень	Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте духовку в соответствии с ручными настройками.
	Поставьте ванильные рогаики в рабочую камеру и выпекайте в соответствии с настройками до светло-золотистого цвета.
	Ещё тёплыми обваляйте рогаики в ванильном сахаре.
	Повторите те же операции со второй частью теста.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Ванильные рогаики | 1 противень
Продолжительность программы: 17 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	150–180 °C
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	17 минут
Уровень:	2

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на два противня. Для одного противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.



Ванильные рогаики

Маффины с грецким орехом

На 12 штук | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

80 г изюма
40 мл рома
120 г мягкого сливочного
масла
120 г сахара
8 г ванильного сахара
2 средних яйца
140 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя
120 г крупно рубленных ядер
грецкого ореха

Принадлежности:

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

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. По-очерёдно добавляйте сахар, ванильный сахар и яйца. Смешайте муку с разрыхлителем и введите в сливочную массу. Добавьте в смесь грецкие орехи. В конце добавьте изюм с ромом.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с грецк. орехами
Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	150–180 °C
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	25 минут
Уровень:	2



Маффины с грецким орехом

Заварные пирожные

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

- кондитерский мешок
- насадка в форме звёздочки, 11 мм
- универсальный противень

Приготовление

Воду, масло и соль вскипятите в кастрюле.

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

Поместите массу в миску. Добавляйте яйца по очереди, хорошо перемешивая, пока тесто не начнет тянуться и не приобретёт шелковистый блеск. Затем добавьте разрыхлитель.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Заварные пирожные
Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	150–185 °C
Влажность:	0 %
Длительность:	50 минут
Уровень:	2



Заварные пирожные

Начинки для заварных пирожных

На 12 заварных пирожных | Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты

Для сливочно-мандариновой начинки:

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

Для вишнёво-сливочной начинки:

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

Для кофейно-сливочной начинки:

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

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки,
12 мм

Приготовление

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

Положите верхние половинки пирожных на нижние и посыпьте сверху сахарной пудрой.

Выньте вишню из жидкости, сок не выливайте.

Вишнёвый сок вскипятите с сахаром.

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

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

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

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

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

Нанесите кофейно-сливочную смесь на нижние половинки заварных пирожных.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.



Начинки для заварных пирожных

Булочки

Сладкие булочки (дрожжевое тесто)

На 12 булочек по 74 г | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для булочек:

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

Для варианта 1, булочки

с изюмом:

75 г изюма

Для варианта 2, шоколад- ные булочки:

75 г термостойких шоколад-
ных капель

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Насыпьте в миску пшеничную муку, сахар, добавьте сливочное масло и соль. Помешивая, растворите дрожжи в молоке, примерно через 7 минут добавьте остальные ингредиенты и замесите однородное тесто.

Для варианта 1 добавьте изюм.

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

Для варианта 2 добавьте шоколадные капли.

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа

Булочки | Сладкие булочки | Дрожжевое тесто

Продолжительность программы: 33 минуты

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний жар

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Этап приготовления 3

Температура: 140 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 4

Температура: 140–180 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 13 минут



Сладкие булочки (дрожжевое тесто)

Сладкие булочки

(творожно-сдобное тесто)

На 12 булочек по 90 г | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для варианта 1, булочки с изюмом:

- 75 г изюма

Для варианта 2, шоколадные булочки:

- 75 г шоколадных капель, термостойкие

Для обработки:

- 1 ст. л. пшеничной муки, тип 405

Принадлежности:

- бумага для выпечки
- универсальный противень

Приготовление

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

Смешайте пшеничную муку с разрыхлителем, сахаром, ванильным сахаром и солью.

Для варианта 1 добавьте изюм.

Для варианта 2 добавьте шоколадные капли.

Перемешивайте все ингредиенты с творожной массой в течение 3-х минут.

Дайте тесту отлежаться 5–10 минут.

Разделите тесто на 12 одинаковых частей.

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

Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматическая программа

Булочки | Сладкие булочки | Творожносдобное тесто
Продолжительность программы: 26–36 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 5 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 165 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Температура: 165 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 16–26 минут



Сладкие булочки (творожно-сдобное тесто)

Бриошь на сливочном масле

На 2–3 косы | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

Для теста:

500 г пшеничной муки, тип 480
7 г соли
75 г сахара
90 г мягкого сливочного масла
8 г ванильного сахара
2 средних яйца | только
желток
7 г сухих дрожжей
220 мл тёплого молока, жир-
ность 3,5 %
½ лимона | только натёртая
цедра
½ апельсина | только натертая
цедра

Для смазывания:

1 среднее взбитое яйцо
3 ст. л. крупного сахара для
украшения
5 ст. л. рубленого миндаля

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

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

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

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

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

Смажьте косы яйцом, посыпьте крупномолотым сахаром и миндалём.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Булочки | Бриошь по-венски

Продолжительность программы: 10–15 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Этап приготовления 2

Влажность: 100 %

Длительность: 5 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Влажность: 70 %

Длительность: 5–10 минут

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 5–10 минут



Бриошь на сливочном масле

Круассаны

На 8 штук по 130 г | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для дрожжевого теста:

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

Для начинки:

150 г холодного сливочного
масла

Для обработки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:

скалка для теста
универсальный противень

Приготовление

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

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

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

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

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

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

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

Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы |

Подъём дрожжевого теста

Время для подъёма теста: 45 минут

Автоматическая программа

Булочки | Круассаны

Продолжительность программы: 39 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 90 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 160 °C

Влажность: 90 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 160–190 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 27 минут



Мультизлаковые булочки

На 8 штук | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания:

вода

Для панировки:

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

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

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

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

В открытой миске поместите тесто в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смешайте семена льна, кунжут и мак.

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 45 минут

Автоматическая программа

Булочки | Зерновые булочки
Продолжительность программы: 42 минуты

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 20 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пирог (спец. рецеп-
тура)

Температура: 225 °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190–210 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 12 минут



Мультизлаковые булочки

Ржаные булочки

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

Ингредиенты

Для теста:

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

Для посыпки:

2 ст. л. цельнозерновой ржаной муки

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

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

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

Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

Слегка поднимайте тесто с краёв вверх и вдавливайте его в центре. Повторяйте процедуру многократно.

Сформируйте руками шарики из теста.

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 45 минут

Автоматическая программа

Булочки | Ржаные булочки
Продолжительность программы: 65 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 30 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 155 °C
Влажность: 90 %
Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 190–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 25 минут



Ржаные булочки

Пшеничные булочки

На 8 штук | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

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

Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 45 минут

Автоматическая программа

Булочки | Пшеничные булочки | 1 противень
Продолжительность программы: 42 минуты

Совет

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

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 150 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пироги (спец. рецептура)

Температура: 225 °C
Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 12 минут



Пшеничные булочки

Хлеб

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

Советы по приготовлению

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

Для получения хорошего хлеба важна правильная продолжительность замешивания:

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

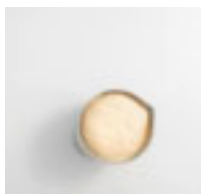
Тесто для хлеба и булочек разрыхляется с помощью дрожжей или закваски. Для оптимального развития содержащихся в дрожжах и закваске организмов и хорошего подъёма теста необходима тёплая и влажная среда. Поэтому рекомендуем специальную автоматическую программу для созревания дрожжевого теста.

Подача влаги в процессе выпекания даёт 2 положительных эффекта:

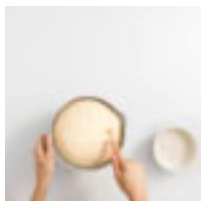
- При выпекании корочка на тесте образуется очень медленно. Поэтому хлеб имеет достаточно времени для подъёма.
- Благодаря клейстеризации крахмала на поверхности хлеба образуется блестящая, хрустящая корочка.

Подготовка дрожжевого теста для хлеба

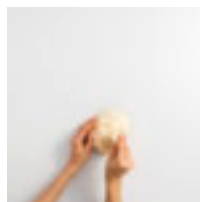
1. Подготовьте дрожжевое тесто согласно инструкции в рецепте и дайте ему подняться. В приложении Miele@mobile вы найдёте полезные видео о формировании хлеба и булочек.



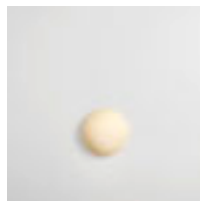
2. Нужно ли посыпать мукой рабочую поверхность для замешивания теста, зависит от его свойств: если тесто прилипает к рукам, немного присыпьте рабочую поверхность мукой.



3. Поднимайте тесто с краев вверх и вдавливайте его в центре. Повторите эту процедуру со всех сторон не менее шести раз. Тесто укладывается швом вниз.



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



Приготовление подового хлеба и багета

Подовым называется хлеб, выпекаемый без формы.

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

Что делать, если ...

...тесто слишком плотное?

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

...тесто слишком влажное?

Увеличьте время замешивания, но не превышайте 10 минут.

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

...тесто «расплывается»?

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

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

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

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

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более низкой температуре.

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

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

... на хлебе образуются ненужные разрывы?

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

Заготовка теста надрезана недостаточно глубоко, или число надрезов недостаточно.

... поверхность хлеба не блестит?

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

... хлеб недостаточно хрустящий?

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

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

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

Багеты

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

Ингредиенты

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

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

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

Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа

Хлеб | Багеты
Продолжительность программы: 48 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 40 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 8 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 50 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 180–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 30 минут



Швейцарский деревенский хлеб

На 15 ломтиков | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для хлеба:

25 г свежих дрожжей
300 мл умеренно тёплого
молока
350 г пшеничной муки, тип 405
150 г ржаной муки, тип 997
1 ч. л. соли

Для посыпки:

1 ст. л. пшеничной муки,
тип 405

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку и соль и замесите однородное тесто.

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

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

Дайте тесту подойти в течение 30 минут при комнатной температуре.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Швейцарский деревен. хлеб

Продолжительность программы: 40 минут

Совет

Добавьте в тесто кусочки шпика или орехи.

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 5

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 6

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 7

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 8

Влажность: 0 %

Длительность: 22 минуты



Швейцарский деревенский хлеб

Спельтовый хлеб

На 20 ломтиков | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

- Морковь почистите и мелко натрите на тёрке.
- Помешивая, распустите дрожжи в воде. В течение 4–5 минут замешивайте однородное тесто из муки, соли и моркови.
- Добавьте миндаль и продолжайте месить ещё 2–3 минуты.
- Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.
- Слегка промните тесто, сформируйте буханку хлеба длиной 25 см, положите поперёк универсального противня и сделайте несколько косых надрезов глубиной ½ см.
- Поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа

Хлеб | Хлеб из полбы
Продолжительность программы: 48 минут

Совет

Вместо миндаля можно использовать грецкие орехи или тыквенные семечки.

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

Температура: 180–210 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 30 минут



Спельтовый хлеб

Плоский хлеб

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

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания:

- вода
- ½ ст. л. оливкового масла

Для посыпки:

- ½ ст. л. чёрного тмина

Принадлежности:

- универсальный противень

Приготовление

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

Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа

Хлеб | Лепёшка
Продолжительность программы: 43 минуты

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний жар

Температура: 40 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 10 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2

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

Этап приготовления 3

Температура: 210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

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



Дрожжевая плетёнка

На 16 ломтиков | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 42 г свежих дрожжей 150 мл умеренно тёплого молока, жирность 3,5 % 500 г пшеничной муки, тип 405 70 г сахара 100 г сливочного масла 1 среднее яйцо 1 ч. л. тёртой цедры лимона 2 щепотки соли	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.
Для смазывания: 2 ст. л. молока, 3,5 % жирность	Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.
Для посыпки: 20 г миндальной стружки 20 г крупного сахара для украшения	Сформируйте из теста 3 жгута по 300 г, длиной 40 см. Сплетите из них косичку и выложите её на универсальный противень.
Принадлежности: универсальный противень	Смажьте её молоком, посыпьте миндалем и крупномолотым сахаром.
	Поставьте дрожжевую плетёнку в рабочую камеру и выпекайте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.
	Настройка Подъём дрожжевого теста Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 30 минут
	Автоматическая программа Хлеб Плетёнка дрожжевая Продолжительность программы: 45 минут

Совет
Добавьте в тесто изюм по вкусу.

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 2 минуты

Этап приготовления 3

Температура: 200 °C

Влажность: 27 %

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 4

Температура: 140–170 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 20 минут



Плетёнка по-швейцарски

На 20 ломтиков | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

мелкое сито
универсальный противень

Приготовление

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

Замесите из ингредиентов однородное тесто. Сформируйте
тесто в шар, поместите в миску и накройте влажным поло-
тенцем. Оставьте тесто на 60 минут подходить при комнатной
температуре.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Плетёнка

Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 170–200 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 5

Влажность: 100 %

Длительность: 3 минуты

Этап приготовления 6

Влажность: 0 %

Длительность: 43 минуты



Плетёнка по-швейцарски

Хлеб с орехами

На 25 ломтиков | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

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

Приготовление

Смешайте муку грубого помола, пшеничную муку, сухие дрожжи и соль. В течение 4–5 минут замешивайте плотное тесто с добавлением свекольного сиропа и пахты. Добавьте орехи и продолжайте месить тесто еще 2–3 минуты.

В открытой миске поместите тесто в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

Достаньте хлеб из формы, охладите на решётке для выпечки и герметично запакуйте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 60 минут

Автоматическая программа

Хлеб | Хлеб с орехами
Продолжительность программы: 125 минут

Совет

Хлеб вкуснее, если его разрезать на следующий день.

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 150 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 150 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 100 минут



Ржано-пшеничный хлеб

На 20 ломтиков | Время приготовления: 105 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания формы:

- 1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

- прямоугольная форма, длина 25 см
- решётка

Совет

Вместо экстракта ячменного солода можно использовать мёд или свекольный сироп.

Приготовление

Дрожжи и экстракт ячменного солода, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, закваску и в течение 3–4 минут замешивайте до получения однородного теста.

В открытой миске поместите тесто в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа

Хлеб | Ржано-пшенич. хлеб
Продолжительность программы: 75 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 30 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Температура: 190–210 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 50 минут



Зерновой хлеб

На 25 ломтиков | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Приготовление

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:
вода

Для смазывания формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина
30 см
решётка

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.

