Miele

Revolutionary excellence

Dialog oven Книга рецептов

Miele

Miele

Комбинированный духовой шкаф Dialog oven

Книга рецептов

Dialog oven

Книга рецептов

Revolutionary excellence

Предисловие

Сегодня вы станете свидетелем революционно нового способа приготовления пищи, переломного момента в кулинарном мире, когда невозможное становится возможным. На протяжении многих лет мы увлечённо работали над созданием мировой новинки от Miele, которая уже сейчас в корне меняет мир кулинарии: Miele Dialog oven.

Это революционное достижение задаёт новые стандарты, которые изменят прежнее понимание процесса приготовления пищи. Становится возможным не только великолепное приготовление блюд, но и создание совершенно новых рецептов. Никакая другая техника не позволит вам приготовить такое блюдо, как рыба во льду. Испытайте вместе с нами новые потрясающие моменты.

Открывающие новую эру инновации совершают революцию: Miele Dialog oven взаимодействует с вашим блюдом с помощью уникальной технологии M Chef. С ней продукт готовится равномерно по всему объёму, а не как обычно — сначала снаружи, потом внутри. Кроме того, можно одновременно готовить сложные блюда с различными ингредиентами, получая прекрасный результат, или разделить процессы приготовления и создания румяной корочки. И это всё выполняется с невероятной скоростью. Вы сможете приготовить дома блюда высокой кухни.

Ощутите новый вкус блюд. Приглашаем вас в увлекательное путешествие по миру кулинарного творчества.

Содержание

Инновации в кулинарии

Рыба во льду 18
Булочки без корочки с томатным джемом 20
Булочки без корочки с овощной начинкой 22
Булочки без корочки с начинкой из свинины по-мексикански 23
Разноцветная дрожжевая плетёнка 25
Филе телятины в пчелином воске 27
Лосось сырой и запечённый 28
Роллы из лосося в салатном кольце 31
Фрукты с горячим ванильным соусом 33

Автоматические программы M Chef

Мясной фарш с овощами и рисом 36
Филе телятины на овощной подушке 38
Кебаб с цветной капустой и фокаччей 41
Лосось с мангольдом, фаршированная куриная грудка и бриоши 42
Ножка ягнёнка с овощами и картофелем 44
Морепродукты с лососем и говяжьим филе 46
Голец с овощами и картофелем 48
Морской окунь в тесте с травами и курица с паприкой 50

Пироги

Нежный яблочный пирог 54
Бисквитный торт 56
I. Творожно-сливочная начинка 58
II. Начинка капучино 60
Масляный пирог 62
Чизкейк 65
Чизкейк с меренгой 66
Пирог с карамелью и яблоками 68
Пирог с кокосовой стружкой 71
Миндальный пирог 72
Мраморный пирог 75
Песочный пирог с ванилью 76
Шоколадно-ореховый пирог 78
Пирог с крошкой и фруктами (дрожжевое тесто) 81
Пирог с крошкой и фруктами (сдобное творожное тесто) 82
Чайный пирог 85
Венок с корицей и орехами макадамия 86

Выпечка

Фигурное печенье 91
Улитки с изюмом 93
Маффины с шоколадом и вишней 95
Отсадное печенье 96
Ванильные рогалики 99
Маффины с грецкими орехами 101
Заварные пирожные 102

Хлеб

Фокачча 107
Плетёнка дрожжевая 108
Белый хлеб с травами 110
Тигровый хлеб 113
Свежий белый хлеб 114
Пшеничный хлеб с семенами 116
Свежий пшенично-ржаной хлеб 119
Замороженный пшенично-ржаной хлеб 120
Пряник 122

Булочки

Круассаны (полуфабрикат) 127
Булочки с изюмом 128
Шоколадные булочки 130
Свежие пшеничные булочки 132
Пшеничные булочки, замороженные 134

Пицца и закуски

Овощной пирог на слоёном тесте 139
Сырный пирог 140
Штрудель с кольраби и омаром 143
Лосось в тесте 145
Пицца (дрожжевое тесто) 147
Пицца (сдобное творожное тесто) 149
Киш лорен 150
Шпинат в слоёном тесте 152
Киш с помидорами и рикоттой 155
Штрудель с савойской капустой 156
Сосиски в тесте 158

Мясо
Утка 163
Курица 164
Куриное филе с тыквой 166
Фаршированная грудка индейки 169
Филе телятины 170
Спинка телёнка 172
Филе говядины 175
Ростбиф 176
Мясной рулет 178
Жаркое из копчёной свинины 181
Свинина по-мексикански 182
Жаркое из свинины 185
Фаршированное свиное филе 186
Свиное филе в слоёном тесте 188

Рыба
Дорада на овощной подушке 192
Треска в бульоне 195
Треска под корочкой из трав 196
Лосось, тушёный в тёплом масле 198
Лосось под тестом 200
Филе лосося в сырной корочке 202
Фаршированная озёрная форель 205
Морской окунь в соляной корочке 206
Судак в зелени 209

Морепродукты
Креветки с овощами 212
Гребешки в раковине 214
Гребешки, тушёные в масле 217
Тайские мидии 218

Запеканки и гратены
Гратен с салатным цикорием 222
Картофельный гратен 225
Лазанья 226
Мусака 229
Запеканка из макарон 230
Паэлья 233
Пастуший пирог 234

Террины и другие закуски
Террин из печени птицы 238
Паштет из фарша 240
Террин из курицы и омара 242
Лососёвый террин 245

Овощи
Закуска с баклажанами 249
Закуска с шампиньонами 250
Закуска с паприкой 252
Запечённая цветная капуста 254
Фенхель с просекко 257
Овощное рагу 258
Рататуй 261
Красная свёкла в солёном тесте 263
Спаржа 264
Фаршированный батат 266
Корнеплоды по-восточному 269
Запечённый цуккини 270

Десерты
Запечённый ананас 275
Бухтели (булочки со сладкой начинкой) 277
Крем-карамель 278
Крамбл 280
Малиновое суфле 282
Тыквенное суфле 285
Лаймовый пирог 286
Шоколадное искушение 288

За гранью кулинарного искусства Новые масштабы вашей кулинарной страсти

Неожиданные вкусовые ощущения и незабываемые моменты всего лишь одним нажатием кнопки: Miele Dialog oven устанавливает новые масштабы вашей кулинарной страсти и идеально подходит для кулинарных энтузиастов, которые ценят качество. Революционный метод приготовления пищи делает возможным появление совершенно новых, ранее не существовавших блюд. Не важно, готовите ли вы простую еду, стандартный обед из трёх блюд или сложные в приготовлении изысканные блюда — наслаждайтесь новым уровнем совершенства в любом случае.

Инновация в кулинарии: новый метод приготовления

Рыба во льду (стр. 18), филе телятины в пчелином воске (стр. 27): с Dialog oven невозможное возможно. Коротко способ приготовления с помощью M Chef можно описать так: инновационная технология постоянно находится в диалоге с готовящимся блюдом, контролирует и регулирует процесс приготовления. С ней продукт готовится равномерно по всему объёму, а не как обычно сначала снаружи, потом внутри. И что ещё удивительно: Dialog oven разделяет процессы приготовления и придания румяной корочки. Вы добиваетесь необходимой степени готовности и подрумянивания продукта независимо друг от друга.

Совершенство: наслаждайтесь блюдами высокой кухни

С сегодняшнего дня вы можете готовить дома блюда высокой кухни ежедневно. Благодаря бережному методу приготовления даже нежные продукты питания удаётся приготовить великолепно. Мясо равномерно готовится по всей толщине и остаётся сочным, рыба и морепродукты сохраняют свою естественную нежную консистенцию. Использовать преимущества Miele Dialog oven можно также при выпечке: за счёт увеличения объёма теста хлеб или пироги пропекаются равномерно и имеют улучшенную структуру. Теперь вам решать, какая корочка будет у хлеба.

Простота: комфортное приготовление одним нажатием кнопки

Всё сразу за пару шагов: стандартные обеды из трёх блюд готовятся в один этап. С помощью Dialog oven можно одновременно приготовить различные продукты, так как в одной и той же рабочей камере можно запекать, выпекать, разогревать и размораживать. Сложные в приготовлении блюда, например гребешки, вы приготовите простым, ранее не существовавшим способом всего за несколько этапов. С помощью новых автоматических программ M Chef меню одновременно готовятся блюда с различными ингредиентами, например фаршированная куриная грудка, лосось с мангольдом и булочки Бриошь (стр. 42). Также можно всего за один этап испечь хлеб из замороженного теста.

Экономия времени: качество за меньшее время

Вы можете приготовить трудоёмкие блюда за ещё более короткое время. Вы хотели бы удивить гостей свининой по-мексикански (стр. 182)? С помощью Dialog oven её можно приготовить всего за 2,5 часа — вместо 8–16 часов при использовании традиционных кулинарных приборов. Вы экономите время при приготовлении не только амбициозных блюд, но и повседневных рецептов, при этом на 70 % без потери качества. Так на сочный мраморный пирог с Dialog oven вы потратите почти в половину меньше времени. Значительная экономия времени и при размораживании: благодаря инновации от Miele вы сможете быстрее и равномернее разморозить продукты, например мясо.

Важно знать

Как работает технология M Chef?

Инновационная технология M Chef использует энергию в форме так называемых энергетических единиц Гурмэ. С их помощью ингредиенты целенаправленно и равномерно доводятся до желаемой степени готовности.

Особенность: Dialog oven не только регулярно измеряет энергию, полученную продуктом приготовления, но и соответственно регулирует дальнейшую подачу энергии. Кроме этого, прибор имеет режим конвекции для разогрева и подрумянивания блюд.

Что такое энергетические единицы Гурмэ?

Технология M Chef использует новую форму энергии — энергетические единицы Гурмэ — как дополнение к традиционным параметрам. Dialog oven измеряет, сколько энергии продукт потребляет во время приготовления (1 энергетическая единица Гурмэ = 1 кДж). Потребление энергии зависит от веса и вида продукта.

Процесс приготовления можно настроить двумя способами: установить дополнительно к температуре определённое количество энергетических единиц Гурмэ — они будут передаваться продукту во время приготовления, пока не будет достигнуто желаемое число.

Или установить только температуру. В этом случае в продукт автоматически подаются энергетические единицы Гурмэ, пока не будет достигнуто их максимальное количество (2000) либо пока вы не прервёте процесс нажатием кнопки «Стоп», либо пока не завершите процесс приготовления.

Сколько в среднем требуется энергетических единиц Гурмэ?

Необходимое количество энергетических единиц Гурмэ в основном зависит от вида продукта, его веса, а также требуемой внутренней температуры.

Количество энергетических единиц Гурмэ	Применение
< 100	Нежные блюда, небольшие количества, короткое время приготовления
100–400	**Подходит для большинства блюд**
> 400	Большие объёмы, длительное время приготовления

Какая интенсивность используется?

То, как быстро и насколько равномерно продукт должен получать передаваемую в процессе приготовления энергию, определяется степенью интенсивности.

Высокая интенсивность подходит для большинства блюд, например хлеба, выпечки из слоёного теста, запеканок, терринов, жаркого и рыбы.

Средняя интенсивность подходит для тяжёлого сдобного теста (например, шоколадных или миндальных пирогов), открытых пирогов, булочек, пиццы и мяса.

Низкая интенсивность используется для приготовления нежных блюд, например чизкейков, крема-карамели и суфле.

Настройки и время приготовления: пользуйтесь привычными рецептами

Кулинария — это опыт: знаете идеальное время приготовления и настройки ваших любимых рецептов для обычного духового шкафа? С помощью этих советов и программ Гурмэ Профи вы легко сможете адаптировать их для Dialog oven.

Режим работы

Выберите M Chef и вид нагрева, используемый в обычном духовом шкафу.

Температура

Установите температуру на 20 °C выше той, которую вы используете в обычном режиме.
Исключение составляют режимы гриля, в которых устанавливается одинаково высокая температура.

Энергетические единицы Гурмэ

При использовании технологии M Chef устанавливайте в режимах работы только температуру без энергетических единиц Гурмэ.

Интенсивность

Ориентируйтесь на интенсивность, которая указана в книге рецептов для подобных продуктов питания.

Время приготовления

Проверьте готовность по истечении половины времени приготовления, которое вы устанавливаете для обычного духового шкафа.

Уровень приготовления

Используйте в основном уровень 2 и старайтесь располагать продукт по центру рабочей камеры.
Для равномерного результата приготовления размещайте продукт по центру решётки или противня.

Важно знать

Для чего предназначены программы Гурмэ Профи?

В меню M Chef главного меню находятся программы Гурмэ Профи.

При использовании программ Гурмэ Профи самостоятельно выберите соответствующий режим работы и установите температуру, энергетические единицы Гурмэ и интенсивность. Для этого всегда используйте технологию M Chef в комбинации с обычным режимом нагрева, который лучше всего подходит для приготовления блюда.

Совет: Специально устанавливать определённое число энергетических единиц Гурмэ не нужно. Если установите только температуру, энергетические единицы Гурмэ будут подаваться, как только вы поместите блюдо в рабочую камеру.

Для чего предназначены программы Гурмэ Ассистент?

В меню M Chef главного меню находятся программы Гурмэ Ассистент.

Вам нужна подсказка в процессе приготовления? Программы Гурмэ Ассистент дадут советы для соответствующей категории продуктов и выполнят необходимые настройки для оптимального результата приготовления. При этом режим работы задан, его нельзя менять. Dialog oven предложит вам значения для температуры, количества энергетических единиц Гурмэ и степени интенсивности, которые можно менять, чтобы, например, варьировать степень готовности или подрумянивания.

Большинство вариантов использования программ Гурмэ Ассистент ориентируются на рецепты из этой книги. С другими ингредиентами и количеством результат может отличаться.

Как работает программа «Размораживание»?

С помощью специальной программы «Размораживание» можно бережно разморозить продукт. Целая курица, фарш, рыба, фрукты или торт глубокой заморозки — замороженный продукт сохраняет внешний вид и структуру, так как размораживается равномерно.

Удобно: вы устанавливаете только высоту и вес замороженного продукта. Dialog oven автоматически рассчитывает количество необходимых энергетических единиц Гурмэ. Размораживание длится примерно 15–45 минут в зависимости от замороженного продукта.

Следующие советы помогут оптимизировать процесс разморозки:

- Поверните или перемешайте замороженный продукт, когда соответствующее указание появится на дисплее. Если продукт невозможно перевернуть (например, торты), просто поверните его.
- Поворачивайте или перемешивайте замороженный продукт во время размораживания несколько раз, если он весит более 1 кг. Так вы получите равномерный результат.
- При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой: не используйте жидкость после размораживания продуктов.
- Продукт для размораживания без упаковки положите в миску из материала, который подходит для приготовления с использованием технологии M Chef.
- Рыбу и мясо перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Какую посуду можно использовать для приготовления с технологией M Chef?

В Dialog oven можно использовать почти все материалы и варианты посуды, которые вы использовали до сих пор, за небольшим исключением.