В открытой миске поместите тесто в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

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

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

Настройка
Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время для подъёма теста: 20 минут

Автоматическая программа
Хлеб | Зерновой хлеб
Продолжительность программы: 70 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C
Влажность: 100 %
Длительность: 15 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 210 °C
Влажность: 50 %
Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Температура: 170–180 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 45 минут



Зерновой хлеб

Полосатый хлеб

На 15 ломтиков | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для хлеба: 15 г свежих дрожжей 300 мл умеренно тёплой воды 500 г пшеничной муки, тип 405 2 ч. л. соли 20 г сливочного масла	Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль и сливочное масло и замесите однородное тесто. Сформируйте из теста шар, накройте и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 30 минут.
Для глазури: 100 г рисовой муки 125 мл воды 1 ч. л. сахара 5 г сухих дрожжей	Раскатайте тесто в квадрат размером 30 x 30 см. Сложите 2 стороны теста так, чтобы они сошлись в центре. Раскатайте хлеб с одной из сложенных сторон и положите в форму. Оставьте тестовую заготовку под крышкой ещё на 30 минут.
Принадлежности: прямоугольная форма, длина 25 см решётка	Тем временем смешайте ингредиенты для глазури, накройте крышкой и оставьте на 30 минут. Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1. Смажьте хлеб глазурью. Поставьте прямоугольную форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте хлеб в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками (этапы приготовления 2–4).
Настройка Автоматическая программа Хлеб Полосатый хлеб Продолжительность программы: 76 минут	

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Booster: Вкл.

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 220 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Влажность: 20 %

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 4

Влажность: 0 %

Длительность: 16–34 минут



Белый хлеб (формованный)

На 25 ломтиков | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты	Приготовление
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	Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло. Замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.
Для смазывания формы: 1 ч. л. сливочного масла	Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.
Принадлежности: прямоугольная форма, длина 30 см решётка	Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму. Сделайте продольный надрез глубиной примерно 1 см.
	Поставьте заготовку в рабочую камеру и выпекайте.
	Настройка Подъём дрожжевого теста Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 30 минут
	Автоматическая программа Хлеб Белый хлеб Формовой Продолжительность программы: 48 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 170–225 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 30 минут



Белый хлеб (формованный)

Белый хлеб (подовый)

На 20 ломтиков | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты	Приготовление
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	Помешивая, распустите дрожжи в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло. Замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста. Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.
Принадлежности: универсальный противень	Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его поперёк на универсальный противень. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см. Поместите универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.
	Настройка Подъём дрожжевого теста Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 30 минут
	Автоматическая программа Хлеб Белый хлеб Подовый Продолжительность программы: 48 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 40 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 50 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 4 минуты

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 170–210 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 30 минут



Белый хлеб (подовый)

Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

На 20 ломтиков | Время приготовления: 145 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для теста: 350 г цельнозерновой пше- ничной муки 150 г ржаной муки, тип 1150 7 г сухих дрожжей 2 ½ ч. л. соли 300 мл холодной воды 1 ст. л. мёда 50 мл растительного масла	Смешайте муку, сухие дрожжи и соль. Добавьте воду, мёд и растительное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста. Сформируйте из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приго- товления 1. Смажьте форму. Слегка промесите тесто и сформируйте из него валик длиной 23 см. Затем сделайте несколько надрезов глубиной примерно 1 см в форме небольших квадратов. Выло- жите тесто в прямоугольную форму. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем посыпьте его мукой. Поставьте прямоугольную форму в рабочую камеру на решётку и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.
Для посыпки: 1 ст. л. цельнозерновой пше- ничной муки	
Для смазывания формы: 1 ч. л. сливочного масла	
Принадлежности: прямоугольная форма, длина 25 см решётка	
	Настройка Этап приготовления 1 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 30 минут Этап приготовления 2 Специальные программы Подъём дрожжевого теста Время для подъёма теста: 15 минут Автоматическая программа Хлеб Пшен.-ржан. хлеб, тёмный Продолжительность программы: 76 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Влажность: 50 %

Длительность: 6 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Пироги (спец.
рецептура)

Температура: 210 °C

Длительность: 5 минут

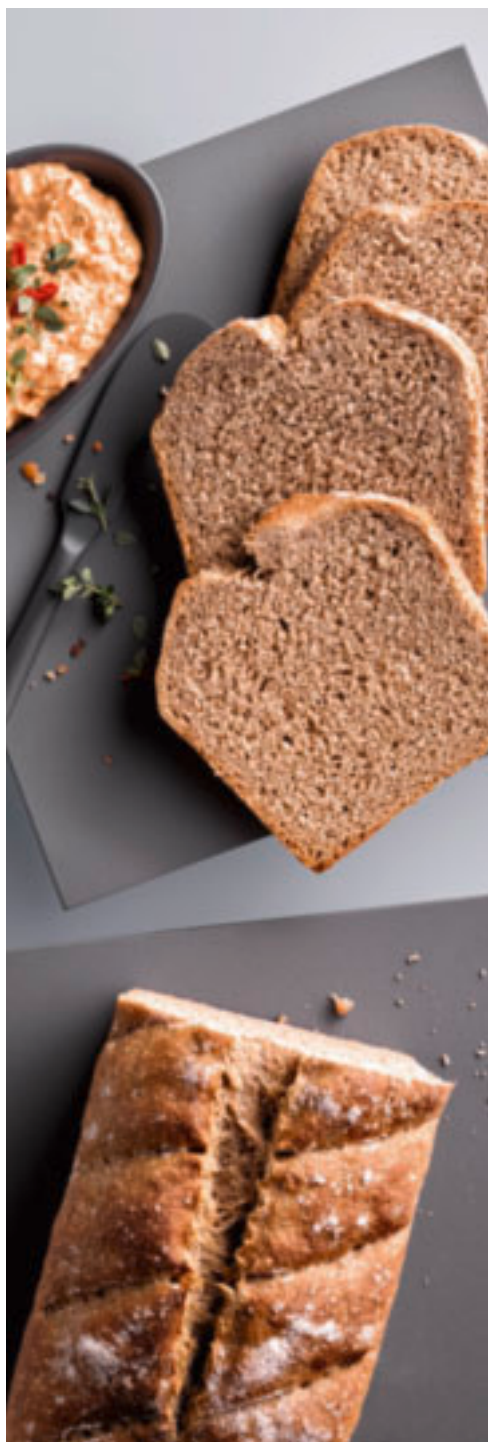
Этап приготовления 4

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 195–205 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 35 минут



Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

Пряник

На 15 ломтиков | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

Для пряника:

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

Для смазывания формы:

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

Принадлежности:

- прямоугольная форма, длина 25 см
- решётка

Приготовление

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

Смажьте форму и посыпьте её сахаром.

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

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

Посыпьте тесто сахаром.

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

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Пряник

Продолжительность программы: 59–65 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Влажность: 0 %

Длительность: 24–30 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.

Тарт фламбе

На 4 порции | Время приготовления: 135 минут

Ингредиенты

Для теста:

- 275 г пшеничной муки, тип 405
- 1 ч. л. соли
- 3 ½ ст. л. оливкового масла
- 120 мл холодной воды

Для начинки:

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

Принадлежности:

- скалка для теста
- универсальный противень

Приготовление

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

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

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Тарт фламбе
Продолжительность программы: 20–40 минут

Ручной режим

- | | |
|--------------------|---|
| Режимы работы: | Комби-режим
Комби-режим + Верхний/нижний жар |
| Температура: | 210 °C |
| Влажность: | 30 % |
| Предварит. нагрев: | Вкл. |
| Длительность: | 20–40 минут |
| Уровень: | 1 |



Тарт флаамбе

Пирог с лососем

На 6 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для теста:

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

Для смазывания формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для начинки:

250 г замороженного листового шпината | разморозить
150 г мелко порубленного копчёного лосося
400 г филе лосося без кожи, нарезанного кубиками и готового к кулинарной обработке
1 ст. л. измельченного укропа
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех
1 ст. л. лимонного сока
200 г тёртого сыра Гауда

Для украшения:

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

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Совет

Пирог с лососем можно подавать в горячем и холодном виде.

Приготовление

Отделите белки от желтков, отложите яичный белок. Добавьте яичный желток, цельнозерновую пшеничную муку, сливочное масло, сахар, соль и воду и замесите однородное тесто. Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто, сформировав край высотой около 3 см. Тестовую заготовку проколите вилкой в нескольких местах и поставьте на 30 минут в прохладное место.

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

Распределите массу на тестовой заготовке и посыпьте тёртым сыром Гауда.

Поставьте разъёмную форму на решётке в рабочую камеру.

Включите автоматическую программу или выпекайте в соответствии с ручными настройками до золотисто-желтого цвета.

Перед подачей на стол оторвите и измельчите веточки укропа, а затем смешайте с жирным творогом, солью и перцем. Разрежьте копченый лосось на 6 частей, на каждую часть положите немного жирного творога, заверните розочкой и поместите на пирог.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пирог с лососем
Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	180–225 °C
Влажность:	50 %
Длительность:	55 минут
Уровень:	2



Пирог с лососем

Пицца (дрожжевое тесто)

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

Ингредиенты

Для теста (универсальный противень):

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

Для начинки (универсальный противень):

2 луковицы
1 зубчик чеснока
400 г консервированных, 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
молотый чёрный перец
125 г сыра Моцарелла
125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (универсальный противень):

1 ст. л. оливкового масла

Для теста (круглая форма для выпечки):

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

½ ч. л. листьев орегано
1 ч. л. оливкового масла

Для начинки (круглая форма для выпечки):

1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных, 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
молотый чёрный перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (круглая форма для выпечки):

1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:

скалка для теста
универсальный противень или круглая форма для выпечки
решётка

Совет

Для начинки пиццы можно использовать ветчину, салями, шампиньоны, лук или тунец.

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 из теста шар и в открытой миске поместите его в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Для начинки нарежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Нагрейте масло на сковороде. Припустите лук и чеснок, пока они не станут прозрачными. 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 сыр Моцарелла. При использовании универсального противня: раскатайте тесто на универсальном противне.

При использовании круглой формы для выпечки: раскатайте тесто или выложите его в круглую форму для выпечки. Распределите начинку на поверхности теста. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите сыр Моцарелла и посыпьте сыром Гауда.

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Время для подъёма теста: 15 минут

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Универс. противень или (Круглая форма для выпечки)

Продолжительность программы:
30 (25) минут

Ручной режим

Универсальный противень

Режимы работы: Интенсивное
выпекание

Температура: 175–220 °C

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Интенсивное
выпекание

Температура: 175–220 °C

Длительность: 25 минут

Уровень: 1



Пицца (дрожжевое тесто)

Пицца (творожно-сдобное тесто)

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

Ингредиенты

Для теста (универсальный противень):

120 г творога, жирность 20 %
в сухом веществе
4 ст. л. молока, жирность
3,5 %
4 ст. л. растительного масла
2 средних яйца | только
желток
1 ч. л. соли
1½ ч. л. разрыхлителя
250 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (универсальный противень):

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
молотый чёрный перец
125 г сыра Моцарелла
125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (универсальный противень):

1 ст. л. оливкового масла

Для теста (круглая форма для выпечки):

50 г творога, жирность 20 %
в сухом веществе
2 ст. л. молока, жирность
3,5 %

2 ст. л. растительного масла
½ ч. л. соли
1 среднее яйцо | только
желток
1 ч. л. разрыхлителя
110 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (круглая 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
1½ ч. л. листьев орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
молотый чёрный перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания (круглая форма для выпечки):

1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:

скалка для теста
универсальный противень или
круглая форма для выпечки
решётка

Совет

Для начинки пиццы можно
использовать ветчину, салями,
шампиньоны, лук или тунец.

Приготовление

Для начинки нарежьте лук и
чеснок мелкими кубиками.
Нагрейте масло на сковороде.
Припустите лук и чеснок, пока
они не станут прозрачными.
Добавьте помидоры, томатную
пасту, сахар, орегано, лавро-
вый лист и соль.

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

Выньте лавровый лист. Посо-
лите и поперчите. Порежьте
кружочками сыр Моцарелла.

Для теста смешайте творог,
молоко, растительное масло,
желток и соль. Перемешай-
те муку с разрыхлителем.
Половину этой смеси добавьте
в тесто. Затем вмешайте
оставшуюся часть.

Раскатайте тесто и выложите
его на универсальный проти-
вень или в круглую форму для
выпечки.

Распределите начинку на по-
верхности теста. При этом
оставьте край шириной при-
мерно 1 см. Выложите сыр
Моцарелла и посыпьте сыром
Гауда.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Творожно-сдобное тесто | Универс. противень или (Круглая форма для выпечки)
Продолжительность программы:
30 (25) минут

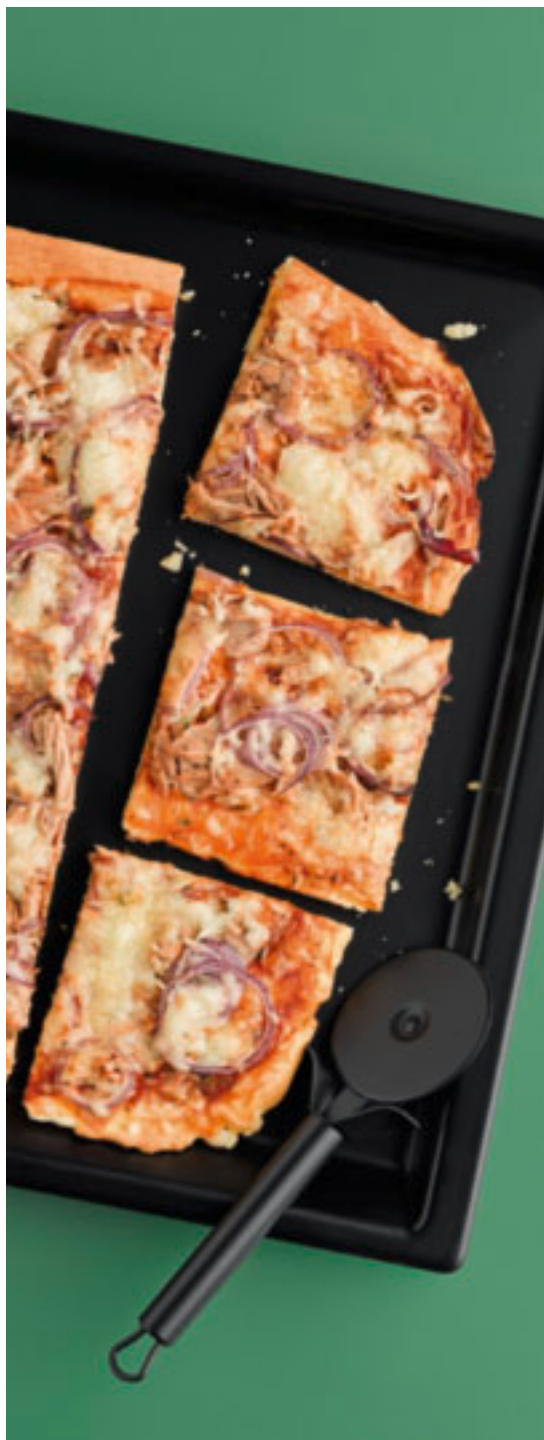
Ручной режим

Универсальный противень

Режимы работы:	Интенсивное выпекание
Температура:	160–195 °C
Длительность:	30 минут
Уровень:	2