Для приготовления с использованием технологии M Chef подходят:

- **металл**
  Пример: разъёмные металлические формы, прямоугольные формы, жаровни и кастрюли. Металлические крышки использовать нельзя, т. к. они препятствуют приготовлению.
  Совет: при приготовлении с технологией M Chef используйте формы и кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек. Не используйте при приготовлении с технологией M Chef фольгу, столовые приборы и посуду с декоративным металлическим покрытием, например позолоченной каймой или кобальтовой краской, так как это может привести к образованию искр.
- **огнеупорное стекло или стеклокерамика**
- **фарфоровая посуда**
  Нельзя использовать фарфоровую посуду с металлическим декором (например, позолоченной каймой или кобальтовой краской) или с полыми ручками.
- **пакеты и рукава для запекания**
  Пожалуйста, соблюдайте указания производителя по использованию этих изделий. Ни в коем случае нельзя использовать металлические зажимы или пластиковые/бумажные зажимы с проволокой внутри.
- **пластиковая посуда**
  Вы можете использовать пластиковую и одноразовую посуду из пластика, если она термостойкая и выдерживает температуру минимум 150 °C. В целях защиты окружающей среды старайтесь не использовать одноразовую посуду. Не оставляйте Dialog oven без присмотра при разогреве или при приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняющихся материалов.

Не подходят для приготовления с использованием технологии M Chef:

- **посуда с полыми ручками**
  В полостях может возникать высокое давление, которое приводит ко взрыву ручки. Исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух.
- **посудная глазурь и краски**
  Некоторые из них содержат металлические вещества, которые в режимах приготовления M Chef сильно нагреваются.
- **изделия из камня**
  Из-за крупнопористой структуры могут возникнуть трещины.
- **дерево**
  В процессе приготовления могут возникнуть трещины.

Режимы Miele Dialog oven

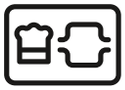
Режимы с использованием технологии M Chef

M Chef + Конвекция плюс
Для выпекания, запекания и приготовления почти всех блюд.

M Chef + Верхний/нижний жар
Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

M Chef + Конвекция с паром
Для выпекания и запекания с использованием пара. Тесто для хлеба и булочек хорошо поднимается, и получается красивая корочка.

M Chef + Интенсивное выпекание
Для выпечки пирогов с сочной начинкой и хрустящим основанием. Не используйте этот режим для плоской выпечки и запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.



M Chef + Автоматика жарения
Для запекания. На этапе обжаривания Dialog oven сначала нагревается до высокой температуры (примерно 230 °C). Как только эта температура достигнута, Dialog oven самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.

M Chef + Гриль большой
Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания в больших формах. Приготовление осуществляется за счёт электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт верхнего ТЭНа для нагрева/гриля.

M Chef + Гриль с обдувом
Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра. Вы можете готовить на гриле при более низких температурах, чем в режиме «M Chef + Гриль большой», поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере. Приготовление осуществляется за счёт электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт попеременного включения верхнего ТЭНа для нагрева/гриля и вентилятора.

Автоматические программы

Автоматические программы
Теперь вы без труда сможете приготовить более 100 блюд с помощью автоматически управляемого процесса.

Другие варианты использования

Специальные программы
Редко используемые рецепты и способы приготовления: для удобства пользователя добавлены специальные программы — например, бережное размораживание.

Низкотемпературное приготовление
Идеальный результат: с низкотемпературным режимом мясные блюда автоматически превращаются в деликатес.

Программы пользователя
До 20 любимых рецептов: просто сохраните режим работы, температуру и количество энергетических единиц Гурмэ и готовьте снова и снова.

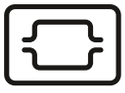
Традиционные режимы работы

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

Верхний/нижний жар
Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления. Если у вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

Конвекция с паром
Для выпекания и запекания с использованием пара.

Интенсивное выпекание
Для выпечки пирогов с сочной начинкой и хрустящим основанием. Не используйте этот режим для плоской выпечки и запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.



Автоматика жарения
Для запекания. На этапе обжаривания Dialog oven сначала нагревается до высокой температуры (примерно 230 °C). Как только эта температура достигнута, Dialog oven самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.

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

Верхний жар
Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился сверху.

Гриль большой
Для приготовления на гриле плоских продуктов и запекания. 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 нагревательного элемента, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.

Гриль с обдувом
Для приготовления на гриле продуктов большого размера (например, курицы). Вы можете готовить на гриле при более низких температурах, чем в режиме «Гриль большой», поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Инновации в кулинарии

Испытайте новое кулинарное наслаждение, открывающее для вас неизведанные горизонты: Miele Dialog oven позволяет воплощать инновационные кулинарные идеи благодаря уникальной технологии M Chef. Рыбу можно приготовить в блоке льда, который при этом не успевает растаять. Ещё не было техники, которая позволяла бы это сделать. Попробуйте то, что раньше просто не существовало. Для вашего творчества больше нет границ.

Рыба во льду

На 4 порции | Время приготовления: 35–45 минут

Ингредиенты

Для рыбы:
1 небольшой цуккини
90 г филе трески, готового к кулинарной обработке, ок. 10 × 3 см
1 ёмкость изо льда, ок. 20 × 14 × 14 см, с крышкой изо льда (толщина льда 4 см)

Для майонеза с лаймом:
1 лайм
2 ст. л. майонеза

Для сервировки:
½ стручка зелёного перца чили | мелко нарезанный
8 листьев кориандра | мелко нарезанные
4 ч. л. икры форели
1 ч. л. оливкового масла
4 крабовых чипса
2 ч. л. порошка из морских водорослей
2 веточки кервеля
2 веточки укропа
1 ст. л. шнитт-лука | нарезанный кусочками по 2 см

Принадлежности:
решётка
небольшой кондитерский мешок
4 кольца для гарнира, Ø 4 см
мелкое сито

Приготовление

Отрежьте от края цуккини 6–7 ломтиков толщиной 5 мм и уложите на дно ёмкости изо льда.

Выложите филе трески на ломтики цуккини по центру так, чтобы оно не касалось боковых стенок ёмкости. Накройте ёмкость крышкой и готовьте филе трески в Dialog oven.

Для майонеза натрите на тёрке цедру лайма. Выжмите из лайма сок, добавьте 1 ч. л. сока в майонез и перемешайте до кремообразного состояния. Майонез с соком лайма переложите в кондитерский мешок.

Смешайте перец чили, листья кориандра, икру форели и оливковое масло. Поломайте крабовые чипсы на мелкие кусочки.

Выньте приготовленную рыбу из ёмкости, разделите её вилкой на крупные куски и смешайте с 2/3 майонеза. Посолите и поперчите.

На небольшие тарелки поставьте по одному кольцу для гарнира. Разложите равными частями рыбную массу в кольца и слегка прижмите её.

Сверху выложите кусочки крабовых чипсов и слегка прижмите их. Посыпьте крабовые чипсы порошком из морских водорослей.

Аккуратно снимите кольца для гарнира. Выложите сверху по 1 ч. л. смеси икры и украсьте кервелем, укропом и шнитт-луком.

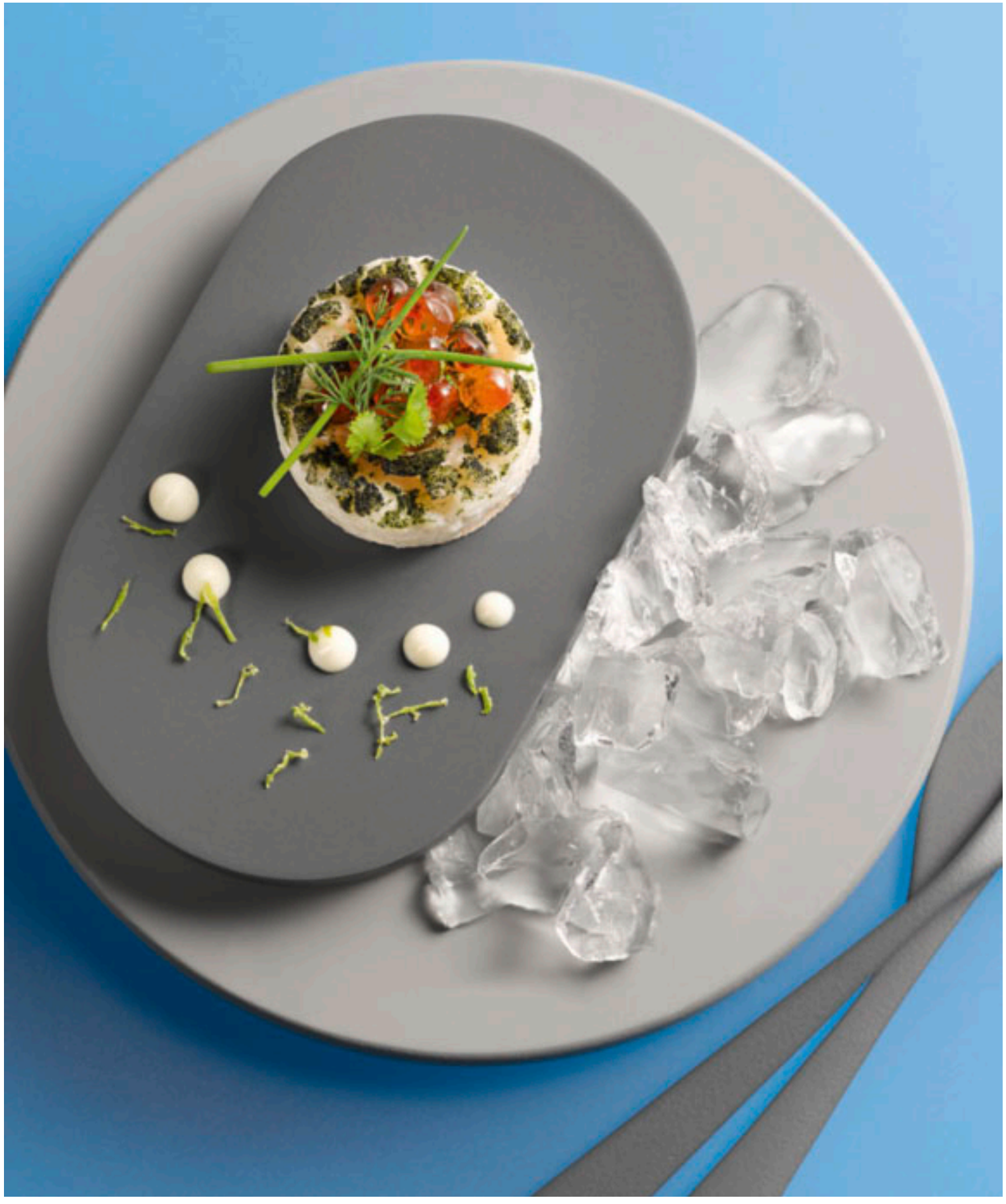
Выдавите из кондитерского мешка небольшие горошины майонеза с лаймом по всей тарелке и посыпьте сверху тёртой цедрой лайма.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Рыба со льдом
Продолжительность программы:	ок. 7 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	30 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Длительность:	7 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	1



Рыба во льду

Булочки без корочки с томатным джемом

На 14 штук | Время приготовления: 110–120 минут + 24 часа маринования

Ингредиенты

Для томатного джема:
300 г помидоров (сорт «Рома»)
½ стручка ванили
½ лимона | только натёртая цедра
½ апельсина | только натёртая цедра
180 г желирующего сахара

Для булочек:
21 г свежих дрожжей
90 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
300 г муки для баоцзы или пшеничной муки, тип 405
50 г сливочного масла | размягчённое
40 г сахара
1 среднее яйцо
соль

Для окрашивания:
розовый — 1 ч. л. сока красной свёклы

Принадлежности:
стеклянные банки для джема с закручивающимися крышками
противень

Приготовление

Для сладкой начинки разрежьте помидоры на четыре части. Надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Смешайте в миске помидоры, стручок и сердцевину ванили, лимонную и апельсиновую цедру и желирующий сахар, накройте и оставьте мариноваться на 24 часа.

Затем доведите смесь до кипения и варите 20–25 минут до желеобразной консистенции. Снимите пенку и выньте стручок ванили. Горячую массу разлейте по банкам, закройте, переверните и дайте остыть.

Помешивая, распустите дрожжи в слегка подогретом молоке. Из муки, сливочного масла, сахара, яйца и соли замесите однородное тесто. Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Вмешайте в тесто сок красной свёклы. Разделите тесто на 14 порций примерно по 35 г и сформируйте из них шары. Разомните каждый шарик в лепёшку, положите в центр 1 ч. л. томатного джема и защипните тесто. Сформируйте одинаковые по форме круглые булочки, выложите их на противень и дайте им подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте противень из рабочей камеры и включите предварительный нагрев Dialog oven. Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	130 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	средняя
Длительность:	14 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Булочки без корочки с томатным джемом

Булочки без корочки с овощной начинкой

На 14 штук | Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

Для овощной начинки:
3 ст. л. чёрных солёных бобов
2 небольших баклажана
½ небольшого сладкого красного перца
4 луковицы шалот
2 зубчика чеснока
2 ст. л. растительного масла
½ ч. л. хлопьев перца чили
1 ч. л. молотого имбиря
6 ст. л. воды
3 ст. л. белого вина
5 ст. л. соуса Хойсин или соевого соуса
2 ст. л. крахмала

Для булочек:
21 г свежих дрожжей
90 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
300 г муки для баоцзы или пшеничной муки, тип 405
50 г сливочного масла | размягчённое
40 г сахара
1 среднее яйцо
соль

Для окрашивания:
зелёный — 1 ч. л. растительного масла с ½ ч. л. порошка зелёного чая Матча

Принадлежности:
сито
противень

Приготовление

Для начинки промойте чёрные бобы в сите под струёй горячей воды, обсушите и нарежьте мелкими кусочками.

Баклажаны и сладкий перец нарежьте кубиками 5 × 5 мм. Лук-шалот и чеснок нарежьте мелкими кубиками.

Разогрейте масло в сковороде и припустите в нём лук-шалот и чеснок. Добавьте хлопья перца чили, имбирь и хорошо перемешайте. Затем добавьте баклажаны, сладкий перец, фасоль и воду и варите на слабом огне под крышкой 30 минут.

Помешивая, распустите дрожжи в слегка подогретом молоке. Из муки, сливочного масла, сахара, яйца и соли замесите однородное тесто. Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Во время первой фазы подъёма теста добавьте к овощам белое вино и соус Хойсин и доведите начинку до кипения. Смешайте крахмал с небольшим количеством воды и также добавьте его в начинку. Быстро доведите начинку до кипения на самом большом огне, а затем варите на слабом огне до тех пор, пока жидкость не выпарится. Остудите и при необходимости измельчите ножом или в кухонном комбайне.