Круглая форма для выпечки

Режимы работы:	Интенсивное выпекание
Температура:	160–195 °C
Длительность:	25 минут
Уровень:	1



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 бекона
100 г варёной ветчины
1 зубчик чеснока
25 г свежей петрушки
100 г тёртого сыра Гауда
100 г тёртого сыра Эмменталь

Для глазури:
125 г сливок
2 средних яйца
мускатный орех

Принадлежности:
скалка для теста
круглая форма для выпечки
решётка

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

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

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Киш лорен
Продолжительность программы: 35 минут

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



Кыш лорен

Киш с копчёным лососем

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты	Приготовление	
Для теста: 125 г пшеничной муки, тип 405 40 мл воды 50 г сливочного масла ½ ч. л. соли	Смешайте пшеничную муку, воду, сливочное масло, соль и замешайте эластичное тесто. Раскатайте его и уложите в форму с рифлёными стенками или на противень для выпечки. Из края теста сформируйте высокий бортик.	
Для начинки: 1 ст. л. сливочного масла 300 г лука-порей, нарезанного кольцами 150 г сметаны 1 ст. л. крахмала 2 средних яйца соль молотый чёрный перец 1 пучок измельчённого укропа (20 г) 200 г копчёного лосося, нарезанного полосками	Для начинки нагрейте на панели конфорок сливочное масло и припустите в нём лук-порей. Смешайте сметану с крахмалом, яйцами, солью, перцем и укропом, добавьте лук-порей и копчёный лосось, а затем распределите смесь по тестовой заготовке. На решётке поставьте киш в рабочую камеру и выпекайте в соответствии с настройками.	
Принадлежности: форма с рифлёными стенками противень Ø 30 см или решётка	Настройка	
	Режимы работы:	Интенсивное выпекание
	Температура:	200 °C
	Длительность:	30–35 минут
	Уровень:	1



Киш с копчёным лососем

Пикантный открытый пирог

(слоёное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:

230 г слоёного теста

Для овощной начинки:

500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат), нарезанных небольшими кусочками

1 ч. л. сливочного масла

50 г натёртогопряного сыра

Для сырной начинки:

70 г шпика, нарезанного кубиками

280 г натёртогопряного сыра

Для глазури:

2 средних яйца

200 г сливок

соль

молотый чёрный перец

мускатный орех

Принадлежности:

круглая форма для выпечки,

Ø 27 см

решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму для выпечки.

Приготовление овощной начинки:

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

Приготовление сырной начинки:

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

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

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

Полейте пирог заливкой.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пикантный флан | Слоёное тесто

Продолжительность программы: 45–55 минут

Совет

К пряным сырам относятся, например, сорта Грюйер, Обринц и Эмменталь.

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Верхний/нижний
жар

Температура: 220 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний/нижний
жар

Температура: 190–205 °C

Длительность: 10–15 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Нижний жар

Температура: 200 °C

Длительность: 35–40 минут



Пикантный открытый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для песочного теста: 200 г пшеничной муки, тип 405 65 мл воды 80 г сливочного масла ¼ ч. л. соли Для овощной начинки: 500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат), нарезанных небольшими кусочками 1 ч. л. сливочного масла 50 г натёртогопряного сыра Для сырной начинки: 70 г шпика, нарезанного кубиками 290 г натёртогопряного сыра (например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь) Для глазури: 2 средних яйца 200 г сливок соль молотый чёрный перец мускатный орех Принадлежности: круглая форма для выпечки, Ø 27 см решётка	Сливочное масло порежьте кубиками. Замесите однородное тесто из муки, соли, воды. Положите тесто в холод на 30 минут. Выложите тесто в форму. Приготовление овощной начинки: потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром. Приготовление сырной начинки: обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром. Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками. Для заливки смешайте сливки и яйца. Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Полейте пирог заливкой. Поставьте форму для выпечки на решётку в рабочую камеру и выпекайте тестовую заготовку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками. Настройка Автоматическая программа Пицца, пироги Пикантный флан Песочное сдобное тесто Продолжительность программы: 36–42 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 220 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний/нижний жар

Температура: 190–210 °C

Длительность: 10 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Нижний жар

Температура: 190–200 °C

Длительность: 26–32 минут



Пикантный открытый пирог (песочное тесто)



Мясо

Больше, чем просто мясо

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

Советы по приготовлению

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

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

Комби-режим

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

Запекание Гурмэ

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

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

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

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

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

Тушение

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

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

Мясо птицы и жирное

МЯСО

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

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

Приготовление на пару

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

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

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

Термощуп

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

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

Утка (фаршированная)

На 4 порции | Время приготовления: 220 минут

Ингредиенты

Для утки:

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

Для начинки:

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

Для соуса:

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
4 деревянные шпажки
кухонная нить

Приготовление

Приправьте утку солью, перцем и тимьяном.

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

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

Положите утку на решётку грудкой вверх. Поместите её в
рабочую камеру таким образом, чтобы ножки располагались
со стороны дверцы. Поставьте универсальный противень в
рабочую камеру.

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

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

По окончании времени приготовления выньте утку, при не-
обходимости, соберите жир и вылейте его в мерный стакан.
Добавьте в соус 400 мл навара и доведите полученную массу
до кипения.

Совет

Если утка маленькая, то время
её приготовления сокращает-
ся на этапе приготовления 2
приблизительно на 30 минут
на каждые 500 г уменьше-
ния веса. Если утка крупная,
то время её приготовления
увеличивается на этапе при-
готовления 2 приблизительно
на 30 минут на каждые 500 г
увеличения веса.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка | целиком | с начинкой

Продолжительность программы:

183 минуты

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 40 %

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 100 °C

Влажность: 80 %

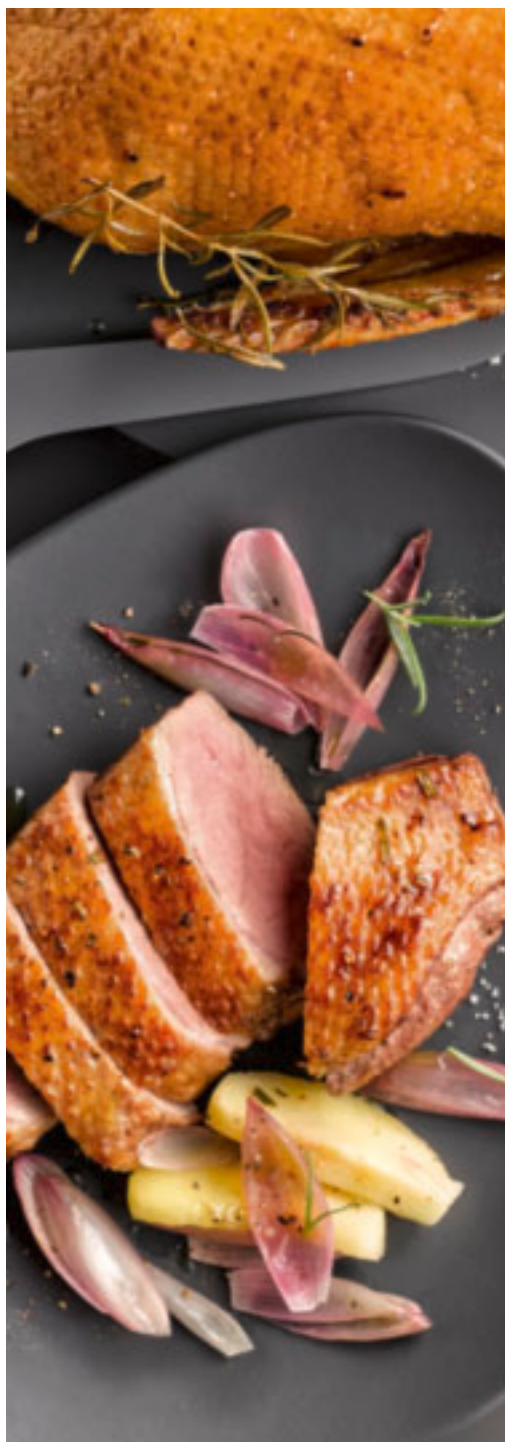
Длительность: 140 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 23 минуты



Утка (фаршированная)

Утка (без начинки)

На 4 порции | Время приготовления: 155 минут

Ингредиенты

Для утки:

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

Для соуса:

250 г крупно нарезанной
моркови
250 г крупно нарезанного
сельдерея
2 крупно нарезанные луко-
вицы
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. томатной пасты
250 мл сухого красного вина
25 г пшеничной муки, тип 405
400 мл воды | холодная
250 г лука-порей, нарезанных
крупными кубиками
1 веточка тимьяна
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

кухонная нить
решётка
универсальный противень
форма для запекания Гурмэ
мелкое сито

Приготовление

Посыпьте утку солью, перцем и тимьяном, затем свяжите бёдра кухонной нитью. Положите утку на решётку грудкой вверх, чтобы ножки располагались со стороны дверцы.

Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Обжарьте для соуса в масле на панели конфорок морковь, сельдерей и лук в форме для запекания Гурмэ. Добавьте томатную пасту и продолжайте обжаривать смесь. Влейте 1/4 красного вина и кипятите полученную смесь до тех пор, пока овощи снова не начнут обжариваться. Повторите эту процедуру три раза. Затем посыпьте соус пшеничной мукой. Обжаривайте полученную смесь ещё некоторое время.

Залейте смесь водой. Добавьте лук-порей и продолжайте варить на слабом огне. Добавьте тимьян и варите смесь на слабом огне ещё 15 минут.

Выньте тимьян и пюрируйте соус, затем пропустите смесь через мелкое сито в кастрюлю.

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

Совет

Если утка маленькая, то время её приготовления сокращается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса. Если утка крупная, то время её приготовления увеличивается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г увеличения веса.

Добавьте примерно 400 мл навара в соус и кипятите полученную смесь до тех пор, пока она не станет вязкой. Пропустите соус через мелкое сито. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка | целиком | без

начинки

Продолжительность программы:

143 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 40 %

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 100 °C

Влажность: 80 %

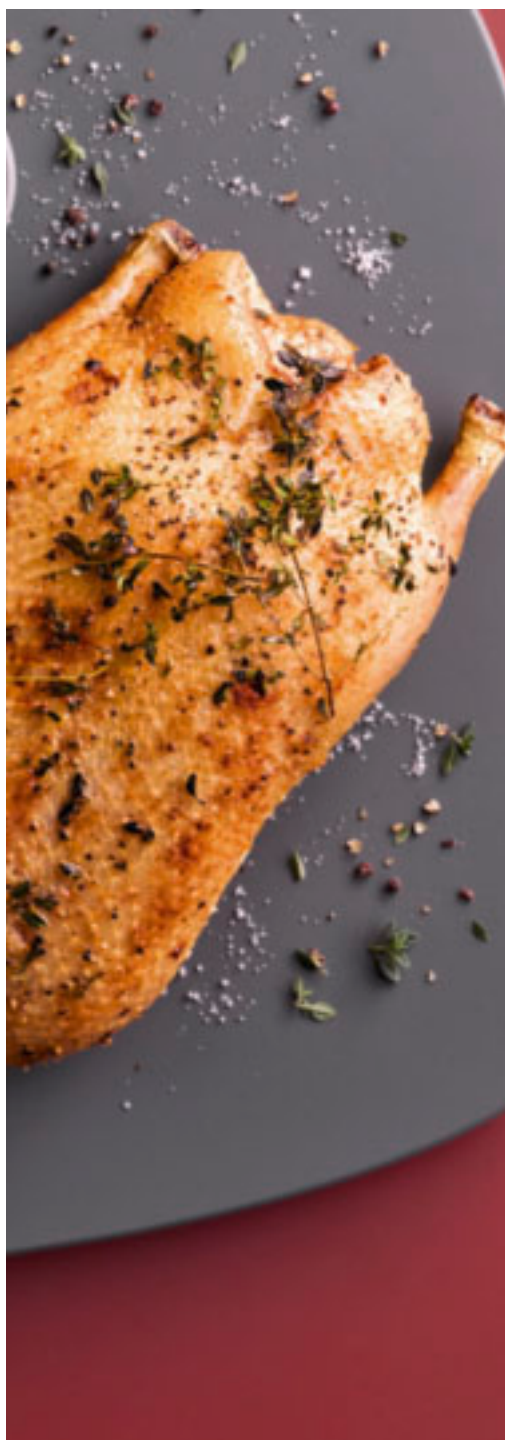
Длительность: 100 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 23 минуты



Утка (без начинки)

Утиная грудка по-шанхайски

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

Ингредиенты	Приготовление
Для утиной грудки: 4 утиные грудки с кожей (по 300 г) 1 ч. л. соли	Сделайте на коже утиной грудки косые надрезы и натрите утку солью. Смешайте ингредиенты для маринада, положите в полученную смесь утиную грудку и вотрите в неё маринад, затем оставьте утку в маринаде на 1 час.
Для маринада: 4 ст. л. сладкого соевого соуса 1½ ст. л. Мирина (японское рисовое вино) 1 зубчик чеснока 1 анис звездчатый, толчёный 1 ч. л. кунжутного масла	Поставьте решётку на универсальный противень. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте духовку в соответствии с ручными настройками. Положите утиную грудку на решётку и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.
Принадлежности: решётка универсальный противень сито	Пропустите маринад через сито и затем прокипятите его в кастрюле до получения соуса. Подавайте маринад вместе с уткой.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка | Утиная грудка по-шанхайски
Продолжительность программы: 6–12 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