Вмешайте в тесто растительное масло с порошком зелёного чая Матча. Разделите тесто на 14 порций примерно по 35 г и сформируйте из них шары. Разомните каждый шарик в лепёшку, положите в центр 1 ч. л. начинки и защипните тесто. Сформируйте одинаковые по форме круглые булочки, выложите их на противень и дайте им подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте противень из рабочей камеры и включите предварительный нагрев Dialog oven. Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	130 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	средняя
Длительность:	14 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Булочки без корочки с начинкой из свинины по-мексикански

На 14 штук | Время приготовления: 110–120 минут + время для приготовления свинины

Ингредиенты

Для начинки:
150 г свинины по-мексикански | уже приготовленная, охлаждённая
1 ст. л. соуса барбекю
соль
молотый чёрный перец

Для булочек:
21 г свежих дрожжей
90 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
300 г муки для баоцзы или пшеничной муки, тип 405
50 г сливочного масла | размягчённое
40 г сахара
1 среднее яйцо
соль

Принадлежности:
противень

Приготовление

Для начинки смешайте свинину с соусом барбекю, посолите и поперчите. Разделите массу на 14 порций примерно по 10 г и сформируйте из них шарики. Шарики поместите на 1 час в морозильную камеру.

Помешивая, распустите дрожжи в слегка подогретом молоке. Из муки, сливочного масла, сахара, яйца и соли замесите однородное тесто. Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Разделите тесто на 14 порций примерно по 35 г и сформируйте из них шары. Разомните каждый шарик в лепёшку, в центр положите шарик свинины. Сформируйте одинаковые по форме круглые булочки, выложите их на противень и дайте им подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте противень из рабочей камеры и включите предварительный нагрев Dialog oven. Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	130 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	средняя
Длительность:	14 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Разноцветная дрожжевая плетёнка

На 8 порций | Время приготовления: 70–90 минут

Ингредиенты

Для дрожжевого теста:
21 г свежих дрожжей
90 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
50 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо

Для окрашивания:
красный — 1 ч. л. порошка паприки, смешанного с 20 г томатной пасты или 1 ч. л. порошка красной свёклы
жёлтый — 1 ст. л. растительного масла, смешанного с 1 ч. л. куркумы или порошка карри
зелёный — 1 ст. л. растительного масла, смешанного с 1 ч. л. порошка зелёного чая Матча
фиолетовый — 1–2 ст. л. сока черники или бузины
чёрный — 1 ст. л. растительного масла, смешанного с 1 ч. л. чернил каракатицы

Принадлежности:
противень
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и яйцо и замешивайте в течение 3–4 минут до получения однородного теста.

Разделите тесто на три равные части и вмешайте в каждую ингредиенты для окрашивания.

Порции теста отдельно друг от друга выложите на противень и оставьте подниматься согласно автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Раскатайте каждую порцию теста в жгут длиной 30 см, сплетите все три в косичку и уложите на противень по диагонали.

Дайте тесту ещё раз подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте противень из рабочей камеры и запустите автоматическую программу или предварительно нагрейте Dialog oven. Выпекайте плетёнку в предварительно разогретом Dialog oven.

После выпекания остудите плетёнку на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Мраморн. плетёнка дрожж.
Продолжительность программы:	ок. 22 минут

Альтернативная настройка

Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	120 °C
Длительность:	7 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	120 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	120
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет

Для сладкого варианта добавьте 40 г сахара и 1 щепотку соли, а каждую порцию теста окрашивайте ½ ч. л. пищевого красителя.
При окрашивании природными красителями тесто будет иметь более бледную окраску, чем при окрашивании искусственными пищевыми красителями.

Филе телятины в пчелином воске

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут + 60–70 минут для восковой оболочки

Ингредиенты

Для филе:
1 кг пластин косметического пчелиного воска
500 г филе телятины, готового к кулинарной обработке, Ø одинаковой толщины 5–6 см
соль
молотый чёрный перец

Для обжаривания:
1 ст. л. топлёного масла

Принадлежности:
стеклянная форма, длина 25 см
форма для запекания Гурмэ
кухонная нить
фарфоровое блюдо или тарелка
решётка
термощуп

Приготовление

Поставьте стеклянную форму на водяную баню в форму для запекания. Положите пластины пчелиного воска в форму и растопите их на среднем огне.

Филе телятины посолите, поперчите и обжарьте равномерно со всех сторон в топлёном масле.

Остудите филе. Прикрепите к одному концу филе кухонную нить, чтобы можно было подвесить мясо.

Остывшее мясо полностью опустите в растопленный пчелиный воск, дайте ему стечь и оставьте мясо в подвешенном состоянии, пока воск не остынет. Повторите эту процедуру 2–3 раза. Толщина воскового слоя должна быть минимум 3 мм, и до начала приготовления воск должен полностью застыть.

Положите филе телятины на фарфоровое блюдо. Вставьте термощуп через восковой слой в мясо и запекайте в Dialog oven до желаемой степени приготовления.

После приготовления разрежьте восковой слой, выньте филе и подавайте. Из соображений гигиены воск не следует использовать повторно.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс	Энергетические единицы Гурмэ:	--
Температура:	30 °C	Интенсивность:	низкая
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 25 минут)	Предварительный нагрев:	выключить
		Crisp function:	выключить
		Уровень:	2
Внутренняя температура (средняя прожарка):	54 °C (Длительность: ок. 35 минут)		

Совет
Филе телятины в оболочке из пчелиного воска нельзя довести до полной прожарки, так как воск растает при достижении мясом необходимой внутренней температуры (точка плавления пчелиного воска: примерно 62 °C).

Лосось сырой и запечённый

На 4 порции | Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

Для маринованных овощей:
1 свежая красная свёкла
150 мл уксуса для суши
1 небольшая красная луковица
1 стручок перца чили
Для крутонов:
1 ломтик белого хлеба
5 ст. л. подсолнечного масла
соль
Для крема из авокадо:
1 авокадо
1 ст. л. майонеза
1 ст. л. сока лайма
Для крема с лаймом:
2 ст. л. майонеза
1–2 ст. л. сока лайма
½ лайма | только натёртая цедра
Для маринада севиче:
2 ст. л. сока лайма
75 мл уксуса для суши после маринования овощей
соль
Для лосося:
4 филе лосося (средняя часть), готовых к кулинарной обработке, ок. 10 × 2,5 × 2 см (примерно по 90 г)
Для сервировки:
2 веточки кервеля
2 веточки эстрагона
2 веточки укропа
½ лайма | только натёртая цедра
Принадлежности:
круглая форма для вырезания в тесте, Ø 2 см
погружной блендер
небольшой кондитерский мешок
фольга
противень

Севиче — это блюдо из Перу, в котором филе сырой рыбы маринуется в соке лайма.

Приготовление

Для маринованных овощей нарежьте красную свёклу ломтиками толщиной 2 мм. Формой для вырезания вырежьте кружки диаметром 2 см. Приблизительно 20 минут маринуйте их в 75 мл уксуса для суши в холодильнике.

Очистите красный лук, разрежьте пополам и нарежьте полукольцами толщиной 2 мм. Надрежьте стручок перца чили, удалите сердцевину. Половину стручка нарежьте сначала кусочками размером 2 см, а затем мелкой соломкой. Смешайте кольца лука и соломку перца чили и примерно 20 минут маринуйте в 75 мл уксуса для суши в холодильнике. Дайте уксусу стечь и сохраните его для маринада севиче.

Для крутонов срежьте корочку с белого хлеба. Слегка раскатайте ломтик хлеба скалкой и нарежьте его кубиками размером 3 × 3 мм. Разогрейте растительное масло в сковороде, обжарьте в нём кубики хлеба, затем выложите на салфетку, чтобы масло впиталось. Слегка присолите крутоны и отставьте в сторону.

Для приготовления крема удалите из авокадо косточку и пюрируйте мякоть с майонезом и соком лайма до однородной кремовой массы. Заполните ею кондитерский мешок и положите его в холодильник.

Для приготовления крема с соком лайма смешайте майонез и сок лайма. При этом крем не должен быть слишком жидким. Добавьте цедру лайма и поставьте крем в холодильник. Для маринада севиче смешайте сок лайма и уксус после маринования лука и перца чили и посолите. Выньте свёклу, дайте стечь маринаду.

Половинку каждого куска лосося плотно оберните фольгой. Выложите куски лосося по центру противня обёрнутой в фольгу стороной к краю. Запекайте лосося в Dialog oven. Для сервировки на каждую тарелку положите по 1 ст. л. крема с лаймом и немного разровняйте его ложкой. Снимите фольгу с кусков лосося. Куски лосося поджаренной стороной выложите на крем с лаймом, сырую сторону полейте 1 ст. л. маринада севиче.

Украсьте поджаренную часть кружочками свёклы, крутонами, кервелем и эстрагоном. Выдавите из кондитерского мешка по три розочки из крема авокадо рядом с сырой частью лосося, посыпьте рыбу смесью лука и перца чили. Украсьте укропом, эстрагоном и цедрой лайма.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс	Длительность:	12 минут
Температура:	30 °C	Предварительный нагрев:	выключить
Энергетические единицы Гурмэ:	--	Crisp function:	включить
Интенсивность:	высокая	Уровень:	2

Лосось сырой и запечённый

Ингредиенты

Для рулетиков из лосося:
1 лист морских водорослей для суши и роллов (лист нори)
1 филе лосося (ок. 60 г), без кожи, готовое к кулинарной обработке, 4 × 4 см
1 ст. л. обжаренных семян кунжута

Для салата:
80 г салата (чечевичный салат или салат из красной свёклы с яблоком | мелко нарезанный)

Принадлежности:
тарелка, Ø 26–28 см
решётка

Приготовление

От листа нори отрежьте 2 полосы шириной по 4 см. Склейте их холодной водой в полосу длиной ок. 30 см.

Плотно оберните филе лосося полоской нори, чтобы получился ролл диаметром ок. 3,5 см и высотой 4 см.

Верхнюю и нижнюю часть ролла из лосося для корочки окунуть в обжаренные семена кунжута.

Положите ролл в центр тарелки. Овощной салат распределите кольцом вокруг ролла.

Запекайте ролл из лосося в Dialog oven.

Роллы из лосося в салатном кольце

На 1 порцию
Время приготовления: 35–45 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	30 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	20
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Фрукты с горячим ванильным соусом

На 1 порцию | Время приготовления: ок. 20–30 минут + 3 часа для охлаждения

Ингредиенты

Для ванильного соуса:
500 мл молока, жирность 3,5% | холодное
2 ст. л. крахмала
30 г сахара
1 щепотка соли
½ стручка ванили
1 среднее яйцо | только желток

Для фруктов (на порцию):
80 г фруктов/ягод | очищенные | нарезанные мелкими кубиками (например, малина, смородина, клубника, голубика или земляника)

Принадлежности:
тарелка, Ø 26–28 см
стеклянная или фарфоровая чашка, Ø 7–8 см
решётка

Приготовление

5 ст. л. молока смешайте с крахмалом. Оставшееся молоко, сахар и соль поместите в кастрюлю. Надрежьте стручок ванили вдоль, соскребите сердцевину с помощью ножа и положите всю ваниль в молоко.

Молоко быстро вскипятите, добавьте разведённый крахмал и вновь доведите до кипения. Снимите ванильный соус с плиты. Смешайте желток с небольшим количеством соуса, затем перемешайте его с горячим соусом в кастрюле.

Выньте стручок ванили и оставьте соус на 1 час остывать при комнатной температуре. Затем поставьте его минимум на 2 часа в холодильник.

1 порцию фруктов распределите по краю тарелки. Налейте в чашку 80 г остывшего ванильного соуса и поставьте её в центр тарелки. Тарелку поставьте на решётку и нагрейте ванильный соус в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	30 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	20
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Приготовьте ванильный соус накануне и оставьте на ночь в холодильнике. Если соус нужен срочно, используйте готовый вместо приготовленного самостоятельно.

Автоматические программы M Chef

Теперь приготовить стандартный обед из трёх блюд легко и просто: в Dialog oven разные продукты готовятся за один этап. Например, несколько ингредиентов основного блюда ставятся и вынимаются из рабочей камеры в одно время. Каждый ингредиент готовится ровно до момента готовности независимо от того, был ли он до этого сырым или предварительно обжаренным. Вы получите первоклассно приготовленный обед, практически равный по качеству высокой кухне, и существенно сэкономите при этом время.

Мясной фарш с овощами и рисом

На 12 порций | Время приготовления: 120–130 минут

Ингредиенты

Для фарша, овощей и риса:
1 кг риса для ризотто
3 зубчика чеснока
5 морковок
3 стебля сельдерея
60 г сливочного масла
5 веточек тимьяна
соль
молотый чёрный перец
150 г шпика
750 г мясного фарша
2 луковицы
300 г шампиньонов
1 л бульона | тёплый

Для дип-соуса:
1 зелёный острый перец пепперони
500 г йогурта, жирность 3,5%
3 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
бумага для выпечки

Приготовление

Промойте рис холодной водой и варите под крышкой на медленном огне.

Чеснок, морковь и сельдерей нарежьте тонкими кружочками.

Растопите на плите в форме для запекания Гурмэ половину сливочного масла и на среднем огне обжарьте в нём один зубчик чеснока в течение 1 минуты. Добавьте морковь и жарьте ещё 2 минуты. Затем добавьте сельдерей и жарьте ещё 2 минуты.

Мелко порубите листья тимьяна. Приправьте овощи солью, перцем и половиной тимьяна. Поместите овощи в миску и отложите.

Обжаривайте шпик в форме для запекания, пока не вытопится жир. Добавьте фарш и обжаривайте его до коричневого цвета.

Нарежьте кубиками лук, добавьте его и оставшийся чеснок и обжаривайте примерно 5 минут. Приправьте солью, перцем и оставшимся тимьяном. Выложите фарш в миску и отложите её.

Слейте воду из риса, шампиньоны порежьте ломтиками. Смажьте форму оставшимся сливочным маслом.

Выложите на дно равномерный слой моркови и сельдерея. Сверху слоями выложите половину риса, весь фарш, половину шампиньонов. Обильно посолите и поперчите.

Добавьте оставшийся рис и плотно прижмите его. В последнюю очередь выложите сверху оставшиеся шампиньоны и залейте всё тёплым бульоном.

Накройте двумя слоями бумаги для выпечки так, чтобы она плотно прилегала к поверхности. Готовьте блюдо в Dialog oven.

В это время мелко нарежьте пепперони для дип-соуса. Сбрызните йогурт оливковым маслом и посыпьте тонкими кольцами перца пепперони.

После приготовления выньте форму из рабочей камеры и оставьте блюдо на 10 минут остывать, затем снимите бумагу для запекания.

Переверните на большое плоское сервировочное блюдо и подавайте вместе с дип-соусом.

Совет
Арабское название этого традиционного блюда с Ближнего Востока — Maqluba, переводится как «поставленный на голову».

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Фарш| овощи|рис
Продолжительность программы:	ок. 80 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	800
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	3 паровых удара/ с управлением по времени
1 паровой удар:	через 15 минут
2 паровой удар:	через 25 минут
3 паровой удар:	через 40 минут
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Мясной фарш с овощами и рисом

Филе телятины на овощной подушке

На 4 порции | Время приготовления: 35–45 минут

Ингредиенты

250 г цуккини
100 г грибов эноки или шампиньонов
300 г помидоров черри (целые кисти)
7 ломтиков ветчины (хамона серрано)
1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке
оливковое масло
соль
молотый чёрный перец
2 веточки розмарина
2 веточки тимьяна

Принадлежности:
фольга
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Разрежьте цуккини вдоль на две половинки и каждую половинку ещё на три части. Обрежьте ножки у грибов. Осторожно промойте кисти помидоров черри.

Уложите ломтики хамона немного внахлёст на фольгу. Сверху положите филе телятины и плотно оберните его фольгой. Обжарьте филе в фольге в сковороде без жира на сильном огне с каждой стороны примерно по 2 минуты.

Выньте филе из сковороды, немного остудите и затем осторожно достаньте из фольги так, чтобы сохранилась оболочка из хамона. Предварительно разогрейте Dialog oven.

Установите решётку на универсальный противень. Положите филе на решётку, сверху распределите ломтики цуккини и грибы. Рядом разместите кисти черри.

Сбрызните мясо и овощи оливковым маслом, посолите и поперчите, положите сверху веточки розмарина и тимьяна. Вставьте термощуп в филе и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	125 °C
Внутренняя температура:	57 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Благодаря фольге хамон при обжарке не поджаривается, а потому не становится тёмным, жёстким и сухим.

Филе телятины на овощной подушке

Кебаб с цветной капустой и фокаччей

На 4 порции | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для фокаччи:
21 г свежих дрожжей
180 мл воды | слегка подогретая
300 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла для сбрызгивания

Для кебаба:
600 г говяжьего или бараньего фарша
85 г панировочных сухарей
3 ч. л. свежего кориандра | рубленый
60 г сметаны
1 ч. л. смеси восточных пряностей
соль

Для смазывания:
2 ст. л. оливкового масла

Для цветной капусты:
3 помидора | очищенные и нарезанные кубиками
30 г зелёного лука | мелко нарезанный
50 г лука-шалота | нарезанный мелкими кубиками
20 г зелёного перца чили | очень мелко нарезанный (по вкусу)
½ кочана цветной капусты | разделённый на мелкие соцветия
1 ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
противень
форма для запекания, ок. 20 × 30 см (на половину противня)

Совет
Смесь восточных пряностей состоит из кориандра, кумина, имбиря, перца чили, мяты и чеснока.

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, сахар и соль и вымешивайте в течение 8–10 минут до получения однородного теста.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Во время первой фазы подъёма теста хорошенько смешайте фарш для кебаба с другими ингредиентами и поставьте на 30 минут в холодильник. Затем сформируйте из него восемь мясных роллов примерно по 100 г и смажьте их немного оливковым маслом.

После первого подъёма вымесите тесто ещё раз. Сбрызните половину противня оливковым маслом, положите тесто на эту сторону и растяните его так, чтобы оно покрыло всю половину противня.

Дайте тесту ещё раз подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Во время второй фазы подъёма теста смешайте овощи со специями и оливковым маслом и выложите в форму для запекания. Сверху положите мясные роллы.

После подъёма теста выньте противень из рабочей камеры. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Форму для запекания установите на противень рядом с фокаччей, слегка сбрызните фокаччу оливковым маслом. Готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Кебаб|цветная кап.|фокачча
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	230 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Лосось с мангольдом, фаршированная куриная грудка и бриоши

На 4 порции | Время приготовления: 120–130 минут

Ингредиенты

Для бриошей:
10 г свежих дрожжей
90 мл воды | слегка подогретая
230 г пшеничной муки, тип 405
4 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
15 г сливочного масла
1 среднее яйцо

Для курицы:
2 филе куриной грудки (по 200 г), готовые к кулинарной обработке
1 среднее яйцо | только белок | холодный
60 г сливок | холодные
1 лимон
1 щепотка порошка копчёной паприки
3 веточки тимьяна
20 г сливочного масла | растопленное
соль
молотый чёрный перец

Для лосося:
2 листа мангольда
40 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
2 веточки тимьяна
соль
молотый чёрный перец
180 г помидоров
100 г шампиньонов
2 куска филе лосося (по 150 г), без кожи, готовые к кулинарной обработке

Принадлежности:
кухонная нить
универсальный противень
форма для запекания, ок. 17 × 24 см

Приготовление

Для бриошей распустите дрожжи в тёплой воде. Из муки, сахара, соли, сливочного масла и половины взбитого яйца замесите однородное тесто. Затем промесите тесто на средней скорости 5 минут в кухонном комбайне.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Во время первой фазы подъёма теста приготовьте начинку для курицы: обрежьте тонкие острые концы филе грудки (всего около 80 г) и пюрируйте их. Добавьте белок и щепотку соли. Влейте сливки и быстро перемешайте. Поставьте начинку на 10 минут в холодильник.

В это время прорежьте в филе ножом глубокие карманы. Натрите на тёрке цедру с половины лимона и добавьте её вместе с порошком паприки и листьями тимьяна в начинку. Переложите начинку в кондитерский мешок и выдавите из него примерно по 30–40 г в каждую куриную грудку. Не начиняйте слишком много, так как во время приготовления начинка увеличивается в объёме. Хорошо скрепите края карманов грудки зубочистками или кухонной нитью. С помощью кисточки смажьте растопленным маслом и приправьте солью и перцем.

Затем сформируйте из теста четыре одинаковые бриоши и положите их близко друг к другу в углу универсального противня. Дайте тесту ещё раз подойти в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Во время второй фазы подъёма теста приготовьте ингредиенты для лосося: отрежьте стебель от листа мангольда и нарежьте его кубиками, зелёные листья отложите. Разогрейте 30 г сливочного масла в сковороде. Добавьте нарезанный тонкими пластинами чеснок и кубики стебля мангольда и обжаривайте всё вместе примерно 5 минут. Посыпьте сверху листьями тимьяна, посолите и поперчите, затем выложите всё в миску.

Помидоры опустите ненадолго в кипящую воду, затем сразу обдайте холодной водой, снимите с них кожицу, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Шампиньоны также нарежьте мелкими кубиками, смешайте их с помидорами и мангольдом. Посолите и поперчите.

Положите филе лосося в форму для запекания, приправьте солью и перцем. Вокруг лосося выложите смесь из мангольда и помидоров. Зелёные листья мангольда нарежьте тонкими полосками, смешайте с 10 г растопленного сливочного масла и выложите поверх лосося.

Поставьте форму для запекания рядом с бриошами на универсальный противень и положите рядом филе куриной грудки. Вторую половину лимона нарежьте тонкими кружочками, разрежьте их пополам и выложите рядом с филе.

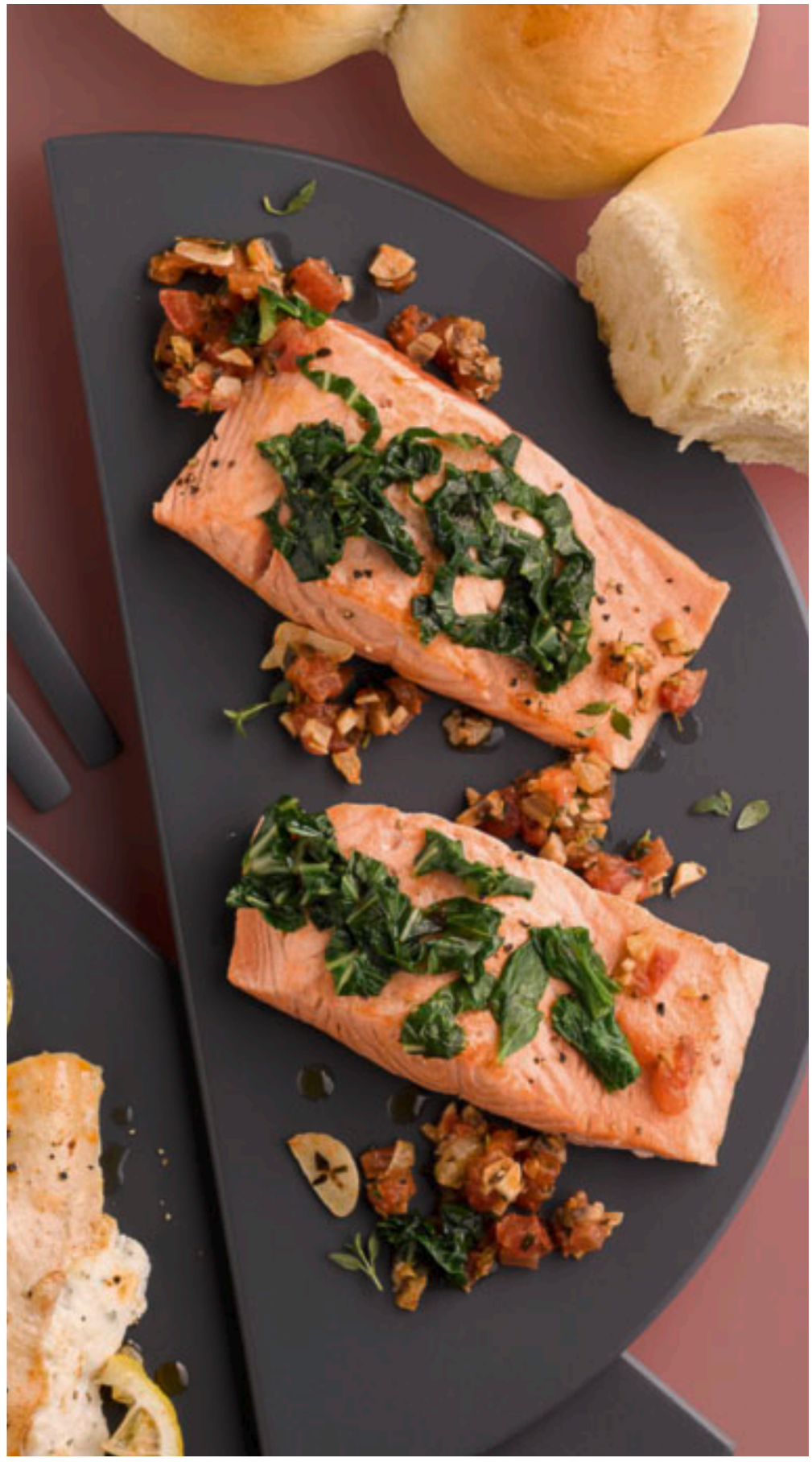
Смажьте булочки Бриошь оставшейся половиной взбитого яйца и готовьте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Лосось|курица| бриошь
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	220
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2



Лосось с мангольдом, фаршированная куриная грудка и бриоши

Ножка ягнёнка с овощами и картофелем

На 4 порции | Время приготовления: 60–70 минут

Ингредиенты

Для ножки ягнёнка:
1 ножка ягнёнка (ок. 800 г), без костей, готовая к кулинарной обработке
1 ст. л. свежего розмарина | рубленый
1 ст. л. листьев свежего тимьяна | рубленые
1 зубчик чеснока | мелко рубленный
соль
молотый чёрный перец
2 ст. л. растительного масла

Для овощей:
1 красня паприка
1 жёлтая паприка
1 цуккини
1 баклажан
8 стеблей зелёной спаржи
4 ст. л. оливкового масла
соль
молотый чёрный перец

Для картофеля:
600 г картофеля | с кожурой
1 ст. л. свежего розмарина | рубленый
1 ст. л. листьев свежего тимьяна | рубленые
1 зубчик чеснока | мелко рубленный
соль
3–4 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
кухонная нить
универсальный противень
рукав для запекания
термощуп

Приготовление

Раскройте мясо ножки ягнёнка и равномерно распределите по нему травы и чеснок. Приправьте солью и перцем, сверните в рулет и перевяжите кухонной нитью.

Обжарьте мясо со всех сторон в разогретом масле на сковороде до золотистого цвета.

Помойте и очистите овощи, нарежьте кусочками. У зелёной спаржи отрежьте кончики и очистите нижнюю часть стеблей. Уложите спаржу с одной стороны универсального противня и положите сверху ножку ягнёнка.

Оставшиеся овощи смешайте с растительным маслом, приправьте солью и перцем и распределите вокруг мяса. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Хорошо помойте картофель, разрежьте каждую картофелину в кожуре на шесть частей и смешайте с травами, чесноком и оливковым маслом. Уложите картофель в рукав для запекания и завяжите его кухонной нитью. Положите картофель на другую половину универсального противня, а в мясо вставьте термощуп. Готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef Меню| Ягнёнок|овощи| Картофель
Длительность:	ок. 44 минут

Альтернативная настройка
Этап приготовления 1

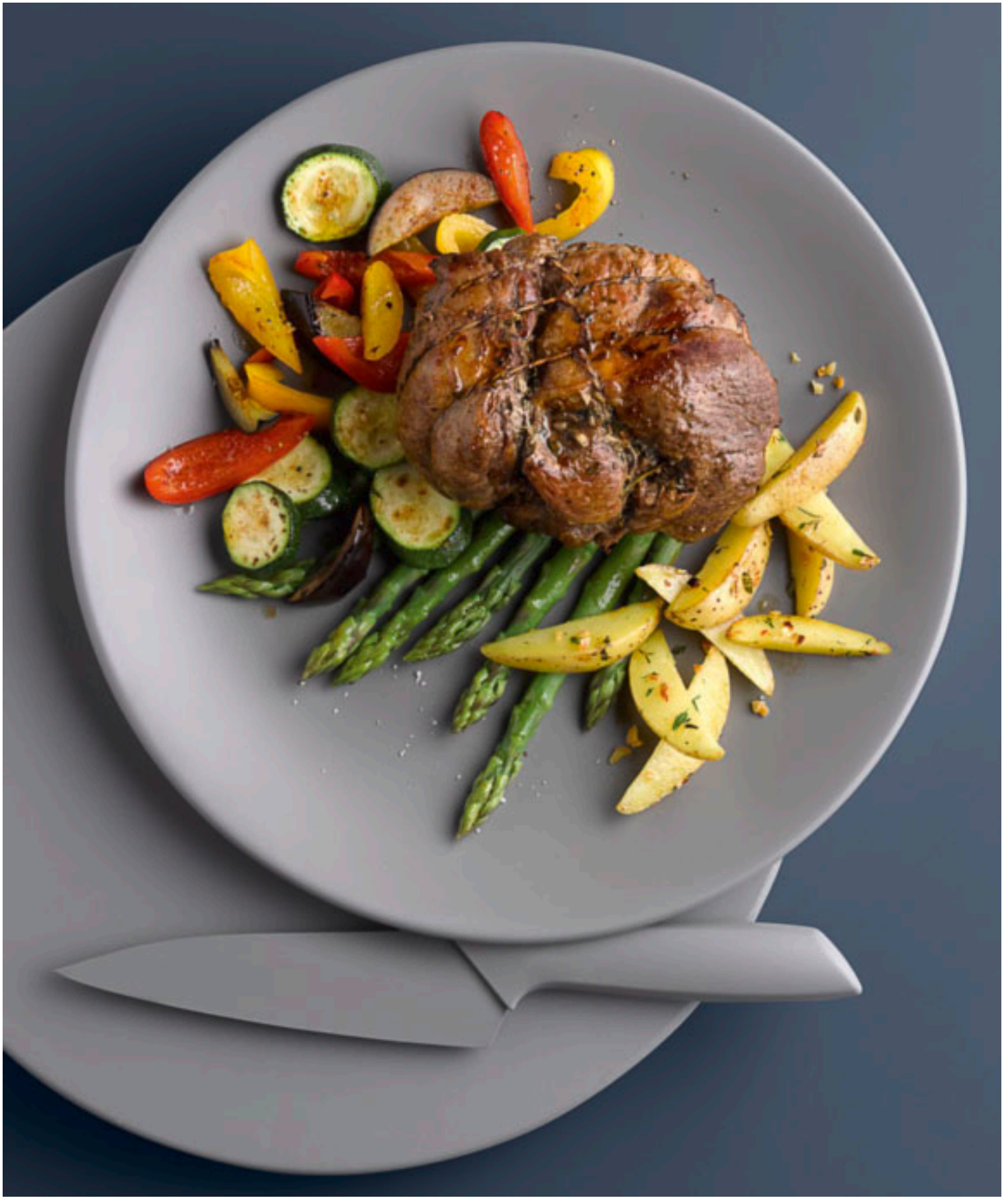
Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	175 °C
Внутренняя температура:	65 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	120
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	175 °C
Внутренняя температура:	65 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	160
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 3

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	175 °C
Внутренняя температура:	65 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Ножка ягнёнка с овощами и картофелем

Морепродукты с лососем и говяжьим филе

На 4 порции | Время приготовления: 35–40 минут

Ингредиенты

8 гребешков, готовых к кулинарной обработке
8 королевских креветок, очищенных, готовых к кулинарной обработке
4 филе лосося (по 125 г), без кожи, готовые к кулинарной обработке
4 ст. л. растительного масла
молотый белый перец
6 веточек свежего тимьяна
4 стейка из говяжьего филе (по 225 г), готовые к кулинарной обработке
молотый чёрный перец
соль

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
форма для запекания, ок. 20 × 30 см

Приготовление

Положите гребешки, креветки и филе лосося в форму для запекания и слегка сбрызните растительным маслом. Приправьте белым перцем и положите сверху веточки тимьяна.