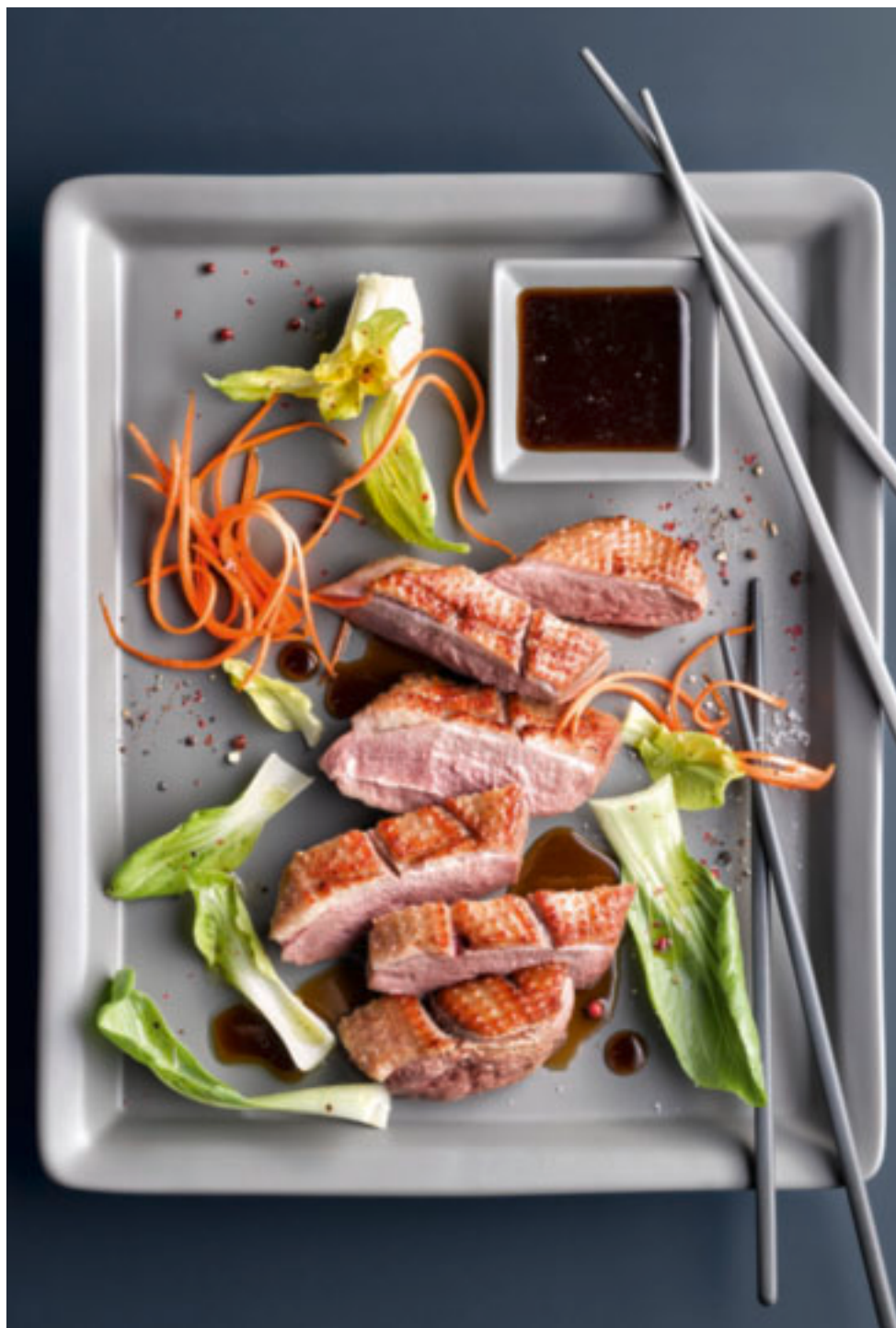
Режимы работы:	Гриль с обдувом
Температура:	210 °C
Предварит. нагрев:	Вкл.
Уровень:	3

Приготовление 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Гриль
Степень мощности:	3
Влажность:	85 %
Crisp function:	Вкл.
Длительность:	6–12 минут

Совет

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



Утиная грудка по-шанхайски

Гусь (без начинки)

На 4 порции | Время приготовления: 335 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Гусь
Продолжительность программы: 323 минуты

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	190 °C
Влажность:	40 %
Длительность:	30 минут
Уровень:	
Решётка	
на универсальном	
противне:	1

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	100 °C
Влажность:	80 %
Длительность:	270 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы:	Гриль с обдувом
Температура:	190 °C
Длительность:	23 минуты

Совет

Если гусь маленький, то время его приготовления сокращается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса. Если гусь крупный, то время его приготовления увеличивается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждый килограмм увеличения веса.



Курица

На 2 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

- 1 курица (1,2 кг), готовая к кулинарной обработке
- 2 ст. л. растительного масла
- 1½ ч. л. соли
- 2 ч. л. молотой сладкой паприки
- 1 ч. л. карри

Принадлежности:

- решётка
- универсальный противень
- кухонная нить

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком
Продолжительность программы: 60 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

- | | |
|--------------------------|---|
| Режимы работы: | Комби-режим
Комби-режим + Конвекция плюс |
| Температура: | 200 °C |
| Влажность: | 30 % |
| Длительность: | 15 минут |
| Уровень: | |
| Решётка: | 2 |
| Универсальный противень: | 1 |

Этап приготовления 2

- | | |
|----------------|---|
| Режимы работы: | Комби-режим
Комби-режим + Конвекция плюс |
| Температура: | 150 °C |
| Влажность: | 55 % |
| Длительность: | 30 минут |

Этап приготовления 3

- | | |
|----------------|-----------------|
| Режимы работы: | Гриль с обдувом |
| Температура: | 200 °C |
| Длительность: | 15 минут |



Плов с курицей

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

Для курицы:

4 филе куриной грудки
4 ст. л. чатни с манго
1 ст. л. порошка карри медиум
3 ч. л. кмина, целый
4 ч. л. подсолнечного масла
соль
молотый чёрный перец

Для риса со специями:

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

Для подачи:

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

Принадлежности:

деревянная шпажка
противень
небольшие контейнеры для
приготовления,
неперфорированные

Приготовление

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

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

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

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

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

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

Поджарьте на сковороде лук-шалот на подсолнечном и сливочном масле до золотисто-коричневого цвета.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок |
Плов с курицей
Продолжительность программы:
20 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Влажность: 100 %

Уровень:

Неперфорированный
контейнер

(рис «Басмати»): 1

Противень для выпечки

(курица): 2

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 30 %

Длительность: 5 минут



Плов с курицей

Куриная грудка

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

Ингредиенты

Для маринада:

- 1 ч. л. натёртой цедры лимона
- 4½ ст. л. лимонного сока
- 5½ ст. л. растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- 3 см свеженатёртого имбиря
- 2 ч. л. молотого кумина
- 1 ст. л. молотого кориандра
- ½ ч. л. молотого кайенского перца
- 1¼ ч. л. молотой сладкой паприки

Для филе:

- 4 филе куриной грудки, с кожей
- соль
- молотый чёрный перец

Для мятно-йогуртового соуса:

- 200 мл натурального йогурта
- 1½ ст. л. измельчённой свежей мяты
- ¾ ст. л. измельчённого зеленого лука
- 2 зубчика мелко рубленого чеснока
- 2–3 ст. л. лимонного сока
- ½ ст. л. морской соли грубого помола

Принадлежности:

- решётка
- универсальный противень
- фольга алюминиевая

Приготовление

Смешайте ингредиенты для маринада и оставьте филе куриной грудки в полученной смеси не менее, чем на 2 часа. Посолите и поперчите филе куриной грудки с обеих сторон.

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

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

Смешайте ингредиенты для мятно-йогуртового соуса.

Накройте филе куриной грудки алюминиевой фольгой и оставьте его на 5 минут.

Разрежьте филе куриной грудки и подавайте на стол с мятно-йогуртовым соусом.

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Предварительный нагрев 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим + Конвекция плюс

Температура: 225 °C

Влажность: 60 %

Предварит. нагрев: Вкл.

Запекание и поджаривание на гриле 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим + Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 85 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 3



Куриная грудка

Филе куриной грудки с вялеными томатами

На 4 порции | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты	Приготовление	
Для филе: 4 филе куриной грудки (по 150 г), готовые к кулинарной обработке соль	В филе куриной грудки с одной стороны надрежьте «карман» и посолите. Смешайте творожный сыр, крем-фреш, базилик и орегано, приправьте солью, перцем и кориандром.	
Для начинки: 75 г свежего сыра, из цельного молока со сливками 30 г крем-фреша 15 г базилика 15 г орегано соль молотый чёрный перец кориандр 50 г вяленых томатов в масле	Выложите помидоры на сито, дайте жидкости стечь, тонко нарежьте и смешайте с сырной начинкой. Наполните филе начинкой, при необходимости скрепите края филе шпажками. Поместите в перфорированный контейнер и доведите до готовности согласно настройкам.	
Принадлежности: сито перфорированный контейнер 4 деревянные шпажки	Настройка Режимы работы: Температура: Длительность:	Приготовление на пару 100 °C 8 минут



Филе куриной грудки с вялеными томатами

Куриные окорочка

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для куриных окорочков:

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

Для овощей:

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

Приготовление

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

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

Для приготовления овощей нагрейте на панели конфорок в форме для запекания Гурмэ растительное масло на среднем или сильном огне. 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. Оставьте на 15 минут вариться на среднем огне, периодически помешивайте.

Посолите, поперчите, добавьте сахар и молотый красный перец.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка цыплёнка
Продолжительность программы: 45 минут

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
форма для запекания Гурмэ

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 30 %

Длительность: 15 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 55 %

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 200 °C

Длительность: 15 минут



Куриные окорочка

Курица со сладким перцем

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

2 жёлтых сладких перца, нарезанных крупными ломтиками одинакового размера
2 красных сладких перца, нарезанных крупными ломтиками одинакового размера
4 крупно нарезанных лука-шалотта
2 зубчика чеснока
4 куриных бедра
соль
молотая сладкая паприка
1 лимон | только сок
100 г сметаны

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
погружной блендер

Приготовление

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

Посыпьте куриные бёдра солью и молотой сладкой паприкой, а затем положите на овощи.

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

Выньте куриные бёдра из формы для запекания Гурмэ и положите в тёплое место.

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

Посолите и снова уложите в него куриные бёдра.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Цыплёнок с паприкой

Продолжительность программы: 45 минут

Совет

В качестве гарнира подойдет полента, вермишель или клецки шпецле.

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:****Этап приготовления 1**

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 225 °C

Влажность: 70 %

Уровень: 1

Длительность: 20 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Влажность: 40 %

Длительность: 20 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 10 %

Длительность: 5 минут



Курица со сладким перцем

Индейка (фаршированная)

На 8 порций | Общее время приготовления: 320 минут

Ингредиенты

Для начинки:

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

Для индейки:

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

Для соуса:

250 мл воды
150 г крема-фреш
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

неперфорированный контейнер для приготовления, с крышкой
6 зубочисток
кухонная нить
решётка
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

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

Добавьте рис, воду, соль, ядра фисташек и выдержанный в ликёре изюм, готовьте рис согласно настройкам. Приправьте солью, перцем, карри и специями.

Посолите и поперчите индейку. Начините индейку приготовленной начинкой и скрепите разрез зубочистками и кухонной нитью. При необходимости слегка свяжите ножки индейки.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Индейка | целиком

Продолжительность программы: ок. 265 минут

Тушение лука

Дополнительн. программы | Тушение
лука

Продолжительность программы:
4 минуты

Приготовление риса

Режимы работы: Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 14 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Влажность: 40 %

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка на

универсальном

противне: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 100 °C

Влажность: 80 %

Длительность: 225 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 20 минут



Индейка (фаршированная)

Грудка индейки с рагу из белой и зелёной спаржи

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для грудки индейки:

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

Для овощей:

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

Для соуса:

50 г сливочного масла
1 пучок зеленого лука, нарезанный тонкими кольцами
30 г пшеничной муки, тип 405
100 г сливок
¼ неочищенного лимона |
натёртая цедра и сок
1 ч. л. сахара
молотый чёрный перец
1 пучок купюра (примерно
15 г) с измельчёнными листьями

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
сито

Приготовление

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

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

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

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

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

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

Бросьте кусочки спаржи в соус и нагрейте его. Добавьте листочки купюра.

Настройка**Автоматическая программа**

Мясо | Птица | Индейка | Грудка индейки |

Запекание

Продолжительность программы:

87 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Влажность: 65 %

Длительность: 85 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 2 минуты



Грудка индейки с рагу из белой и зелёной спаржи

Бедро индейки

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты

Для бедра индейки:

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

Для соуса:

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

Принадлежности:

- решётка
- универсальный противень
- мелкое сито

Приготовление

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

Нарежьте половинки абрикосов кусочками.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Влажность: 30 %

Длительность: 15 минут

Уровень:

Решетка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Влажность: 55 %

Длительность: 60 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 200 °C

Длительность: 20 минут



Страус (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 195 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

универсальный противень
решётка

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Мясо страуса | Запекание Гурмэ

Продолжительность программы: 180–185 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

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

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1



Страус (запекание Гурмэ)

Тикка-масала с рисом

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

Ингредиенты

Для маринада:

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

Для курицы:

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

Для соуса:

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

Для риса:

300 г риса «Басмати»
450 мл воды

Для украшения:

½ пучка измельчённого кориандра (примерно 70 г)

Приготовление

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

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

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

Положите рис в неперфорированный контейнер и залейте водой.

Автоматическая программа:

Добавьте рис «Басмати» по программе и доведите блюдо до готовности.

Ручной режим:

Добавьте рис «Басмати» по программе и доведите блюдо до готовности согласно этапу приготовления 2.

Украсьте кориандром.

Принадлежности:

2 неперфорированных контейнера
погружной блендер

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Цыплёнок

Тikka Масала

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 15 минут



Филе телятины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60–90 минут

Ингредиенты

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

Для соуса:
30 г сушёных сморчков
300 мл кипящей воды
1 луковица
30 г сливочного масла
150 г сливок
30 мл белого вина
3 ст. л. холодной воды
1 ст. л. крахмала
соль
молотый чёрный перец
сахар

Принадлежности:
решётка
термоцуп
универсальный противень
мелкое сито

Совет
Вместо сухих сморчков по-
дойдут также белые грибы.

Приготовление

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

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

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в воде.

Нарежьте кубиками лук. Слейте воду с грибов через сито, воду 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. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Телячье филе | целиком | Запекание
Продолжительность программы: 30–60 минут

Ручной режим
Настройка через Персональные программы:
Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.
Уровень:
Решётка: 2
Универсальный противень: 1



Филе телятины (запекание)

Филе телятины (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 110–190 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье филе | целиком | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 87–160 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

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

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1



Филе телятины (запекание Гурмэ)

Телячья голень

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для телячьей голени:

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

Для соуса:

1 луковица
1 бутон гвоздики
2 моркови
50 г сельдерея
1 ст. л. томатной пасты
800 мл навара, образовавше-
гося при запекании телятины
150 мл воды
75 г сливок
1½ ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Совет

Если телячья голень большая,
то время её приготовления
увеличивается на этапе при-
готовления 1 приблизительно
на 30 минут на каждые 500 г
увеличения веса.

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полу-
ченной смесью телячью голень.

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

Разрежьте луковицу на четвертинки, нашпигуйте гвоздикой.
Почистите сельдерей и морковь и нарежьте крупными куби-
ками.

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

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячьи ножки

Продолжительность программы:

127 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 100 °C

Влажность: 84 %

Длительность: 110 минут

Уровень:

Решётка на
универсальном

противне: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 17 минут



Спинка телёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55–85 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
термощуп
универсальный противень

Приготовление

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

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

Настройка

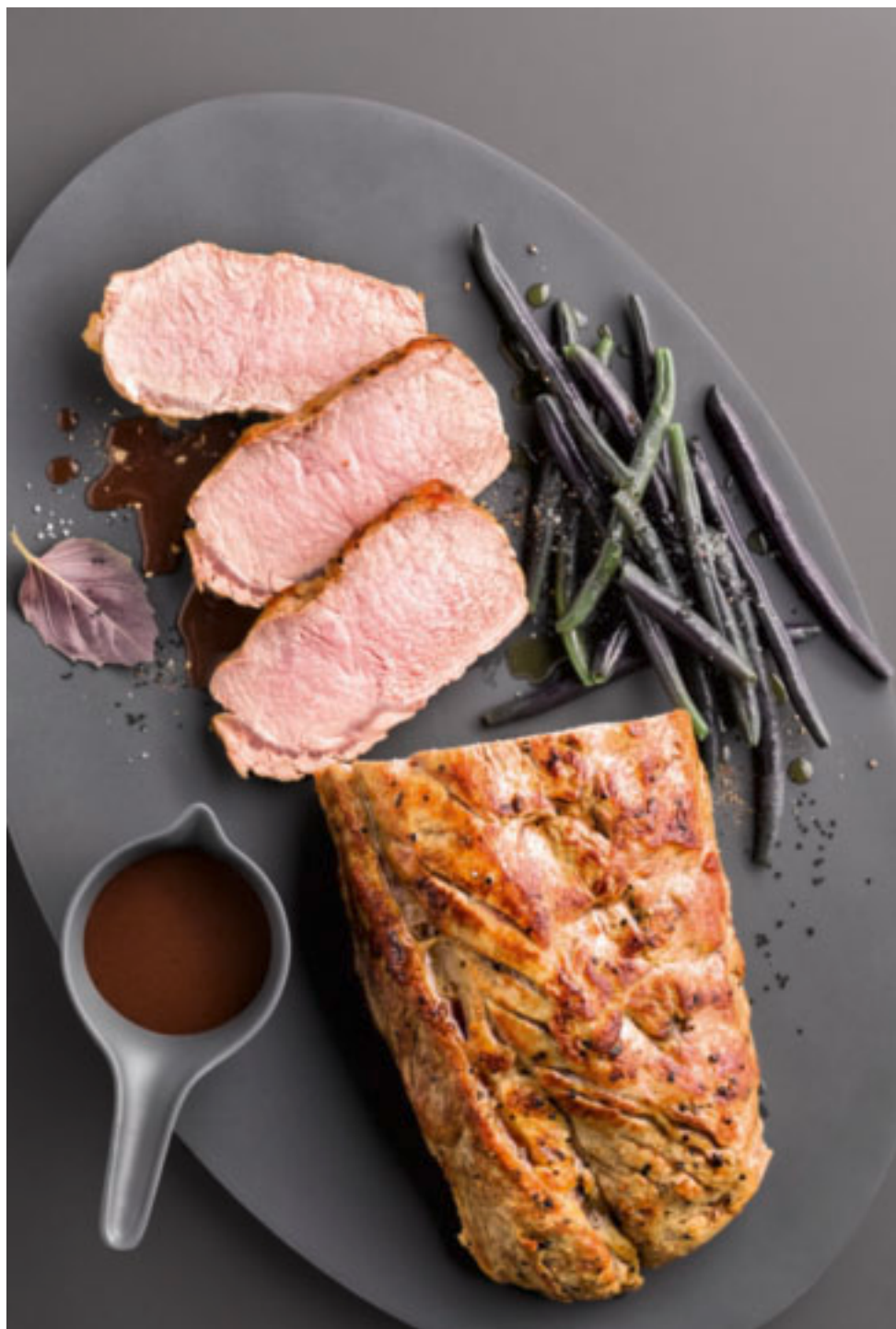
Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье седло | кусок | Запекание
Продолжительность программы: 45–75 минут

Ручной режим

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

Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный	
противень:	1



Спинка телёнка (запекание)

Спинка телёнка (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–195 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для жаркого:
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
молотый чёрный перец
1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Принадлежности:
решётка
универсальный противень

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

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полу-ченной смесью спинку телёнка.

Положите спинку телёнка на решётку и готовьте его в авто-матической программе или в соответствии с ручными на-стройками.

Настройка
Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье седло | кусок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 78–185 минут

Ручной режим
Настройка через Персональные программы:
Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный противень:	1



Спинка телёнка (запекание Гурмэ)

Тушёная телятина

На 4 порции | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для жаркого:
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
1 кг телятины (тазобедренная часть или оковалок), готовой к кулинарной обработке
2 моркови, нарезанные крупными кубиками
2 помидора, нарезанных крупными кубиками
2 луковицы, нарезанные крупными кубиками
2 мозговых кости (телячьи или говяжьи)

Для соуса:
250 г сливок
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:
универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Нарежьте морковь, томаты и лук крупными кубиками.

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

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

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

В кастрюлю налейте 400 мл навара (при необходимости долейте воду) и положите половину овощей, пюрируйте полученную массу. 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: 90 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим | Комби-режим + Гриль
Степень мощности: 3
Влажность: 0 %
Длительность: 20 минут
Уровень: 2
Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим | Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура: 100 °C
Влажность: 84 %
Длительность: 70 минут



Тушёная телятина

Голень ягнёнка

На 6 порций | Время приготовления: 210 минут

Ингредиенты

6 голеней ягнёнка (по 250–300 г)
соль
молотый чёрный перец
2 ломтика бекона,
нарезанного кубиками
1 луковица
3 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. корицы
2 ч. л. кумина
6 почек гвоздики (пряность)
4 больших очищенных зубчика
чеснока
250 мл красного вина
100 мл соуса Риндерюс
(концентрированный мясной
бульон)
600 мл куриного бульона
2 апельсина | только натёртая
цедра
1 веточка розмарина

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

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

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Переверните примерно через 85 минут.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Ножки ягнёнка

Продолжительность программы: 170 минут

Ручной режим

Приготовление

Режимы работы:

Комби-режим |

Комби-режим + Конвекция плюс

Температура:

130 °C

Влажность:

90 %

Длительность:

170 минут

Уровень:

2



Голень ягнѐнка

Ножка ягнёнка (запекание Гурмэ)

На 6 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для начинки:

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

Для ножки ягнёнка:

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

Для соуса:

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
кухонная нить
форма для запекания Гурмэ
мелкое сито

Приготовление

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

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

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

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

Добавьте томатную пасту и продолжайте обжаривать смесь. Влейте 1/4 красного вина и кипятите полученную смесь до тех пор, пока овощи снова не начнут обжариваться. Повторите эту процедуру три раза. Затем посыпьте соус пшеничной мукой. Обжаривайте полученную смесь ещё некоторое время.

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

Совет

Если ножка ягнёнка маленькая, то на этапе приготовления 2 время её приготовления сокращается приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса. Если ножка ягнёнка большая, то на этапе приготовления 2 время её приготовления увеличивается приблизительно на 30 минут на каждый килограмм увеличения веса.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Ножка ягнёнка |

Запекание Гурмэ

Продолжительность программы:

128 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 18 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/ниж-
ний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 70 %

Длительность: 110 минут



Ножка ягнёнка (запекание Гурмэ)

Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)

На 2 порции | Время приготовления: 100–165 минут

Ингредиенты

Для спинки ягнёнка:

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

Принадлежности:

- решётка
- универсальный противень

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 88–153 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

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

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1



Спинка ягнёнка (запекание Гурмэ)

Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для овощей:
1 луковица, нарезанная не-
большими кубиками
½ сладкого красного перца,
нарезанного кубиками
1 ст. л. оливкового масла
соль
1 ч. л. молотого острого
красного перца

Для фрикаделек:
1 булочка (испечённая день
назад)
умеренно тёплая вода
500 г говяжьего фарша
1 среднее яйцо
молотый чёрный перец
2–3 ч. л. панировочных
сухарей

Для крема из авокадо:
2 спелых авокадо
(примерно 230 г)
2 ст. л. лимонного сока
150 г свежего сыра, из цель-
ного молока со сливками
1–2 мелко рубленого зубчика
чеснока
кайенский перец
2 помидора (по 100 г), очищен-
ные от кожицы и нарезанные
мелкими кубиками
½ сладкого жёлтого перца,
нарезанного кубиками

Принадлежности:
неперфорированный кон-
тейнер
решётка

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

Размягчите булочку в воде и хорошо отожмите. Смешайте размягчённую булочку, фарш, припущенные овощи и яйцо, а затем приправьте полученную смесь солью и перцем. Если те-
стовая смесь с фаршем получилась слишком мягкой, добавьте панировочные сухари.

Сформируйте 8 плоских фрикаделек, поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте в соответствии с настройками.

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

Добавьте в пюре из авокадо свежий сыр, чеснок и посыпьте её солью и кайенским перцем. Добавьте нарезанные кубиками помидоры и сладкий перец.

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

Настройка
Тушение лука
Дополнительн. программы | Тушение лука
Продолжительность программы: 4 минуты

Гриль
Режимы работы: Гриль большой
Ступень мощности: 3
Длительность: 20 минут (примерно через 15 минут перемешайте продукты)

Уровень:
Решётка: 3
Универсальный
противень: 1



Фрикадельки со сладким перцем и кремом из авокадо

Голубцы

На 4 порции | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

Для капусты:

1 кочан белокочанной капусты
(примерно 1,2 кг)

Для начинки:

2 булочки
1 луковица | нарезанная мелкими кубиками
30 г топленого масла
450 г фарша, половина свиного и половина говяжьего
1 среднее яйцо
2 зубчика чеснока | мелко рубленые
соль
перец
майоран
2 ст. л. рубленой петрушки

Для овощей:

4 луковицы шалот | нарезанные мелкими кубиками
2 зубчика чеснока | мелко рубленые
2 жёлтых сладких перца (примерно по 175 г) | нарезанные крупными кубиками
2 красных сладких перца (примерно по 175 г) | нарезанные крупными кубиками
100 г сметаны
1 лимон | только сок

Принадлежности:

неперфорированный контейнер
погружной блендер

Приготовление

Извлеките кочерыжку из капусты, кочан бланшируйте в неперфорированном контейнере согласно настройке.

Отделите внешние листья и выложите на рабочую поверхность.

Для начинки слегка размочите булочки водой, хорошо разомните и пассеруйте.

Лук слегка обжарьте в топленом масле.

Тщательно перемешайте фарш, хлебную массу, яйцо, чеснок, приправы, петрушку и лук.

Слегка надавите на капустные листья, чтобы они стали плоскими, и распределите по ним начинку. Загните листья по бокам и заверните.

В неперфорированный контейнер поместите лук-шалот, чеснок и перец, сверху выложите голубцы, открывающимся краем вниз, и запустите автоматическую программу или готовьте согласно настройкам ручного режима.

Извлеките голубцы из контейнера и поставьте в тёплое место.

Блендером пюрируйте овощи со сметаной и лимонным соком, посолите.

Автоматическая программа и ручной режим: положите голубцы в перечный соус и доведите до готовности согласно этапу приготовления.

Настройка

Автоматическая программа и ручной режим

Бланширование белокочанной капусты
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Длительность: 10–15 минут

Настройка**Автоматическая программа**

Приготовление голубцов

Мясо | Говядина | Голубцы с говядиной

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Приготовление голубцов

Режимы работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 30 минут

Автоматическая программа и ручной режим

Доведение до готовности

Режимы работы: Приготовление
на пару

Температура: 100 °C

Длительность: 5 минут



Голубцы

Филе говядины

На 4 порции | Время приготовления: 40–90 минут

Ингредиенты

Приготовление

Для филе говядины:
450–650 г филе говядины
(штука), готового к кулинарной
обработке
3 ст. л. растительного масла
250 г сметаны
70 г майонеза
3 ч. л. крем-соуса из хрена
2 ч. л. крупнозернистой
горчицы
3–4 вяленых измельчённых
помидора
соль
молотый чёрный перец
1–2 багета, разрезанных
вдоль на две части

Для украшения:
100 г рукколы

Принадлежности:
кухонная нить
неперфорированный кон-
тейнер

Свяжите филе говядины таким образом, чтобы получился кусок равномерной толщины.

Разогрейте растительное масло на сковороде и поджарьте на нём филе говядины до золотисто-коричневого цвета, положите его в неперфорированный контейнер и готовьте в автоматиче-
ской программе или в соответствии с ручными настройками.

После приготовления оставьте филе говядины 5–10 минут отдохнуть. Смешайте сметану, майонез, крем-соус из хрена, горчицу, помидоры, соль, перец и намажьте полученную смесь на половинки багета.

Нарежьте филе говядины очень тонкими ломтиками и выложи-
те на багет. Украсьте рукколой.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок
Продолжительность программы для большого куска: 60 минут

Ручной режим
Режимы работы: Приготовление на пару
Температура: 53/63/75 °C | «с кровью»/средняя про-
жарка/полная прожарка
Длительность: 70/60/50 минут | «с кровью»/средняя
прожарка/полная прожарка

Совет
Степень прожарки зависит от толщины куска мяса. Если кусок мяса тонкий, выберите сначала небольшое время приготовления.