Установите решётку на универсальный противень и поставьте в Dialog oven. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Обжарьте говяжьи стейки со всех сторон на сильном огне в сковороде, затем приправьте чёрным перцем.

Форму для запекания поставьте с одной стороны решётки, филе говядины выложите на решётку рядом и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven. После приготовления посолите.

Если морепродукты с филе лосося и говяжье филе должны подаваться как два следующих друг за другом блюда, выключите Dialog oven после приготовления, выньте форму для запекания, а филе говядины оставьте в рабочей камере до подачи на стол.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Морепродукты| лосось|-говяд.
Продолжительность программы:	ок. 23 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	150 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	170
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Эта комбинация из мяса и морепродуктов или рыбы в Северной Америке часто называется Surf & Turf, а в Австралии — Reef meets Beef.
В первоначальной североамериканской версии стейк подавали с половиной омара.

Морепродукты с лососем и говяжьим филе

Ингредиенты

Ингредиенты:
1 голец (ок. 1 кг), целый, готовый к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
500 г нерассыпчатого картофеля удлинённой формы
3 ст. л. оливкового масла
500 г цветной капусты | соцветия
2 ч. л. кунжутного масла
1 ч. л. белых семян кунжута
1 ч. л. чёрных семян кунжута

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Брюшко гольца обрежьте с обеих сторон на 1 см, чтобы рыба могла стоять на брюшке.

Приправьте солью и перцем и поставьте на универсальный противень. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Картофель хорошо помойте и разрежьте на четвертинки в кожуре. Смешайте четвертинки картофеля с оливковым маслом, посолите и поперчите.

Смешайте розетки цветной капусты с кунжутным маслом и семенами кунжута. Выложите капусту и картофель вокруг рыбы и вставьте в неё термощуп. Готовьте блюдо в Dialog oven.

Голец с овощами и картофелем

На 4 порции
Время приготовления: 40–50 минут

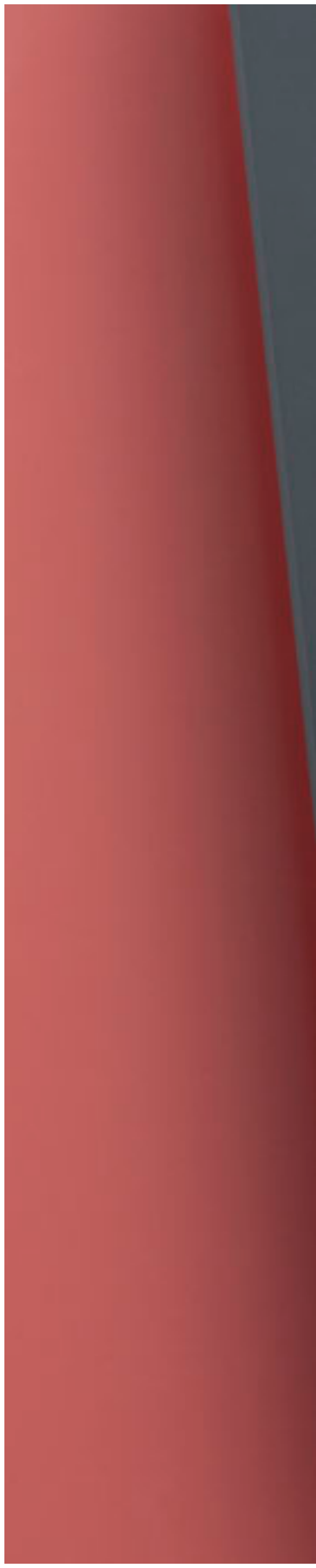
Рекомендуемая настройка

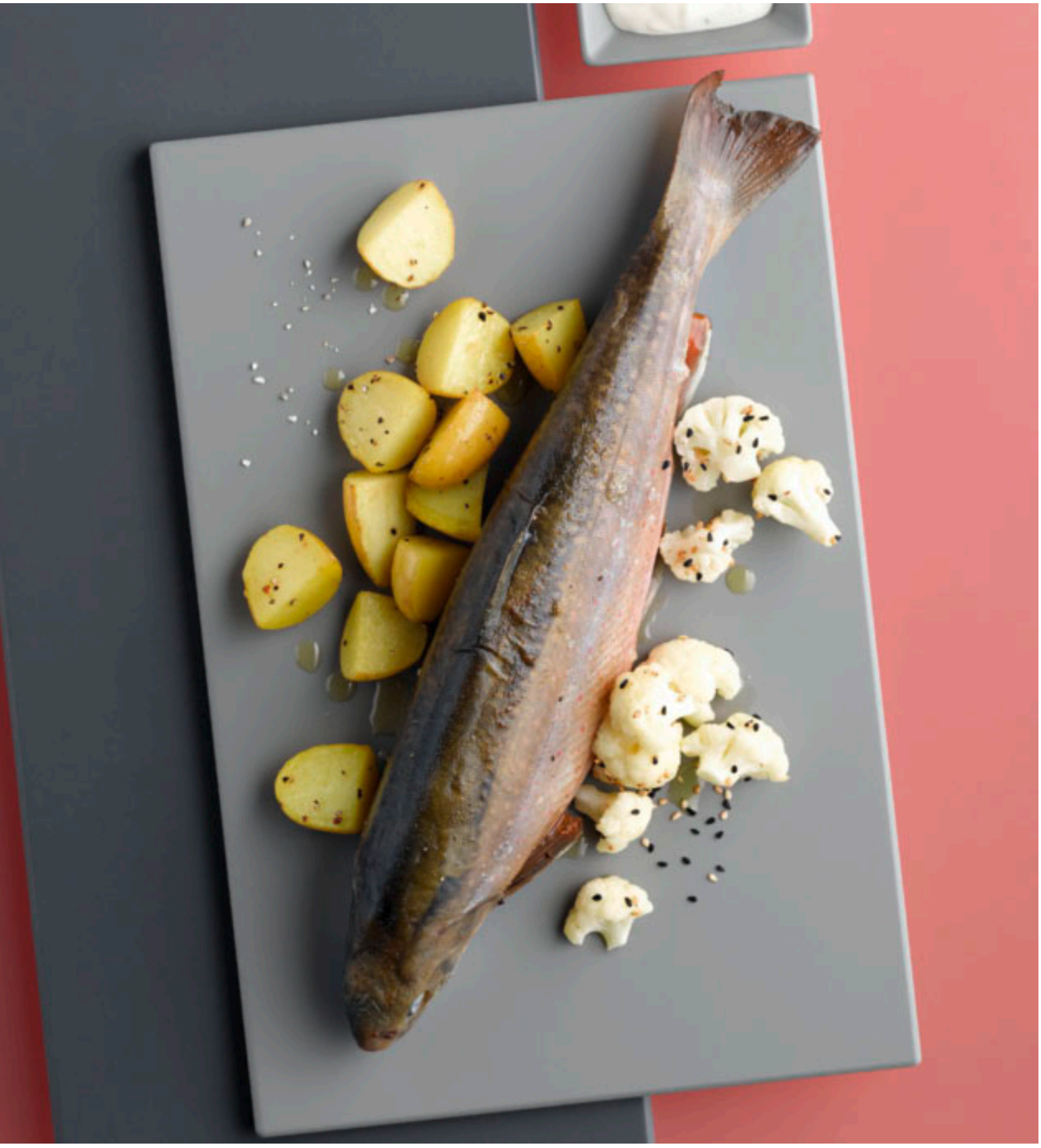
Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Голец|овощи| картофель
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	225 °C
Внутренняя температура:	70 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Смешайте 200 г крем-фреша, сок ½ лимона, 1 ст. л. тёртого хрена, соль и перец и подайте этот соус к рыбе.





Голец с овощами и картофелем

Морской окунь в тесте с травами и курица с паприкой

На 4 порции | Время приготовления: 120–130 минут

Ингредиенты

Для морского окуня:
10 г свежих дрожжей
150 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
250 г пшеничной муки, тип 405
½ ст. л. соли
1 ст. л. свежей петрушки | рубленая
1 ст. л. укропа | рубленый
1 ст. л. шнитт-лука | рубленый
300 г филе морского окуня, без кожи, готового к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
1 лимон | цедра и сок
Для смазывания:
2 ст. л. молока, жирность 3,5%
Для курицы:
20 г сливочного масла
20 г пшеничной муки, тип 405
200 мл молока, жирность 3,5 %
3 зубчика чеснока
2 веточки тимьяна
3 паприки, красные и жёлтые
3 ст. л. оливкового масла
2 помидора
2 ст. л. порошка паприки, сладкого
соль
молотый чёрный перец
1 филе куриной грудки (ок. 300 г), готовое к кулинарной обработке
50 г тёртого сыра Эмменталь
Принадлежности:
форма для запекания, ок. 18 × 28 см
противень

Совет
После приготовления разделите морского окуня на четыре части и подавайте с зелёным салатом в качестве закуски. В это время держите филе куриной грудки с паприкой в Dialog oven. Перед подачей разделите на четыре части, подавайте с рисом.

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль и травы и вымешивайте в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Положите тесто в миску и дайте ему подняться в два раза в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

В это время приготовьте соус для курицы с перцем. Для этого растопите сливочное масло в сковороде, добавьте муку и перемешайте. На слабом огне при постоянном помешивании добавляйте молоко, пока не образуется кремообразная масса соуса бешамель. Добавьте очищенный и разрезанный зубчик чеснока, а также веточку тимьяна. Закройте и оставьте охлаждаться.

Помойте перец, удалите сердцевину и нарежьте перец узкими полосками. Нарезанные пластинами два зубчика чеснока быстро обжарьте на среднем огне. Добавьте порошок паприки, нарезанную паприку и обжаривайте 5 минут.

Помидоры опустите ненадолго в кипящую воду, затем сразу обдайте холодной водой, снимите с них кожицу, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Добавьте вместе с веточкой тимьяна к полоскам паприки. Тушите под крышкой ок. 10 минут, помешивая время от времени. Ещё 5 минут тушите без крышки. Затем остудите.

Полейте соком лимона филе морского окуня и куриной грудки и оставьте на 5 минут. Выложите тушёные полоски паприки в форму для запекания, положите сверху филе куриной грудки, посолите и поперчите. Выньте чеснок и тимьян из соуса бешамель и полейте им курицу. Посыпьте тёртым сыром.

Для морского окуня в тесте раскатайте 300 г теста с травами на противне в квадрат размером 30 × 30 см. Уложите рыбное филе на квадрат так, чтобы с трёх сторон оставался свободный край теста по 2 см. Обильно посолите и поперчите, посыпьте цедрой лимона. Смажьте края теста молоком и заверните тесто так, чтобы одна половина противня оставалась свободной. Осторожно прижмите тесто, чтобы воздух не проходил вовнутрь. Края теста прижмите вилкой, а верхнюю часть теста смажьте молоком. Из оставшегося теста по желанию приготовьте декор.

Форму с филе и перцем поставьте на свободную половину противня и готовьте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	M Chef меню | Лаврак|курица
Продолжительность программы:	ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	220
Интенсивность:	высокая
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Морской окунь в тесте с травами и курица с паприкой

Пироги

Воздушное, равномерно пропечённое тесто: именно таким должен быть хороший пирог. Dialog oven способствует увеличению объёма и улучшению структуры теста — даже если необходимо что-то быстро приготовить к спонтанному чаепитию. Благодаря технологии M Chef время приготовления можно значительно сократить, а пирог получается особенно воздушным и равномерно пропечённым. Неизменно высокое качество каждый раз.

Ингредиенты

Для теста:
150 г сливочного масла | размягчённое
150 г сахара
8 г ванильного сахара
3 средних яйца
150 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. разрыхлителя
½ лимона | только сок

Для начинки:
500 г яблок

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния и по одному вмешайте яйца. Смешайте муку с разрыхлителем и вместе с соком лимона добавьте в сливочную массу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Яблоки почистите, разрежьте на четыре части и удалите сердцевину. Надрежьте яблоки сверху, выложите их выпуклой стороной вверх и слегка вдавите в тесто. Выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

После остывания посыпьте пирог сахарной пудрой или смажьте его хорошо размешанным абрикосовым джемом.

Нежный яблочный пирог

На 12 порций
Время приготовления: 60–70 минут

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка
мелкое сито

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Яблочный пирог, открытый
Продолжительность программы:	ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	160 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	310
Интенсивность:	средняя
Длительность:	43 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Нежный яблочный пирог

Ингредиенты

Для теста:
4 средних яйца
4 ст. л. воды | горячая
175 г сахара
200 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
решётка
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Отделите белки от желтков. Белки взбейте с водой до твёрдых пиков и медленно тонкой струйкой всыпьте сахар, продолжая взбивать. Отдельно взбейте желтки и добавьте их к белкам.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. 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.

Выпекайте бисквит в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

После выпекания отделите бисквит ножом от края формы. Переверните форму и удалите бумагу. Остудите бисквит, разрежьте его на три коржа и смажьте приготовленной начинкой.

Бисквитный торт

На 16 порций
Время приготовления: 60–70 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Бисквит. торт
Продолжительность программы:	ок. 42 минут

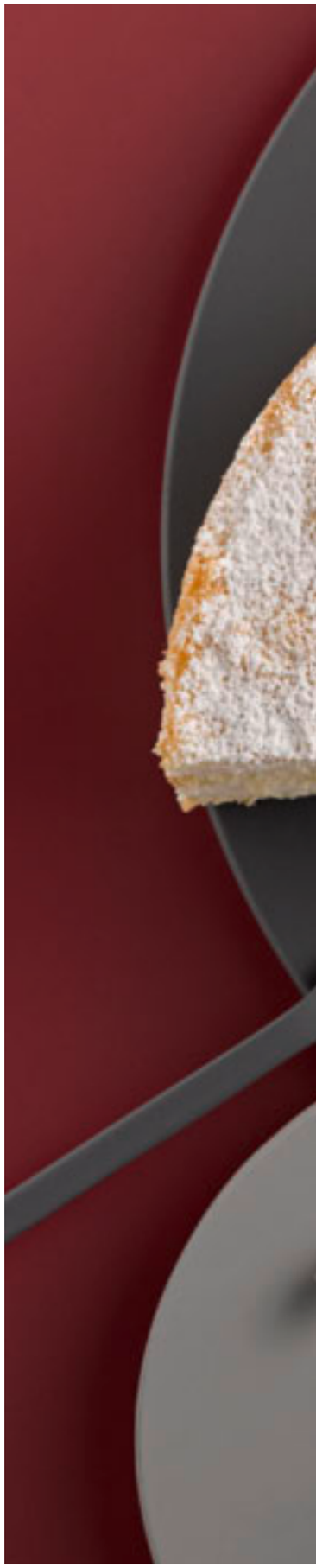
Альтернативная настройка
Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Длительность:	4 минуты
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	150
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте к мучной смеси 1–2 ч. л. какао.



Бисквитный торт

I. Творожно-сливочная начинка

На 1 торт | Время приготовления: 15–20 минут

Ингредиенты

6 пластин белого желатина
500 г сливок
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

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Совет
В качестве фруктового варианта можно взять примерно 300 г вишни, долек мандарина или абрикоса без жидкости и смешать с творожно-сливочной массой.

Приготовление

Замочите желатин в холодной воде. Взбейте сливки до густоты.

Перемешайте творог с сахаром, молоком, ванильным сахаром и лимонным соком.

Отожмите желатин и распустите его на плите на слабом огне. Добавьте к желатину 5 ст. л. творожной массы и перемешайте.

Эту смесь добавьте к остальной творожной массе, перемешайте и остудите. Время от времени перемешивайте. Как только в творожной массе будут оставаться следы от перемешивания, добавьте взбитые до густоты сливки.

Положите на блюдо нижний корж бисквита. Смажьте его половиной творожно-сливочной массы.

Сверху положите средний корж бисквита. Смажьте его оставшейся творожно-сливочной массой.

Сверху положите верхний слой бисквита и посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте торт хорошо охлаждённым.

II. Начинка капучино

На 1 торт | Время приготовления: 15–20 минут

Ингредиенты

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

Для посыпки:
1 ст. л. какао

Приготовление

Растопите шоколад. Взбейте сливки до густоты. Смешайте эспрессо и кофейный ликёр.

Размочите желатин в холодной воде, затем отожмите воду, распустите желатин на слабом огне и немного охладите.

Половину смеси эспрессо и кофейного ликёра смешайте с желатином и осторожно добавьте ко взбитым сливкам. Отложите 5 ст. л. этой смеси.

Оставшуюся смесь разделите пополам. К одной половине добавьте ванильный сахар, к другой — шоколад и какао.

Положите на блюдо нижний корж бисквита. Слегка сбрызните его смесью эспрессо и кофейного ликёра и смажьте взбитыми сливками с шоколадом.

Сверху положите средний корж бисквита. Сбрызните оставшейся смесью эспрессо и кофейного ликёра и смажьте взбитыми сливками с ванильным сахаром.

Сверху положите верхний корж бисквита. Смажьте его оставшимися взбитыми сливками с эспрессо и кофейным ликёром и посыпьте какао.

Подавайте торт хорошо охлаждённым.

II. Начинка капучино

Масляный пирог

На 20 порций | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для теста:
30 г свежих дрожжей
180 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
400 г пшеничной муки, тип 405
1 щепотка соли
50 г сахара
40 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо | только желток

Для начинки:
125 г сливочного масла | размягчённое
8 г ванильного сахара
100 г сахара
150 г миндальных лепестков

Принадлежности:
противень

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и желток и замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Быстро вымесите тесто и раскатайте его на противне. Дайте тесту ещё раз подойти в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Для начинки смешайте сливочное масло, ванильный сахар и половину сахара. Пальцами сделайте небольшие углубления в тесте и положите в каждое углубление маленькие кусочки масла с сахаром. Оставшийся сахар перемешайте с миндальными лепестками и посыпьте сверху.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Дайте пирогу подойти при комнатной температуре ок. 10 минут, а затем выпекайте его в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Масляный пирог
Продолжительность программы:	ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Длительность:	24 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Масляный пирог

Чизкейк

На 12 порций | Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

Для теста:
250 г пшеничной муки, тип 405
8 г разрыхлителя
125 г сливочного масла | размягчённое
70 г сахара
8 г ванильного сахара
50 г молотого фундука
1 среднее яйцо
1 щепотка соли
2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для начинки:
3 средних яйца
750 г нежирного творога
125 г сахара
8 г ванильного сахара
37 г сухой смеси для (ванильного) пудинга
2 ст. л. манной крупы
½ лимона | только натёртая цедра
75 г сливочного масла | растопленное
2 ст. л. рома
300 г сливок

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Из муки, разрыхлителя, сливочного масла, сахара, ванильного сахара, фундука, яйца, соли и молока замесите однородное тесто. Заверните его в пищевую плёнку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Для начинки отделите белки от желтков. Смешайте творог с желтком, половиной сахара, ванильным сахаром, смесью для пудинга, манкой и цедрой лимона. В конце добавьте сливочное масло и ром.

Раскатайте тесто между двумя слоями бумаги для выпечки или пищевой плёнки. Смажьте разъёмную форму сливочным маслом и выложите в неё тесто. При этом сформируйте бортик высотой 4–5 см. Форму с тестом снова поставьте в холодильник.

Взбейте белки с оставшимся сахаром до твёрдых пиков. Сливки также взбейте до твёрдых пиков, и то, и другое вмешайте венчиком в творожную массу.

Выложите творожную массу в форму с тестом, разровняйте и выпекайте пирог в Dialog oven.

После выпекания дайте пирогу полностью остыть в форме.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Чизкейк
Продолжительность программы:	ок. 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	155 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	низкая
Длительность:	65 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Чизкейк с меренгой

На 12 порций | Время приготовления: 100–110 минут + минимум 12 часов для охлаждения

Ингредиенты

Для теста:
150 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя
65 г сливочного масла
65 г сахара
1 среднее яйцо

Для начинки:
500 г нежирного творога
150 мл растительного масла
180 г сахара
1 лимон | только сок
1 среднее яйцо
2 средних яйца | только желток
37 г сухой смеси для (ванильного) пудинга
500 мл молока, жирность 3,5%
1 бутылочка ванильной эссенции

Для меренги:
2 средних яйца | только белок
50 г сахара

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
пищевая плёнка
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Из муки, разрыхлителя, сливочного масла, сахара и яйца замесите однородное тесто. Заверните его в пищевую плёнку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Для начинки смешайте творог, растительное масло, сахар и сок лимона. Добавьте яйцо, белок, смесь для пудинга, молоко и ванильную эссенцию и перемешайте до гладкости.

Вымесите охлаждённое тесто. Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто, сформировав бортик высотой 3 см. Выложите творожную массу и выпекайте пирог в Dialog oven.

Приблизительно через 45 минут выпекания взбейте белки до твёрдых пиков, медленно всыпая струйкой сахар.

По истечении 160 энергетических единиц Гурмэ (приблизительно 50 минут выпечки) прервите их подачу, нажав кнопку «Стоп».

Выньте пирог из Dialog oven и осторожно нанесите на него взбитую белковую массу. Зубчатой лопаткой для теста или вилкой нарисуйте на ней волны или спирали.

Снова поставьте пирог в Dialog oven. Продолжите процесс приготовления и подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Запуск».

Лучше всего оставить пирог на ночь в холодильнике, так как после выпечки он будет ещё слишком мягким. Мелкие карамелизированные капли сахара на меренге проявляются только после полного остывания.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	низкая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Чизкейк с меренгой

Пирог с карамелью и яблоками

На 12 порций | Время приготовления: 45–55 минут

Ингредиенты

Для карамели:
150 г сахара
50 г сливочного масла | размягчённое

Для начинки:
2 кислых яблока
3 ст. л. сока лимона

Для теста:
150 г сливочного масла | размягчённое
150 г сахара
1 лимон | только натёртая цедра
3 средних яйца
1 щепотка соли
150 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. разрыхлителя

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для тортов, Ø 27 см,
высота 3,5 см
решётка

Приготовление

Карамелизируйте сахар в сковороде. Добавьте сливочное масло и быстро перемешайте.

Смажьте форму для торта и равномерно распределите по дну карамельную массу.

Яблоки очистите, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину и разрежьте каждую четвертинку на три дольки. Сразу сбрызните дольки яблок соком лимона, чтобы они не потемнели.

Для теста взбейте сливочное масло с сахаром до белой кремообразной массы. Постепенно добавляйте цедру лимона, соль и яйца и хорошо перемешайте. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в сливочную массу.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Дольки яблок равномерно уложите на дно формы, выложите сверху тесто и выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven. Тесто должно при этом только слегка подрумяниться.

Сразу после выпекания переверните пирог на блюдо.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Яблочно-карамел. пирог
Продолжительность программы:	ок. 31 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	170 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	средняя
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Пирог с карамелью и яблоками

Пирог с кокосовой стружкой

На 12 порций | Время приготовления: 45–55 минут + 2 часа маринования

Ингредиенты

Для теста:
100 г изюма
3 ст. л. рома
200 г кокосовой стружки
100 г сливочного масла | размягчённое
100 г пшеничной муки, тип 405
300 г сахара
2 ст. л. маскарпоне
2 средних яйца
2 апельсина | только натёртая цедра
100 г белых шоколадных капель или белой шоколадной глазури | мелко рубленная
6 листьев лимона или лайма | нарезанные тонкой соломкой

Для посыпки:
1 ч. л. сахарной пудры

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Замочите изюм примерно на 2 часа в роме (по вкусу).

Положите все ингредиенты в миску и перемешайте. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смажьте разъёмную форму и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму, разровняйте и выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven.

После выпечки выньте пирог из формы, охладите и посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Кокосовый пирог
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	средняя
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Совет
Оставшийся маскарпоне смешайте с соком одного апельсина и 2 ст. л. сахара и подавайте крем к пирогу.

Ингредиенты

Для теста:
6 средних яиц
300 г сахара
200 г пшеничной муки, тип 405
300 г бланшированного молотого миндаля
150 г сливочного масла | растопленное
200 мл молока, жирность 3,5 %
1 лимон | только натёртая цедра

Для посыпки:
1 ч. л. сахарной пудры

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла
1 ч. л. пшеничной муки, тип 405

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смешайте яйца и сахар. Постепенно добавляйте муку, миндаль, сливочное масло, молоко и цедру лимона, всё перемешайте.

Дно разъёмной формы слегка смажьте и посыпьте мукой. Выложите тесто в форму и разровняйте. Выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

После выпекания выньте пирог из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Миндальный пирог

На 12 порций
Время приготовления: 65–75 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Миндальный пирог
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	210
Интенсивность:	средняя
Длительность:	32 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Миндальный пирог Tarta de Santiago — это традиционный рецепт из Галисии. Принято перед подачей на стол украшать миндальный пирог крестом св. Иакова (крестом Сантьяго). Для этого шаблон креста кладётся на пирог и посыпается сахарной пудрой.

Миндальный пирог

Ингредиенты

Для теста:
250 г сливочного масла | размягчённое
200 г сахара
8 г ванильного сахара
4 средних яйца
200 г сметаны
4 ст. л. рома
400 г пшеничной муки, тип 405
16 г разрыхлителя
1 щепотка соли
2 ст. л. какао

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма в виде венка, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванилин взбейте в пену. Постепенно добавляйте яйца, сметану и ром.

Перемешайте муку с разрыхлителем и солью и вмешайте в сливочную массу. Смажьте форму и выложите в неё половину светлого теста.

Смешайте какао с оставшимся тестом и выложите его поверх светлого теста.

Вилкой спиралевидными движениями перемешайте слои теста. Выпекайте пирог в Dialog oven.

Мраморный пирог

На 12 порций
Время приготовления: 50–60 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Мраморный пирог
Продолжительность программы:	ок. 37 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	высокая
Длительность:	37 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Песочный пирог с ванилью

На 12 порций | Время приготовления: 45–50 минут

Ингредиенты

Для теста:
1 стручок ванили
250 г сливочного масла
250 г сахара
1 щепотка соли
5 средних яиц
250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя

Для посыпки:
1 ч. л. сахарной пудры

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Взбейте сливочное масло, сахар и мякоть ванили до кремообразного состояния.

Постепенно добавляйте яйца. При этом яйца добавляйте по одному, чтобы масса оставалась кремообразной.

Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в сливочную массу. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смажьте прямоугольную форму и положите на дно бумагу для выпечки. Выложите тесто в форму, разровняйте и на поверхности теста ножом сделайте надрез глубиной примерно 1 см. Выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

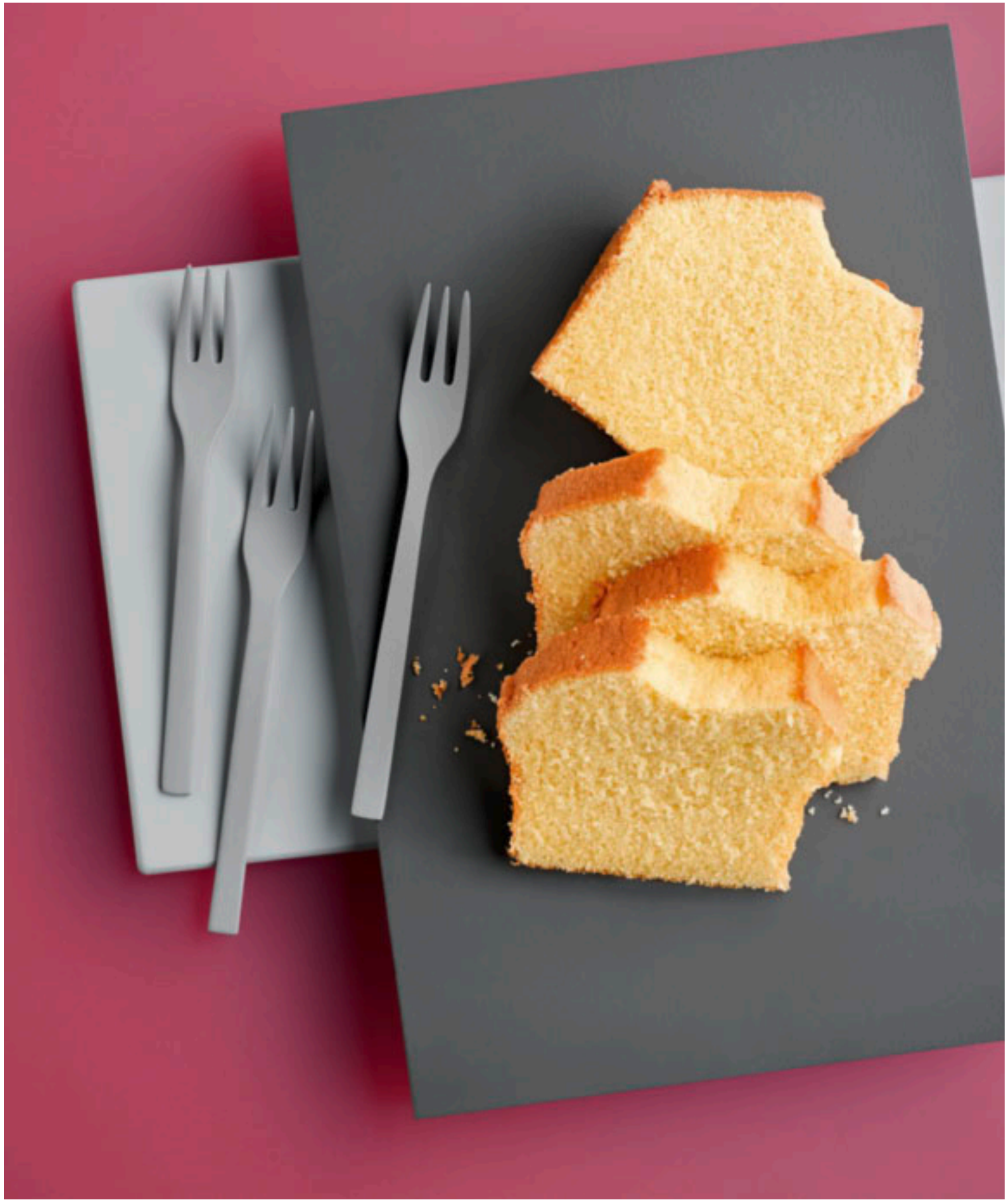
После выпекания оставьте его на 15 минут остывать в форме. Переверните форму и выньте пирог, снимите бумагу. Посыпьте сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Ванильный песочный кекс
Продолжительность программы:	ок. 42 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Длительность:	28 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Песочный пирог с ванилью

Ингредиенты

Для теста:
250 г тёмного шоколада
200 г сливочного масла
250 г молотого фундука
160 г сахара
3 ст. л. эспрессо
1 ч. л. ароматизатора «Ваниль и бурбон»
6 средних яиц

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Положите шоколад и сливочное масло в миску и растопите их на водяной бане. Добавьте фундук, сахар, эспрессо и ароматизатор, затем всё остудите.

Отделите белки от желтков. Желток смешайте со сливочно-шоколадной массой, белок взбейте до твёрдых пиков и добавьте в тесто.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смажьте разъёмную форму и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму и выпекайте пирог в предварительно разогретом Dialog oven.

Перед подачей на стол охладите пирог в течение 12 часов.

Шоколадно-ореховый пирог

На 12 порций
Время приготовления: 55–65 минут + 12 часов охлаждения

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Шоколадно-орех. пирог
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	210
Интенсивность:	средняя
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Украсьте пирог свежими ягодами.

Шоколадно-ореховый пирог

Пирог с крошкой и фруктами (дрожжевое тесто)

На 20 порций | Время приготовления: 120–130 минут

Ингредиенты

Для дрожжевого теста:
42 г свежих дрожжей
125 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
375 г пшеничной муки, тип 405
40 г сахара
75 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо

Для начинки:
700 г яблок | очищенные и нарезанные тонкими ломтиками

Для посыпки:
200 г пшеничной муки, тип 405
125 г сахара
8 г ванильного сахара
½ ч. л. корицы
125 г сливочного масла

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Слегка вымесите тесто и раскатайте его на универсальном противне. Подготовленные яблоки равномерно разложите поверх теста.

Для посыпки смешайте муку, сахар, ванильный сахар, корицу и сливочное масло до образования крошки. Посыпьте крошкой яблоки.

Дайте пирогу ещё раз подойти 30 минут при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар», а затем выпекайте его в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Пирог с посып. и фруктами | Дрожж. тесто
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	средняя
Длительность:	35 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	3

Совет
Для начинки можно использовать ок. 700 г слив без косточек, вишни без косточек или 2 банки абрикосов (ок. 480 г без жидкости).

Пирог с крошкой и фруктами (сдобное творожное тесто)

На 20 порций | Время приготовления: 85–95 минут

Ингредиенты

Для теста:
200 г нежирного творога
6 ст. л. молока, жирность 3,5%
8 ст. л. растительного масла
1 среднее яйцо
100 г сахара
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
400 г пшеничной муки, тип 405
20 г разрыхлителя

Для начинки:
2 банки абрикосов (ок. 480 г без жидкости)

Для посыпки:
200 г пшеничной муки, тип 405
125 г сахара
8 г ванильного сахара
½ ч. л. корицы
125 г сливочного масла

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Смешайте творог, молоко, растительное масло, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль.

Половину муки смешайте с разрыхлителем и добавьте к творожной массе, затем добавьте остальную муку.

Раскатайте тесто на универсальном противне. Равномерно разложите половинки абрикосов поверх теста.

Для посыпки смешайте муку, сахар, ванильный сахар, корицу и сливочное масло до образования крошки. Посыпьте крошкой абрикосы и выпекайте пирог в Dialog oven до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

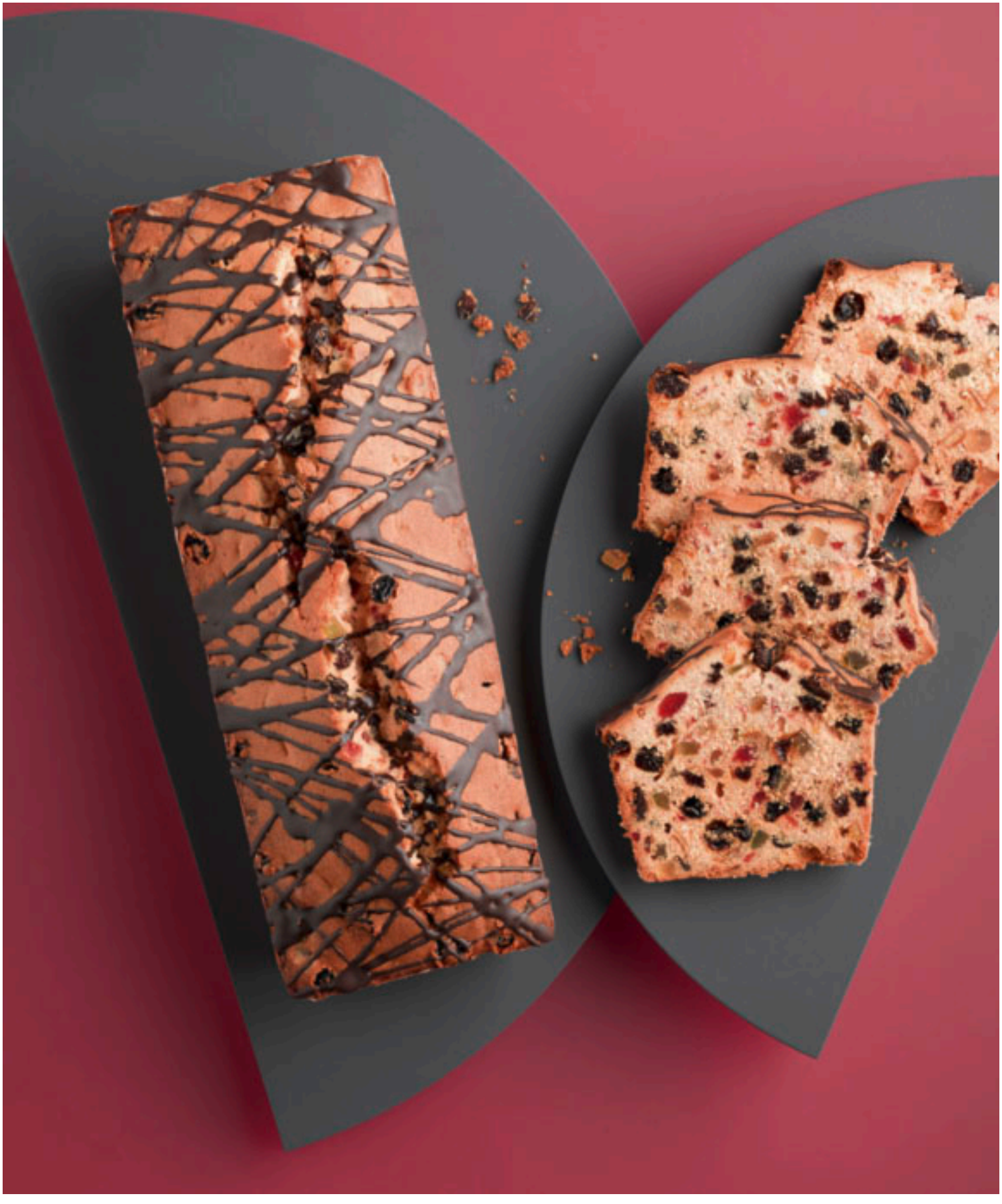
Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Пирог с посып. и фруктами | Творожно-масляное тесто
Продолжительность программы:	ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	250
Интенсивность:	средняя
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	3

Совет
Для начинки можно использовать ок. 700 г очищенных и нарезанных дольками яблок, половинок слив или вишни без косточек.

Пирог с крошкой и фруктами (сдобное творожное тесто)



Чайный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

Для теста:
250 г сливочного масла | размягчённое
150 г сахара
4 средних яйца
1 щепотка соли
1 лимон | только сок
1 ст. л. рома
250 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. разрыхлителя
100 г красной коктейльной вишни
250 г изюма
100 г цукатов из лимонных корок
100 г цукатов из апельсиновых корок
50 г пшеничной муки, тип 405

Для глазури:
150 г тёмной шоколадной глазури

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Взбейте сливочное масло, сахар и яйца до образования пены. Добавьте сок лимона и ром. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в сливочную массу.

Разрежьте вишню пополам (или мелко нарежьте вместе с цукатами) и обваляйте вместе с изюмом и цукатами в муке. Добавьте к тесту и перемешайте.

Смажьте форму. Выложите тесто в форму и выпекайте пирог в Dialog oven до золотистого цвета. Пирог должен слегка подрумяниться по бокам.

Остывший пирог полейте расплавленной шоколадной глазурью.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Кекс к чаю
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	280
Интенсивность:	средняя
Длительность:	40 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Этот пирог становится особенно сочным и вкусным через несколько дней.

Венок с корицей и орехами макадамия

На 10 порций | Время приготовления: 90–100 минут

Ингредиенты

Для теста:
42 г свежих дрожжей
100 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
100 г сахара
1 щепотка соли
1 лимон | только натёртая цедра
100 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо
2 средних яйца | только белок

Для начинки:
2 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. сахара
100 г несолёных орехов макадамия | измельчённые
2 средних яйца | только желток

Для смазывания:
3 ст. л. молока, 3,5% жирность

Принадлежности:
противень
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Из муки, сахара, соли, лимонной цедры, сливочного масла, яйца и белка замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Слегка вымесите тесто и разделите его на две половины. Каждую половину раскатайте в полосы длиной 50–60 см, перекрутите их между собой и сформируйте венок.

Положите венок на противень. Смешайте корицу, сахар, орехи и желток. Смажьте венок молоком и сверху нанесите ореховую смесь.

Дайте пирогу ещё раз подойти 15–20 минут при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар», а затем выпекайте его в Dialog oven до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пироги | Кекс с корицей и макадамией
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Длительность:	7 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	110
Интенсивность:	высокая
Длительность:	13 минут
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет

Макадамия растёт в Австралии и считается одним из самых дорогих орехов в мире. Этот «королевский» орех богат ненасыщенными жирными кислотами. Благодаря высокому содержанию жиров орехи макадамии обладают кремово-маслянистым вкусом.

Венок с корицей и орехами макадамия

Выпечка

От печенья до маффинов: выпечка также великолепно получается в Dialog oven. Например, изделия из заварного теста можно приготовить одним нажатием кнопки, а результат будет идеальным.

Фигурное печенье

На 80 штук (2 противня) | Время приготовления: 70–80 минут + 1 час охлаждения

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя без горки
80 г сахара
8 г ванильного сахара
1 бутылочка ромовой эссенции
2 ст. л. воды
120 г сливочного масла

Принадлежности:
противень (-ни)

Приготовление

Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто вместе с другими ингредиентами и положите в холодное место минимум на 1 час.

Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 3 мм и вырежьте формочками печенье. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Выложите печенье на противень и выпекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Фигурное печенье | 1 противень для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Фигурное печенье | 2 противня для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 43 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Длительность:	25–35 минут
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень (1 противень):	1
Уровень (2 противня):	2+3

Улитки с изюмом

На 10 штук | Время приготовления: 60–70 минут + 2 часа маринования

Ингредиенты

Для теста:
21 г свежих дрожжей
125 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
250 г пшеничной муки, тип 405
1 щепотка соли
30 г сахара
50 г сливочного масла | растопленное

Для начинки:
150 г изюма
3 ст. л. рома
25 г сливочного масла | растопленное
1 ч. л. корицы
50 г сахара
8 г ванильного сахара
50 г измельчённого миндаля

Для глазури:
100 г сахарной пудры
2 ст. л. сока лимона

Принадлежности:
противень
бумага для выпечки

Приготовление

Замочите изюм примерно на 2 часа в роме (по вкусу).

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Из муки, соли, сахара и сливочного масла замесите гладкое однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Быстро промесите тесто и раскатайте его в пласт размером 30 × 40 см. Смажьте пласт теста растопленным маслом и посыпьте смесью корицы, сахара и ванильного сахара. Затем посыпьте орехами и изюмом. При этом оставьте по длинной стороне четырёхугольника пустую полоску шириной 2–3 см.

Застелите противень бумагой для выпечки. Тесто скатайте в рулет как можно плотнее по длинной стороне прямоугольника. Рулет из теста нарежьте кусками толщиной 4 см и выложите на противень разрезом вниз.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Дайте тесту вновь подойти 15 минут при комнатной температуре, а затем выпекайте улитки с изюмом в предварительно разогретом Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Для глазури смешайте сахарную пудру с соком лимона и смажьте ею ещё тёплые улитки с изюмом.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Плюшки с изюмом
Продолжительность программы:	ок. 29 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	средняя
Длительность:	21 минута
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Маффины с шоколадом и вишней

На 12 штук | Время приготовления: 80–90 минут

Ингредиенты

Для теста:
100 г шоколада (мокка или тёмный)
100 г сливочного масла | размягчённое
3 средних яйца
80 г сахарной пудры
100 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя
10 г порошка для приготовления капучино

Для начинки:
200 г творожного сыра
70 г сахарной пудры
1 среднее яйцо
1 ст. л. пшеничной муки, тип 405
200 г вишни (консервированная), без жидкости

Принадлежности:
12 бумажных формочек, Ø 7 см
противень для 12 маффинов
решётка

Приготовление

Растопите шоколад в микроволновой печи (450 Ватт, 3 минуты).