Филе говядины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 45–85 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
термощуп
универсальный противень

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью филе говядины.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок | Запекание
Продолжительность программы: 35–75 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:
Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

Уровень:
Решётка: 2
Универсальный
противень: 1



Филе говядины (запекание)

Филе ягнёнка (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–225 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины | кусок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 80–213 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

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

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1



Филе ягнёнка (запекание Гурмэ)

Пошированное филе говядины с овощами

На 2 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты	Приготовление																								
Для овощей: 250 мл говяжьего бульона 200 г моркови небольшие кусочки 200 г цветной капусты соцветия 2 цуккини (примерно по 200 г) небольшие кусочки 8 шт. зелёного лука без перьев 100 г сахарного горошка Для филе говядины: 500 г филе говядины, готового к кулинарной обработке измельчённая петрушка Принадлежности: неперфорированный контейнер	Приготовьте говяжий бульон с морковью и цветной капустой в неперфорированном контейнере согласно этапу приготовления 1. Добавьте цуккини, зелёный лук и сахарный горошек и готовьте согласно этапу приготовления 2. Достаньте овощи из образовавшегося при приготовлении сока и поставьте в тёплое место. Нарежьте филе кусочками толщиной 1 см и пошируйте в образовавшемся соке согласно этапу приготовления 3. Перед подачей посыпьте мясо и овощи петрушкой. Настройка <table><tr><td colspan="2">Этап приготовления 1</td></tr><tr><td>Режимы работы:</td><td>Приготовление на пару</td></tr><tr><td>Температура:</td><td>100 °C</td></tr><tr><td>Длительность:</td><td>8 минут</td></tr><tr><td colspan="2">Этап приготовления 2</td></tr><tr><td>Режимы работы:</td><td>Приготовление на пару</td></tr><tr><td>Температура:</td><td>100 °C</td></tr><tr><td>Длительность:</td><td>4 минуты</td></tr><tr><td colspan="2">Этап приготовления 3</td></tr><tr><td>Режимы работы:</td><td>Приготовление на пару</td></tr><tr><td>Температура:</td><td>100 °C</td></tr><tr><td>Длительность:</td><td>4 минуты</td></tr></table>	Этап приготовления 1		Режимы работы:	Приготовление на пару	Температура:	100 °C	Длительность:	8 минут	Этап приготовления 2		Режимы работы:	Приготовление на пару	Температура:	100 °C	Длительность:	4 минуты	Этап приготовления 3		Режимы работы:	Приготовление на пару	Температура:	100 °C	Длительность:	4 минуты
Этап приготовления 1																									
Режимы работы:	Приготовление на пару																								
Температура:	100 °C																								
Длительность:	8 минут																								
Этап приготовления 2																									
Режимы работы:	Приготовление на пару																								
Температура:	100 °C																								
Длительность:	4 минуты																								
Этап приготовления 3																									
Режимы работы:	Приготовление на пару																								
Температура:	100 °C																								
Длительность:	4 минуты																								



Пошированное филе говядины с овощами

Рубленая говядина

На 8 порций | Время приготовления: 250 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

- Разогрейте сливочное масло в форме для запекания. Как только исчезнут пузырьки, добавьте растительное масло и разогрейте его.
- Приправьте говядину солью и перцем и обжарьте со всех сторон.
- Добавьте лук, лавровый лист, гвоздику и сахар и жарьте ещё 3 минуты.
- Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.
- Добавьте говяжий бульон и уксус, постоянно помешивая, пока не образуется соус однородной консистенции.
- Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.
- Поставьте форму для запекания Гурмэ в рабочую камеру и готовьте мясо в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками. Перемешайте примерно через 90 минут.
- Перед подачей посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Хаш | Запекание
Продолжительность программы: 180 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	150 °C
Влажность:	90 %
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	180 минут
Уровень:	2



Рубленая говядина

Говяжий рулет

На 8 порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для говяжьего рулета:

8 говяжьих рулетов, ломтика-ми (примерно по 150 г)
соль
молотый чёрный перец

Для начинки, вариант 1:

8 ст. л. горчицы
200 г лука, нарезанного мел-кими кубиками
100 г шпика, нарезанного кубиками
8 средних маринованных огурцов (примерно по 30 г), разрезанных вдоль на 4 части

Для начинки, вариант 2:

8 ст. л. томатной пасты
150 г лука, нарезанного тонки-ми полосками
200 г сладкого красного перца, нарезанного тонкой соломкой
200 г сыра Фета, нарезанного небольшими ломтиками

Для суповых овощей:

70 г лука, нарезанного куби-ками
100 г моркови, нарезанной крупными кубиками
100 г сельдерея, нарезанного крупными кубиками
100 г лука-порей, нарезанного крупными кубиками
2 ст. л. томатной пасты

Для соуса:

50 г сахара

250 мл сухого красного вина
1 лавровый лист
1 ч. л. ягод можжевельника
½ ч. л. чёрного перца го-рошком
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды

Принадлежности:

8 деревянных шпажек
кухонная нить
универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Совет

Если форма рулетов из говядины (ломтики) слишком неравномерная, выступающие части можно закатать внутрь рулета поверх начинки.

Приготовление

Для приготовления суповых овощей смешайте лук, мор-ковь, сельдерей и лук-порей с томатной пастой.

Выложите рулеты из говяди-ны на рабочую поверхность, посолите и поперчите их. В зависимости от варианта на-чинки смажьте их поверхность горчицей или томатной пастой и выложите на неё начинку. Сверните рулеты из говяди-ны в трубочку и закрепите с помощью деревянных шпажек и кухонной нити.

Выложите рулеты из говядины вместе с суповыми овощами на универсальный противень. Включите автоматическую программу или готовьте блю-до в соответствии с ручными настройками.

На среднем огне в средней по размеру кастрюле карамели-зируйте сахар до бурого цвета, добавьте красное вино. Добавь-те специи и уварите смесь.

Залейте навар с универсаль-ного противня вместе с супо-выми овощами в кастрюлю. Пюрируйте всю массу и протрите её через мелкое сито. Посолите и поперчите. Смешайте крахмал с водой и этой смесью загустите соус.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Говяжий рулет |

Продолжительность программы:
105 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Гриль

Степень мощности: 3

Влажность: 0 %

Длительность: 15 минут

Уровень: 2

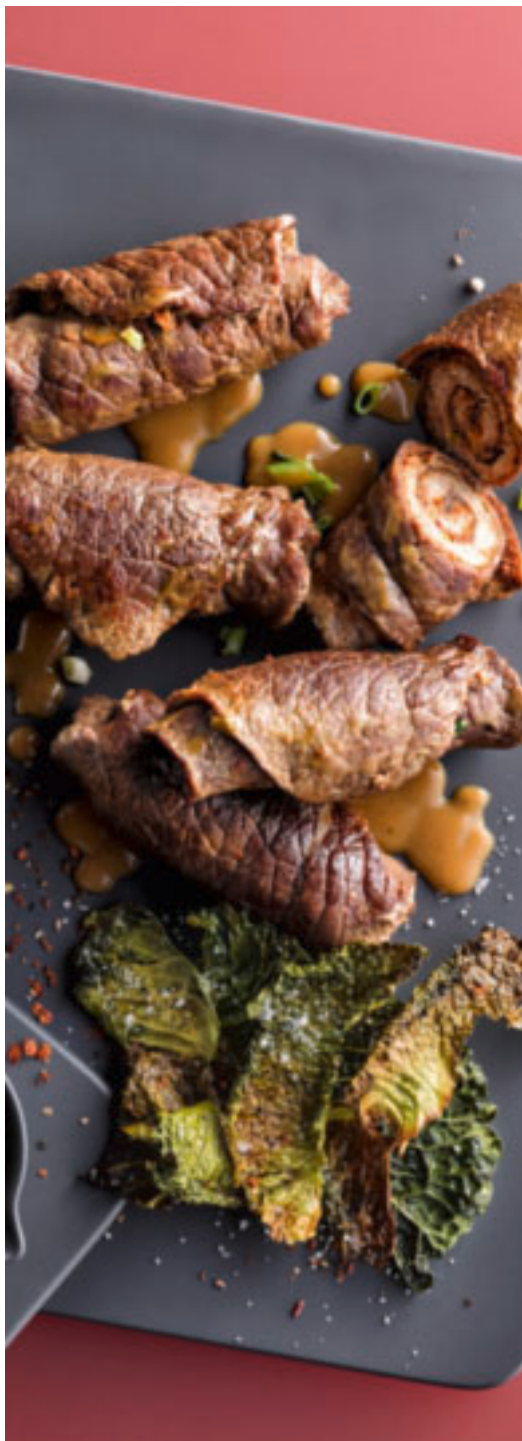
Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/ниж-
ний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 84 %

Длительность: 90 минут



Говяжий рулет

Тушёная говядина

На 4 порции | Время приготовления: 175 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

2 моркови, кубиками
2 луковицы, кубиками
50 г сельдерея, кубиками
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
молотый чёрный перец
1 кг говядины (тазобедренная или лопаточная часть), готовой к кулинарной обработке
1 лавровый лист

Для соуса:

250 мл воды или жидкости, образовавшейся при запекании мяса
125 г крем-фреша
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. холодной воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

универсальный противень
погружной блендер
мелкое сито

Совет

Если кусок мяса большой, то время его приготовления увеличивается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г увеличения веса. Если кусок мяса маленький, то время его приготовления сокращается на этапе приготовления 2 приблизительно на 30 минут на каждые 500 г уменьшения веса.

Приготовление

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

Положите говядину на универсальный противень, добавьте овощи, лавровый лист и поставьте в рабочую камеру.

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

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

В кастрюлю налейте 400 мл напара и положите половину овощей, пюрируйте полученную массу. Пропустите пюре через сито, добавьте крем-фреш и доведите полученную массу до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Тушёная говядина
Продолжительность программы: 130 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

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

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Верхний/нижний жар
Влажность:	84 %
Длительность:	110 минут



Тушёная говядина

Тушёная говядина с клёцками

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для говядины:

60 г пшеничной муки, тип 405
свежемолотый чёрный перец
1 кг говядины (лопатка), нарезанной мелкими кубиками
3 ст. л. растительного масла
1 большая луковица, нарезанная тонкими кольцами
1 большой стебель лука-порея, нарезанный тонкими кольцами
350 г моркови, нарезанной кубиками
3 стебля сельдерея, нарезанные кубиками
250 г шампиньонов, разрезанных на четыре части
2–3 веточки тимьяна
2 лавровых листа
200 мл говяжьего бульона
200 мл чёрного пива
2 ст. л. кетчупа

Для клёцек:

100 г пшеничной муки, тип 405
3 г лекарского порошка
50 г топлёного масла
1 ст. л. рубленой петрушки
½ ст. л. нарезанного шнитт-лука
соль
чёрный перец горошком, свежемолотый
4–5 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Поперчите муку и обваляйте в ней мясо.

Половину растительного масла разогрейте на сковороде, со всех сторон обжарьте на ней небольшие порции мяса и отставьте в сторону.

Разогрейте на сковороде вторую половину масла и обжарьте репчатый лук в течение 3-х минут. Добавьте лук-порея, морковь и сельдерей и жарьте ещё 5 минут.

Добавьте шампиньоны, тимьян и лавровый лист.

Добавьте говядину, бульон, пиво и кетчуп, немного покипятите, переместите в неперфорированный контейнер и накройте. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1 в ручном режиме.

В это время в миске смешайте муку и разрыхлитель, добавьте топлёное масло, петрушку и шнитт-лук, посолите, поперчите, разведите водой до консистенции мягкого теста.

Тесто разделите на 8 порций, припорошите руки мукой и сформируйте из теста маленькие шарики.

Автоматическая программа:
согласно выполнению программы перемешайте мясо, добавьте клёцки и немного выжарившегося сока и готовьте дальше.

Ручной режим:
перемешайте мясо, добавьте клёцки и немного выжарившегося сока и готовьте дальше. Доведите до готовности согласно этапу приготовления 2.

Настройка**Автоматическая программа**

Супы/ густые супы | Говядина с клёцками

Продолжительность программы:

120 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Приготовление на
пару

Температура: 100 °C

Длительность: 90 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Приготовление на
пару

Температура: 100 °C

Длительность: 30 минут



Тушёная говядина с клёцками

Ростбиф (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55–100 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для соуса ремулад:
150 г йогурта, жирность 3,5 %
150 г майонеза
2 маринованных огурца
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. петрушки
2 лука-шалота
1 ст. л. шнитт-лука
½ ч. л. лимонного сока
соль
сахар

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

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

Положите ростбиф на решётку и проколите термощупом. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Приготовьте ростбиф согласно автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса смешайте до однородности йогурт и майонез. Мелко порубите маринованные огурцы, каперсы и петрушку. Мелко нарежьте лук-шалот и шнитт-лук. Добавьте все ингредиенты в йогурто-майонезную смесь. Приправьте соус лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Ростбиф | кусок | Запекание
Продолжительность программы: 45–85 минут

Ручной режим
Настройка через Персональные программы:
Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный противень:	1



Ростбиф (запекание)

Ростбиф (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 90–255 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
универсальный противень

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | кусок | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 80–243 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

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

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1



Ростбиф (запекание Гурмэ)

Тафельшпиц с соусом из яблок и хрена

На 4 порции | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

Для тафельшпица:

200 г моркови, нарезанной кубиками
200 сельдерея, нарезанного кубиками
50 г корня петрушки, нарезанного кубиками
800 г костреца, готового к кулинарной обработке
2 ч. л. соли
5 горошин чёрного перца
2 лавровых листа

Для овощей:

250 г мелкого нерассыпчатого картофеля, нарезанного ломтиками овальной формы
250 г пучковой моркови (каротель), нарезанной ломтиками овальной формы
250 г кольраби, нарезанного ломтиками овальной формы

Для соуса:

2 яблока с кислинкой, натёртые на крупной тёрке
200 г сметаны
1 пучок шнитт-лука (примерно 20 г) | кусочками
1 ст. л. тёртого хрена
молотый чёрный перец

Принадлежности:

2 неперфорированных контейнера

Приготовление

Поместите морковь, сельдерей, корень петрушки, кострец, соль, перец и лавровый лист в неперфорированный контейнер и готовьте согласно этапу приготовления 1.

По истечении времени возьмите 6 ст. л. образовавшегося при приготовлении сока, а контейнер с ингредиентами оставьте в рабочей камере. Сок добавьте к картофелю, моркови и кольраби в другом контейнере. Этот контейнер также поставьте в рабочую камеру и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Смешайте яблоки со сметаной. Добавьте шнитт-лук и хрен. Посолите и поперчите.

Разрежьте мясо на тонкие кусочки поперёк волокон и подавайте с овощами и соусом.

Настройка

Этап приготовления 1

Режимы работы:	Приготовление на пару
Температура:	100 °C
Длительность:	110–120 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Приготовление на пару
Температура:	100 °C
Длительность:	15 минут



Табельшпиз с соусом из яблок и хрена

Табельшпиц по-венски

На 10 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

- 2 кг костреца, кусок, готовый к кулинарной обработке
- 2 луковицы | разрезанные пополам
- 1 пучок зелени для супа | крупно рубленая
- 15 г любистока
- 7 горошин чёрного перца
- 2 лавровых листа
- 5 ягод можжевельника
- соль

Принадлежности:

неперфорированный контейнер

Приготовление

Кострец положите в неперфорированный контейнер жирной стороной вниз.

Лук положите на сковороду срезом вниз и обжарьте без масла.

Зелень для супа, травы, лук и приправу добавьте к мясу и готовьте.

Перед нарезанием дайте мясу немного «отдохнуть».

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Венский табельшпиц
Продолжительность программы: 150 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Приготовление на пару
Температура:	100 °C
Длительность:	150 минут



Табельшпик по-венски

Йоркширский пудинг

На 12 штук | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

12 ч. л. растительного масла
190 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
3 средних яйца
225 мл молока, жирность
3,5 %

Принадлежности:

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

Приготовление

В каждую формочку для маффинов налейте по 1 ч. л. растительного масла.

Поставьте противень для маффинов на решётку и поместите его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.

Смешайте муку и соль. В середине сформируйте углубление, разбейте в него яйца, взболтайте и медленно смешайте с мукой.

Затем добавьте молоко и медленно перемешайте до получения однородного теста.

Как только в рабочей камере будет достигнута нужная температура, разложите тесто равными порциями в формочки для маффинов и поместите их в рабочую камеру.

Выпекайте маффины в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Йоркширский пудинг

Продолжительность программы: 25–28 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	200–215 °C
Влажность:	50 %
Предварит. нагрев:	Вкл.
Длительность:	25–28 минут
Уровень:	2



Йоркширский пудинг

Мясной рулет

На 10 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:

универсальный противень

Приготовление

Смешайте фарш с яйцами, панировочными сухарями, молотым красным перцем, солью, перцем и придайте полученной смеси форму буханки.

Положите мясной рулет на универсальный противень и поставьте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Бельг. рулет из рубл. мяса

Продолжительность программы: 60–70 минут

Ручной режим

Режимы работы:

Комби-режим |

Комби-режим + Конвекция плюс

Температура:

140–180 °C

Влажность:

80 %

Длительность:

60–70 минут

Уровень:

1



Мясной рулет

Копчёная корейка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Приготовление

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

Для соуса песто:
50 г кедровых орешков
60 г вяленых томатов в масле
30 г гладкой петрушки
30 г базилика
1 зубчик чеснока
50 г твёрдого тёртого сыра (Пармезан)
5 ст. л. подсолнечного масла
5 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп
погружной блендер

Положите копчёную корейку на решётку и проколите термощупом. Поместите решётку и универсальный противень в рабочую камеру и выпекайте копчёную корейку в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

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
Мясо | Свинина | Жаркое из копчёной свинины | кусок | Запекание
Продолжительность программы: 50–65 минут

Ручной режим
Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1
Режимы работы: Комби-режим | Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Влажность: 0 %
Длительность: 30 минут
Уровень:
Решётка: 2
Универсальный противень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Комби-режим | Комби-режим + Конвекция плюс
Температура: 130 °C
Влажность: 100 %
Индикация
внутр. температуры: 63 °C
Длительность: согласно программе



Копчёная корейка (запекание)

Жаркое с корочкой

На 6 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

Для жаркого:

1,5 кг свинины со шкуркой
(тазобедренная часть окорока), готовой к кулинарной обработке
3 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца

Для соуса:

400 мл овощного бульона
150 г крем-фреша
3 ч. л. крахмала
3 ст. л. холодной воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

Очень острым ножом сделайте на шкурке продольные и поперечные надрезы на расстоянии примерно 2 см друг от друга.

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью свинину. Положите свинину на решётку шкуркой вверх. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте свинину в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Снимите свинину с решётки, соберите образовавшийся жир, а также навар с овощным бульоном и вылейте в кастрюлю через сито. По желанию соберите часть жира. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое с корочкой
Продолжительность программы: 128 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Влажность:	80 %
Длительность:	120 минут
Уровень:	
Решетка:	2
Универсальный противень:	1

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Гриль
Степень мощности:	2
Влажность:	20 %
Длительность:	8 минут



Жаркое с корочкой

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. молотой паприки
1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке

Для соуса:

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

Принадлежности:

решётка
термошуп
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

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

Положите свинину на решётку и проколите термошупом. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте жаркое из окорока в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Выньте свинину, соберите образовавшийся жир, а также навар с овощным бульоном и вылейте в кастрюлю через сито. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока
Продолжительность программы: 130 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы:	Гриль с обдувом
Температура:	180 °C
Длительность:	15 минут
Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный противень:	1

Этап приготовления 2

Режимы работы:	Комби-режим Комби-режим + Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Влажность:	65 %
Индикация	
внутр. температуры:	85 °C
Длительность:	согласно программе



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
молотый чёрный перец
3 кусочка свиного филе
(примерно по 350 г), готового
к кулинарной обработке

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 ст. л. мёда
½ ч. л. соли
молотый чёрный перец
1½ ч. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

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

Положите свиное филе на решётку и проколите термощупом. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Готовьте свиное филе в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Для соуса разрежьте лук-шалот пополам вдоль и нарежьте его тонкими полукольцами. Разогрейте сливочное масло на сковороде. На среднем огне подрумяньте на нём лук-шалот до светло-золотистого цвета.

Посыпьте 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.

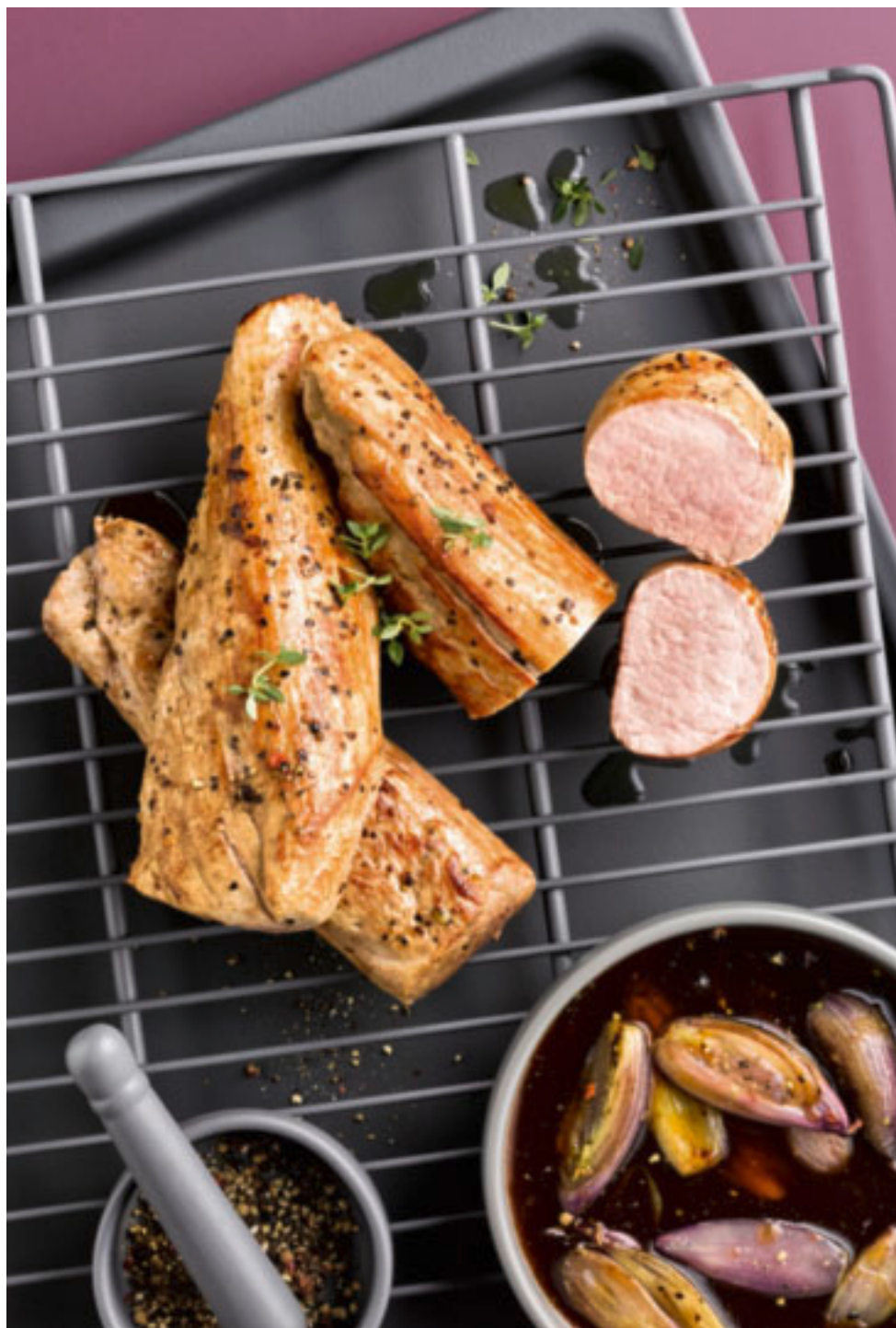
Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Филе свинины | кусок
Продолжительность программы: 25–35 минут

Ручной режим

Режимы работы:	Гриль с обдувом
Температура:	200 °C
Индикация	
внутр. температуры:	60–75 °C
Длительность:	согласно программе
Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный	
противень:	1



Свиное филе (запекание)

Оленья ножка (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для оленьей ножки:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли, ½ ч. л. перца
800 г костреца оленя (верхняя часть), готового к кулинарной обработке

Для овощей:

200 г черной чечевицы
2 ст. л. растительного масла
70 г лука, кубиками
400 мл овощного бульона
2 лавровых листа
100 г моркови, кубиками
100 г сельдерея, кубиками
100 г лука-порей, кубиками
1 ст. л. сливочного масла
1 груша, спелая, твёрдая, очищенная, кубиками
40 г крупно рубленых ядер грецкого ореха
2 ст. л. тёмного бальзамического уксуса
2 ч. л. мёда
соль, молотый чёрный перец
1 щепотка корицы

Для соуса:

30 г лука, кубиками
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. пшенич. муки, тип 405
100 мл сухого красного вина
3 ст. л. тёмного бальзамического уксуса
200 мл бульона из дичи
75 г холодного сливочного масла, кубиками
соль, молотый чёрный перец

Принадлежности:

кухонная нить
решётка
универсальный противень

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью костец оленя, при необходимости, свяжите его кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Поместите костец оленя на решётке в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Для овощей: помойте чечевицу и дайте стечь жидкости. Нагрейте в кастрюле растительное масло на среднем огне и припустите чечевицу с луком, пока он не станет прозрачным. Влейте овощной бульон, добавьте лавровые листья и томите при закрытой крышке 20–30 минут на медленном огне, пока чечевица не станет мягкой.

Разогрейте в кастрюле на среднем огне растительное масло. В сливочном масле обжарьте в течение примерно 2-х минут морковь, сельдерей и лук-порей. Засыпьте груши и обжаривайте их 2–3 минуты.

Выньте лавровые листья из чечевицы. Засыпьте в овощи чечевицу и ядра грецкого ореха, перемешайте их и добавьте по вкусу бальзамический уксус, мёд, соль, перец и корицу.

Чтобы приготовить соус, припустите в сливочном масле на среднем огне лук, пока он не станет прозрачным. Посыпьте лук пшеничной мукой и подрумяньте его, помешивая, в течение 1 минуты. Влейте красное вино, бальзамический уксус и бульон из дичи, а затем дайте всей смеси наполовину выпариться в течение примерно 10 минут. Подмешивайте кубики сливочного масла в соус из красного

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Оленина | Олений окорок |

Запекание Гурмэ

Продолжительность программы:

180 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/ниж-
ний жар

Температура: 100 °C

Влажность: 57 %

Длительность: 160 минут



Оленья ножка (запекание Гурмэ)

Оленья спинная часть

(запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 100–170 минут

Ингредиенты	Приготовление
2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли ½ ч. л. перца 800 г оленьей спинной части, без кости, готовой к кулинарной обработке	Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью оленью спинную часть. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками.
Принадлежности: решётка универсальный противень	Положите оленью спинную часть на решётку и готовьте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

Настройка

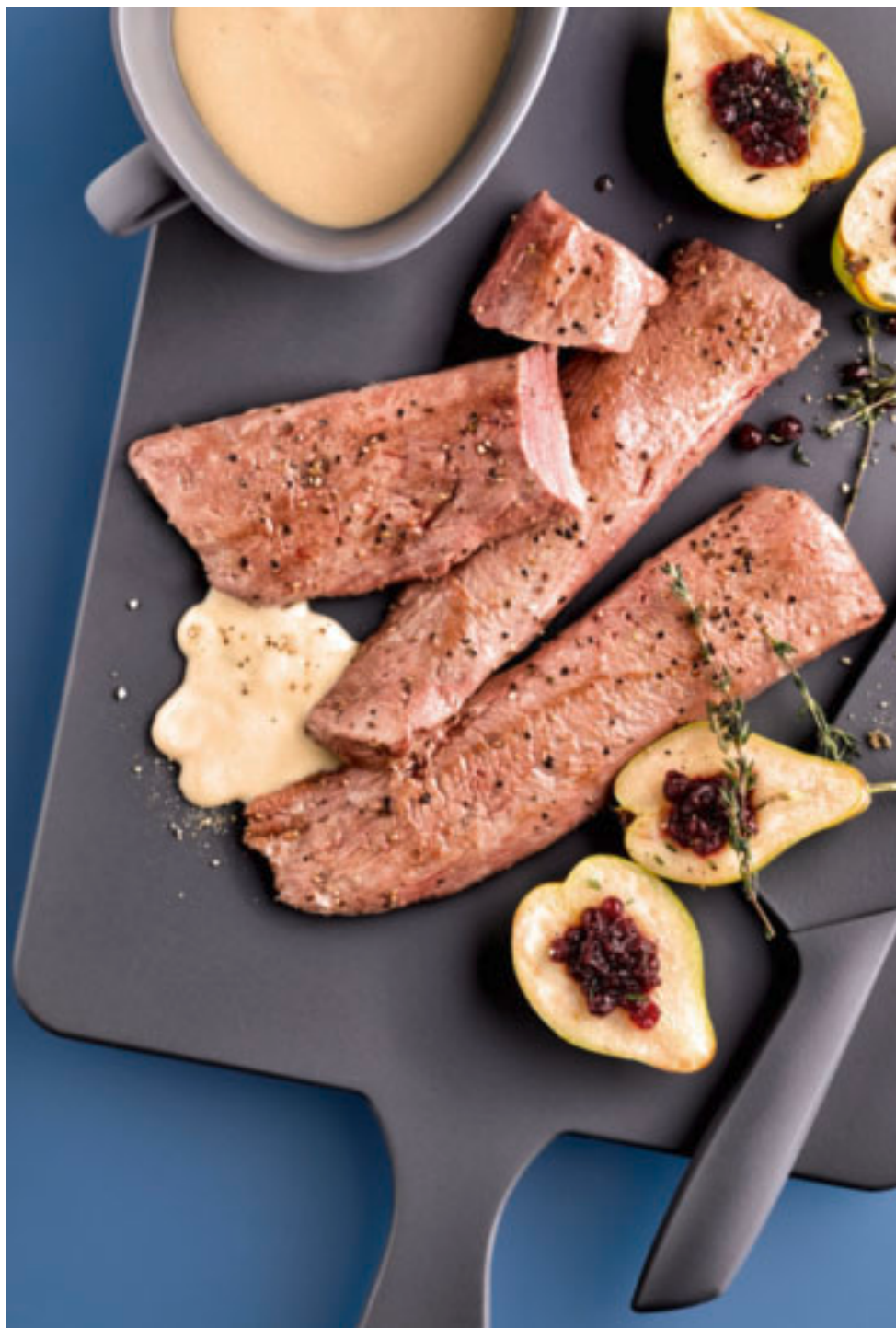
Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Оленина | Спинка оленя | Запекание Гурмэ
Продолжительность программы: 87–158 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:
Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов.

Уровень:	
Решётка:	2
Универсальный противень:	1



Оленья спинная часть (запекание Гурмэ)

Кролик

На 4 порции | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

- Для кролика:**
1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
молотый чёрный перец
2 ст. л. дижонской горчицы
100 г нарезанного кубиками бекона
2 луковицы, нарезанные кубиками
30 г сливочного масла
1 ч. л. листьев тимьяна
125 мл белого вина
125 мл воды

- Для соуса:**
1 ст. л. дижонской горчицы
100 г крем-фреша
1 ст. л. крахмала
2 ст. л. воды
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Разрежьте кролика на 3 части. Посолите и поперчите, смажьте горчицей. Положите три части рядом друг с другом на универсальный противень.

Нарежьте бекон кубиками. Порежьте лук на мелкие кубики и выложите вместе со сливочным маслом, белым вином, водой и тимьяном на универсальный противень.

Поместите решётку и универсальный противень в рабочую камеру и готовьте в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками.

После приготовления достаньте куски мяса. Влейте бульон в кастрюлю. Добавьте горчицу и крем-фреш и доведите до кипения на панели конфорок.

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

Настройка Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Кролик
Продолжительность программы: 110 минут

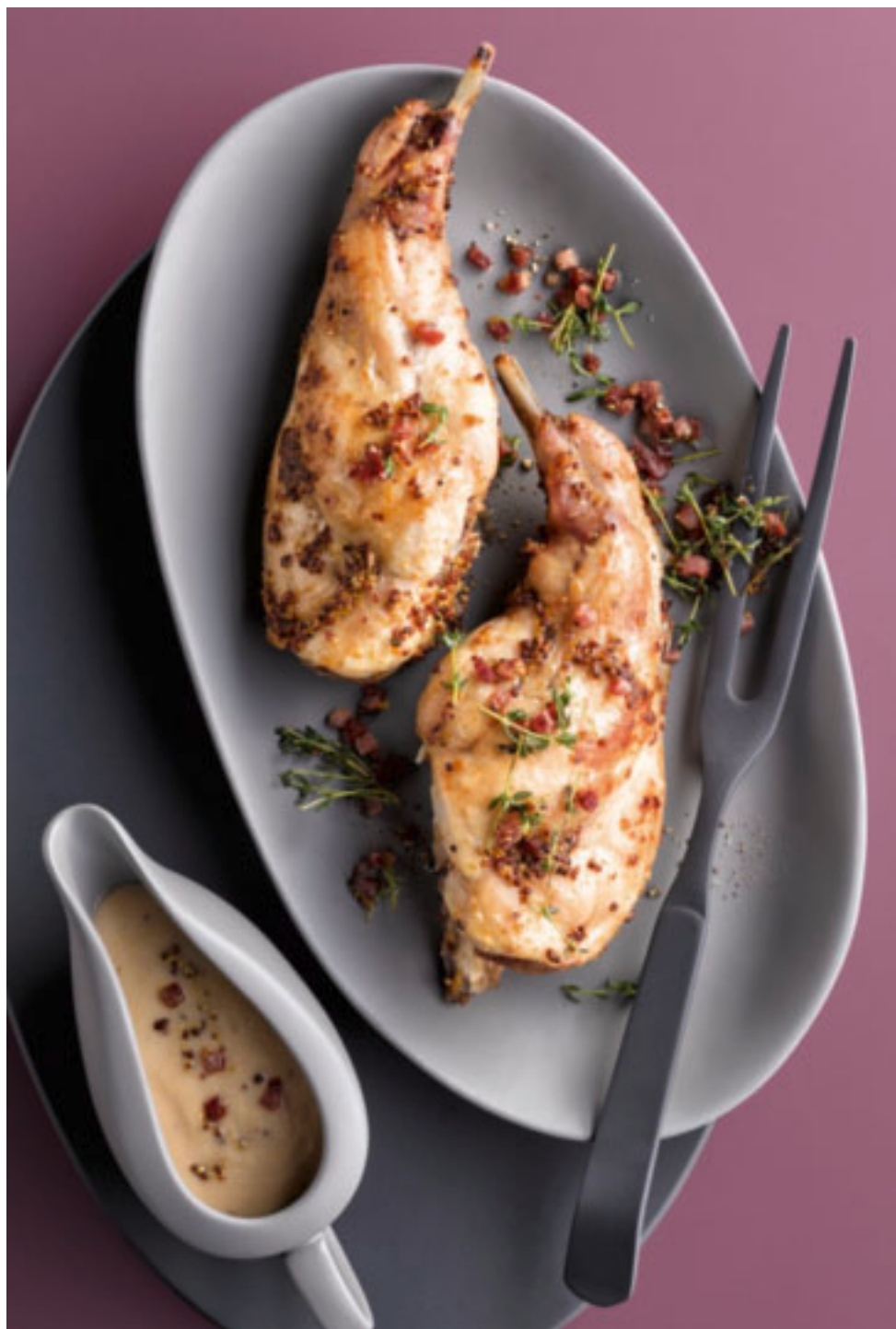
Ручной режим Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

- | | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Режимы работы: | Комби-режим
Комби-режим + Гриль |
| Степень мощности: | 3 |
| Длительность: | 20 минут |
| Уровень: | 2 |

Этап приготовления 2

- | | |
|----------------|---|
| Режимы работы: | Комби-режим
Комби-режим + Верхний/нижний жар |
| Температура: | 100 °C |
| Влажность: | 84 % |
| Длительность: | 90 минут |



Кострец косули (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 165 минут

Ингредиенты

Для костреца косули:

1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
2 ст. л. растительного масла
800 г костреца косули (верхняя часть), готового к кулинарной обработке

Для лука-шалота:

750 г лука-шалот
3 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. кленового сиропа
5 ст. л. бальзамического уксуса
150 мл сухого красного вина
150 мл овощного бульона
6 веточек тимьяна
1 ст. л. тёмного загустителя для соуса
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

кухонная нить
решётка
универсальный противень

Приготовление

Смешайте соль, перец, растительное масло и смажьте полученной смесью кострец косули. При необходимости, свяжите кострец косули кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Положите кострец косули на решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте блюдо в соответствии с ручными настройками.

Бланшируйте лук-шалот кипящей водой в течение 1 минуты, затем слейте её. Очистите лук-шалот и, в зависимости от размера, разрежьте пополам.

Нагрейте в кастрюле оливковое масло и припустите лук-шалот в течение примерно 4-х минут, пока он не станет прозрачным.

Сбрызните лук-шалот кленовым сиропом и слегка карамелизируйте.

Приготовьте немного бальзамического уксуса. Добавьте в лук-шалот бальзамический уксус, красное вино, овощной бульон, тимьян и томите смесь на медленном огне примерно 15 минут, пока лук-шалот не станет мягким.

Выньте тимьян и слегка загустите соус с помощью загустителя. Добавьте соль, перец и оставшийся бальзамический уксус по вкусу.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Косуля | Окорок косули |

Запекание Гурмэ

Продолжительность программы:

150 минут

Ручной режим

Настройка через Персональные программы:

Этап приготовления 1

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 100 °C

Влажность: 57 %

Длительность: 130 минут

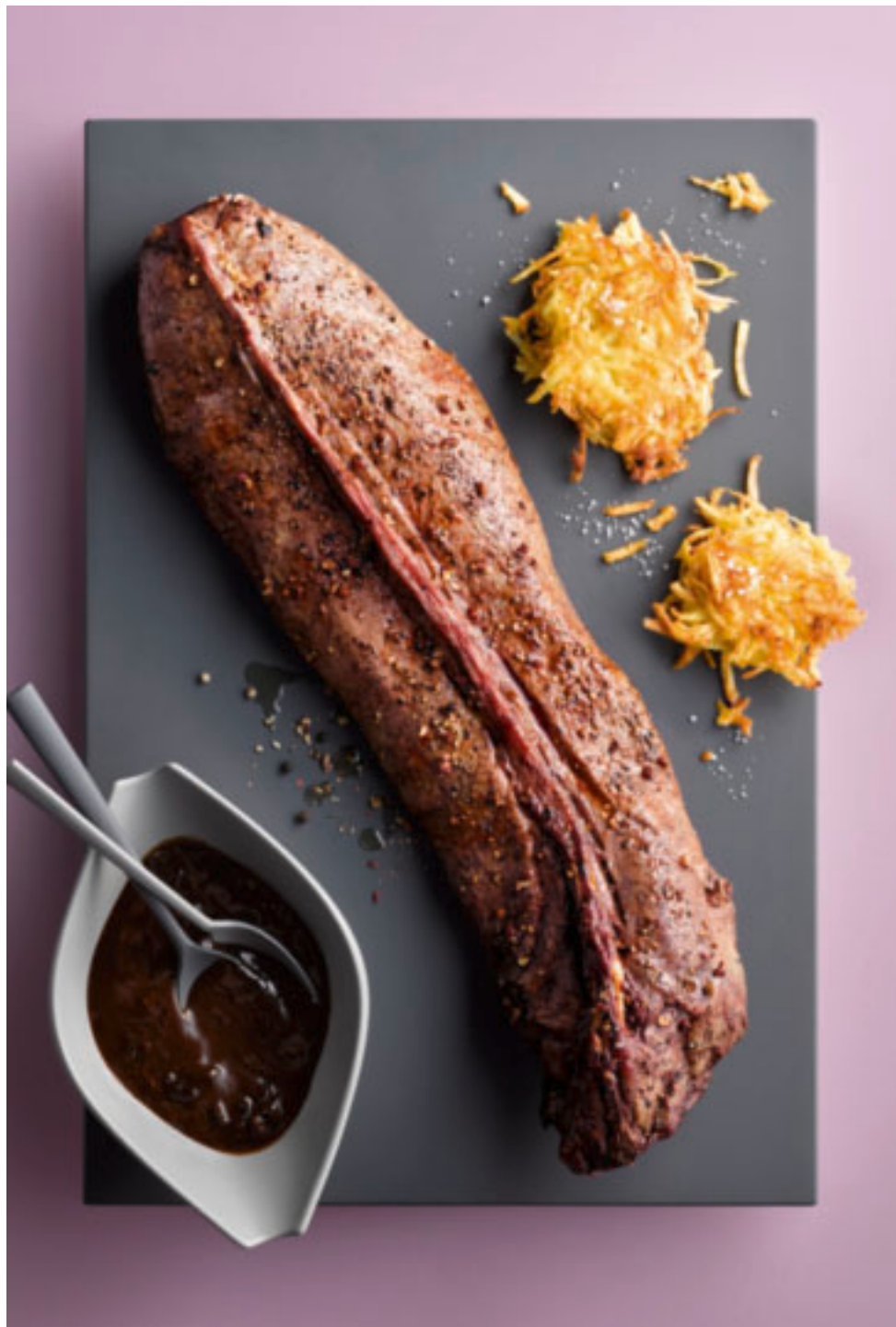


Кострец косули (запекание Гурмэ)

Спинка косули под соусом из сливы и портвейна (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 115 минут

Ингредиенты	Приготовление
Для спинки косули: 2 ст. л. растительного масла 1 ч. л. соли ½ ч. л. перца 1,3 кг спинки косули на кости, готовой к кулинарной обработке Для соуса: 50 г чернослива, нарезанного мелкими кубиками 1 луковица, нарезанная мелкими кубиками 1 ст. л. сливочного масла 200 мл портвейна 200 мл бульона из дичи 1 ст. л. сливового пюре 100 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками соль молотый чёрный перец мускатный орех 1,2 кг спинки косули без кости Принадлежности: универсальный противень решётка	Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте полученной смесью спинку косули. Поставьте решётку и универсальный противень в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно прогрейте прибор в соответствии с ручными настройками. Положите спинку косули на решётку и готовьте её в автоматической программе или в соответствии с ручными настройками. Чернослив и лук припустите в сливочном масле на среднем огне в течение 2х минут. Влейте портвейн и бульон из дичи. Добавьте сливовое пюре и выпарите навар на одну треть. Подмешивайте кубики сливочного масла в соус, пока он не загустеет. Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Снимите блюдо с огня. Настройка Автоматическая программа Мясо Дичь Косуля Спинка косули Запекание Гурмэ Продолжительность программы: 90–106 минут Ручной режим Настройка через Персональные программы: Настройки представлены в таблице «Запекание» в конце этой книги рецептов. Уровень: Решётка: 2 Универсальный противень: 1



Спинка косули под соусом из сливы и портвейна (запекание Гурмэ)

Кострец кабана (запекание Гурмэ)

На 4 порции | Время приготовления: 170 минут

Ингредиенты

Для костреца кабана:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
1 кг костреца кабана без
кости (высота не больше
6 см), готового к кулинарной
обработке

Для соуса:

25 г сушёных белых грибов
500 мл кипящей воды
100 г панчетты (бекон), наре-
занной соломкой
2 зубчика чеснока, нарезан-
ных мелкими кубиками
100 г лука, нарезанного мел-
кими кубиками
2 ст. л. растительного масла
½ пучка базилика (примерно
15 г), только листья, нарезан-
ные полосками
250 г сыра маскарпоне
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:

решётка
универсальный противень
бумажные полотенца

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью и перцем, смажьте по-
лученной смесью кострец кабана, при необходимости, свяжите
его кухонной нитью.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру. Пос-
тавьте кострец кабана на решётку в рабочую камеру и выпе-
кайте. Включите автоматическую программу или готовьте
блюдо в соответствии с ручными настройками.

Залейте белые грибы кипятком и размягчайте их в течение
10 минут.

В это время поджарьте панчетту на среднем или сильном огне
до образования хрустящей корочки.

Выстелите сито кухонной бумагой, слейте воду от грибов через
неё и соберите жидкость в отдельную посуду. Белые грибы
промойте, дайте стечь жидкости, а затем мелко нарежьте.

Припустите лук и чеснок в растительном масле на среднем
огне, пока они не станут прозрачными. Добавьте белые грибы
и припустите смесь в течение 1–2 минут. Влейте 400 мл жидко-
сти от грибов и готовьте блюдо при закрытой крышке 5 минут.

Добавьте в соус листья базилика с сыром маскарпоне и пан-
четтой, нагрейте смесь, затем посолите и поперчите её.

Совет

Вместо кухонных бумажных
полотенец используйте для
просеивания фильтр для
кофемашины.

Настройка**Автоматическая программа**

Мясо | Дичь | Кабанина | Бедро кабана |

Запекание Гурмэ

Продолжительность программы:

165 минут

Ручной режим**Настройка через Персональные программы:**

Этап приготовления 1

Режимы работы: Гриль большой

Степень мощности: 3

Длительность: 20 минут

Уровень:

Решётка: 2

Универсальный

противень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Комби-режим |
Комби-режим +
Верхний/нижний
жар

Температура: 100 °C

Влажность: 57 %

Длительность: 145 минут



Кострец кабана (запекание Гурмэ)