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Последовательно добавьте яйца и сахарную пудру и перемешайте. Смешайте муку с разрыхлителем и вместе с порошком для приготовления капучино и слегка остывшим шоколадом перемешайте со сливочной массой.

Для приготовления начинки перемешайте творожный сыр, сахарную пудру, яйцо и муку.

Уложите слоями половину шоколадного теста, половину вишен и творожный сыр в формочки для маффинов. Затем распределите сверху оставшееся шоколадное тесто и вишни.

Поставьте противень в холодную рабочую камеру и выпекайте маффины в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Шокол.-вишн. маффины
Продолжительность программы:	ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Этап приготовления 1

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	180 °C
Длительность:	10 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Растопите тёмную или белую шоколадную глазурь и полейте ею маффины.

Ингредиенты

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

Принадлежности:
кондитерский мешок с зубчатой насадкой (размер 9 или 11)
противень (-ни)

Приготовление

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте коричневый сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и перемешивайте до получения мягкой массы.

В последнюю очередь вмесите муку и белок. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Поместите тесто в кондитерский мешок с зубчатой насадкой. Выдавите розетки или зигзагообразные полоски на противень и выпекайте печенье в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

Отсадное печенье

На 50 штук (2 противня)
Время приготовления: 40–50 минут

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Печенье из кулин. мешка | 1 противень для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 38 минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Печенье из кулин. мешка | 2 противня для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Длительность:	26–30 минут
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень (1 противень):	1
Уровень (2 противня):	2+3

Совет
Готовьте за один раз не более двух порций печенья, иначе выпечка расплывётся.

Отсадное печенье

Ингредиенты

Для теста:
280 г пшеничной муки, тип 405
210 г сливочного масла
100 г бланшированного молотого миндаля
70 г сахара

Для панировки:
70 г сахара
16 г ванильного сахара

Принадлежности:
противень (-ни)

Приготовление

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

Разделите тесто на маленькие порции, скатайте каждую порцию в валик и сформируйте рогалики.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выложите рогалики на противень и выпекайте в предварительно разогретом Dialog oven до золотистого цвета.

Для панировки смешайте сахар с ванильным сахаром. Тёплые рогалики обваляйте в этой панировке.

Ванильные рогалики

На 90 штук (2 противня)
Время приготовления: 100–120 минут

Рекомендуемая настройка для 1 противня

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Ванил. рогал. | 1 противень для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 28 минут

Рекомендуемая настройка для 2 противней

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Ванил. рогал. | 2 противня для выпечки
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка для 1 противня

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Длительность:	18–22 минут
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	1

Альтернативная настройка для 2 противней

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	150 °C
Длительность:	23–27 минут
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2+3

Ингредиенты

100 г изюма
4 ст. л. рома (по вкусу)
150 г сливочного масла | размягчённое
150 г сахара
8 г ванильного сахара
3 средних яйца
150 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. разрыхлителя
125 г ядер грецкого ореха | крупно рубленные

Принадлежности:
12 бумажных формочек, Ø 7 см
противень для 12 маффинов
решётка

Приготовление

Замочите изюм примерно на 2 часа в роме (по вкусу).

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте поочерёдно сахар, ванильный сахар и яйца и перемешайте. Смешайте муку с разрыхлителем и вместе с грецкими орехами вмешайте в сливочную массу. В последнюю очередь добавьте изюм с ромом.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Разложите тесто двумя столовыми ложками по формочкам для маффинов, поставьте маффины в Dialog oven и выпекайте до золотистого цвета.

Маффины с грецкими орехами

На 12 штук
Время приготовления: 60–70 минут + 2 часа маринования

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Маффины с грецк. орехами
Продолжительность программы:	ок. 41 минуты

Альтернативная настройка

Этап приготовления 1

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	165 °C
Длительность:	10 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	165 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	150
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Заварные пирожные

На 8 штук | Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

Для теста:
200 мл воды
40 г сливочного масла
1 щепотка соли
130 г пшеничной муки, тип 405
3 средних яйца
1 ч. л. разрыхлителя без горки

Для посыпки противня:
1 ч. л. пшеничной муки, тип 405

Для начинки:
350 г сливок
16 г загустителя для сливок
16 г ванильного сахара
200 г фруктов (например, малина, земляника, вишня или мандарины)

Принадлежности:
противень

Приготовление

Доведите воду, сливочное масло и соль до кипения. Добавьте муку и замесите гладкое тесто. Как только на дне кастрюли образуется белый налёт, переложите тесто из кастрюли в миску.

По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая, пока тесто не будет тянуться и не приобретёт шелковистый блеск. В самом конце добавьте разрыхлитель.

Посыпьте противень мукой. Выложите тесто двумя чайными ложками или выдавите из кондитерского мешка розочками размером с мандарин на посыпанный мукой противень и сразу выпекайте в Dialog oven до золотистого цвета.

Горячие пирожные надрежьте ножницами горизонтально. Если внутри увидите тонкий слой влажного теста, удалите его. Дайте пирожным остыть.

Взбейте сливки с ванильным сахаром до твёрдых пиков. Начините заварные пирожные сливками и фруктами.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мелк. выпечка | Заварн. пирож.
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Длительность:	33 минуты
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Заварные пирожные

Хлеб

Степень подрумянивания, корочка и структура теста определяют степень наслаждения вкусом хлебных изделий. С Dialog oven можно настроить эти три характеристики отдельно друг от друга: хлеб можно выпекать без подрумянивания и без корочки, в то же время мякиш хлеба может быть пропечённым и воздушно-лёгким. Если нужна особо хрустящая корочка с великолепным блеском, можно воспользоваться режимом «Конвекция с паром». Замороженная заготовка для хлеба размораживается и выпекается в один этап.

Ингредиенты

42 г свежих дрожжей
350–370 мл воды | слегка подогретая
600 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. сахара
1½ ч. л. соли
200 г сливочного масла
1 ст. л. свежего розмарина | рубленый
1 ст. л. свежего тимьяна | рубленый
200 г маслин без косточек
60 г семян пинии
1 ст. л. крупной морской соли

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, сахар и соль и замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в два раза, включив автоматическую программу «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Взбейте сливочное масло и добавьте травы. Маслины разрежьте на четыре части и вместе с семенами пинии добавьте в тесто.

Разложите тесто на противне, посыпьте травами и морской солью.

Дайте тесту вновь подойти 20 минут при комнатной температуре, а затем выпекайте фокаччу в Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Фокачча

На 1 изделие
Время приготовления: 110–120 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Фокачча
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 37 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	150
Интенсивность:	низкая
Длительность:	37 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Плетёнка дрожжевая

На 16 порций | Время приготовления: 80–90 минут

Ингредиенты

Для теста:
42 г свежих дрожжей
175–200 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
1 щепотка соли
75 г сахара
100 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо
1 среднее яйцо | только белок
50 г изюма
1 лимон | только натёртая цедра

Для смазывания:
1 среднее яйцо | только желток
2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для посыпки:
20 г крупного сахара для украшения
30 г колотого миндаля

Принадлежности:
противень
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль, сахар, сливочное масло и яйцо и замешивайте в течение 3–4 минут до получения гладкого однородного теста. В последнюю очередь вмешайте изюм и цедру лимона.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Из теста скатайте три жгута длиной примерно 40 см. Сплетите из них косичку и выложите изделие по диагонали на противень.

Взбейте желток с молоком и смажьте смесью плетёнку. Посыпьте крупным сахаром и колотым миндалём.

Дайте тесту ещё раз подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут». Запустите автоматическую программу или этап приготовления 1 и выпекайте плетёнку в Dialog oven до золотистого цвета.

После выпекания остудите плетёнку на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Плетенка дрожжевая
Продолжительность программы:	ок. 24 минут

Альтернативная настройка
Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Длительность:	5 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	180
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 3

Режим работы:	Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Длительность:	6 минут
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Плетёнка дрожжевая

Белый хлеб с травами

На 1 изделие | Время приготовления: 105–115 минут

Ингредиенты

Для хлеба:
21 г свежих дрожжей
300 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
1 ст. л. свежей петрушки | крупно нарезанная
1 ст. л. укропа | крупно нарезанный
1 ст. л. шнитт-лука | крупно нарезанный

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Для смазывания:
2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль и травы и вымешивайте в течение 3–4 минут до получения однородного теста.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Смажьте форму. Положите тесто в форму, сделайте сверху острым ножом ромбовидный надрез.

Дайте тесту ещё раз подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте форму из Dialog oven, включите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смажьте сверху молоком и выпекайте хлеб в предварительно разогретом Dialog oven до образования золотисто-коричневой корочки.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Белый хлеб с травами
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 41 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	высокая
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Белый хлеб с травами

Тигровый хлеб

На 1 изделие | Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

Для теста:
42 г свежих дрожжей
300 мл воды | слегка подогретая
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
20 г сливочного масла

Для глазури:
50 г рисовой муки
65 мл воды
1 ч. л. сахара
7 г свежих дрожжей
1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, распустите в воде. Добавьте муку, соль и сливочное масло и замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

После подъёма раскатайте тесто в квадрат размером 30 x 30 см. Сложите тесто пополам так, чтобы стороны совпали. Раскатайте тесто с одной из сложенных сторон и положите в прямоугольную форму.

Дайте тесту ещё раз подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Тем временем смешайте ингредиенты для поливки, накройте крышкой и оставьте на 30 минут подниматься.

Смажьте тесто поливкой. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Дайте тесту подойти при комнатной температуре ещё 10 минут, а затем выпекайте хлеб в предварительно разогретом Dialog oven.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Полосатый хлеб
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 41 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	170
Интенсивность:	высокая
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Свежий белый хлеб

На 1 изделие | Время приготовления: 80–90 минут

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
250 мл воды | слегка подогретая
500 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
1½ ч. л. сахара
20 г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности:
противень
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 4–5 минут до получения однородного теста.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его на противень. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной примерно 1 см.

Автоматическая программа:
сразу поместите хлеб в Dialog oven и запустите автоматическую программу.

Без автоматической программы:
дайте тесту снова подойти, включив автоматическую программу «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут». Затем выньте противень из Dialog oven, нагрейте рабочую камеру и выпекайте хлеб в предварительно разогретом Dialog oven.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Белый хлеб, свежий
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 57 минут

Альтернативная настройка
Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция с паром
Температура:	200 °C
Длительность:	12 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	2 паровых удара/с управлением по времени
1 паровой удар:	через 1 минуту
2 паровой удар:	через 6 минут
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	90
Интенсивность:	средняя
Длительность:	23 минуты
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Свежий белый хлеб

Пшеничный хлеб с семенами

На 1 изделие | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для хлеба:
21 г свежих дрожжей
350 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
250 г пшеничной муки, тип 405
250 г пшеничной муки, тип 1050
1 ч. л. мёда
1 ч. л. соли
1 ст. л. орехового масла
30 ст. л. семян тыквы
15 г семян подсолнечника
15 г семян пинии

Для посыпки:
2 ст. л. семян тыквы, подсолнечника и пинии

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, мёд, соль и ореховое масло и замешивайте в течение 4–5 минут до получения гладкого однородного теста. Затем добавьте смесь семян.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Смажьте форму. Слегка вымесите тесто, сформируйте батон и уложите в форму. Выровняйте поверхность, слегка смажьте водой и посыпьте семенами.

Дайте тесту ещё раз подойти, включив автоматическую программу «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Выньте форму из Dialog oven, включите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выпекайте хлеб в предварительно разогретом Dialog oven до образования золотисто-коричневой корочки.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Пшеничный зерновой хлеб
Продолжительность программы:	ок. 37 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	235 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	260
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Пшеничный хлеб с семенами

Ингредиенты

Для хлеба:
21 г свежих дрожжей
1 ст. л. экстракта солода
400 мл воды | слегка подогретая
200 г ржаной муки, тип 1150
400 г пшеничной муки, тип 1050
3 ч. л. соли
75 г жидкой опары

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Для смазывания:
2 ст. л. воды

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Постоянно помешивая, распустите дрожжи и солодовый экстракт в воде.

Добавьте ржаную муку, пшеничную муку, соль и опару. Вымешивайте тесто 4–5 минут до однородности.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Смажьте форму. Слегка вымесите тесто и уложите в форму. Выровняйте поверхность, смажьте водой и дайте ещё раз подойти в автоматической программе «Пироги | Подъем теста| Подъём теста 15 минут».

Выньте форму из рабочей камеры, включите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Сделайте на хлебе продольный надрез и выпекайте в Dialog oven.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Свежий пшенично-ржаной хлеб

На 1 изделие | Время приготовления:
100–110 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Пшенич.-ржан. хлеб, свежий
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 42 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	высокая
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Замороженный пшенично-ржаной хлеб

На 1 изделие | Время приготовления: 165–175 минут + 12 часов заморозки

Ингредиенты

Для хлеба:
21 г свежих дрожжей
1 ст. л. экстракта солода
400 мл воды | слегка подогретая
200 г ржаной муки, тип 1150
400 г пшеничной муки, тип 1050
3 ч. л. соли
75 г жидкой опары

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Постоянно помешивая, распустите дрожжи и солодовый экстракт в тёплой воде.

Добавьте ржаную муку, пшеничную муку, соль и опару. Вымешивайте тесто 4–5 минут до однородности.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут».

Смажьте форму. Слегка вымесите тесто и уложите в форму. Сверху острым ножом сделайте несколько косых надрезов глубиной примерно 1 см.

Оберните форму пищевой плёнкой и сразу поставьте замораживаться минимум на 12 часов.

После заморозки выньте форму из морозильной камеры и снимите плёнку. Поставьте форму на решётку в Dialog oven и запустите автоматическую программу.

После выпекания дайте хлебу хорошо остыть на решётке.

Совет
Замороженное тесто может храниться в пакете для замороженных продуктов примерно 4–6 недель в морозильной камере.

Рекомендуемая настройка
Режим работы: Автоматические программы
Программа: Хлеб | Пшенич.-ржан. хлеб, заморож.
Продолжительность программы: ок. 120 минут

Замороженный пшенично-ржаной хлеб

Пряник

На 1 изделие | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для пряника:
30 г свежих дрожжей
75 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
250 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. соли
45 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо
1–2 ст. л. имбирного сиропа
125 г крупного сахара для украшения
20 г имбиря | мелко рубленный
½ ч. л. корицы

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплом молоке. Добавьте муку, соль, сахар, яйцо и имбирный сироп и вымешивайте до получения однородного теста.

Добавьте крупный сахар и имбирь и на обсыпанной мукой рабочей доске вымесите тесто руками. Добавьте тёртую цедру и снова вымесите тесто, чтобы оно приобрело слегка мраморную окраску.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

В это время смажьте форму и посыпьте сахаром. После подъёма раскатайте тесто в квадрат размером 25 x 25 см, скатайте в рулет и уложите в форму. Дайте тесту ещё раз подойти в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут».

Выньте форму из рабочей камеры, включите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выпекайте пряник в предварительно разогретом Dialog oven до образования золотисто-коричневой корочки.

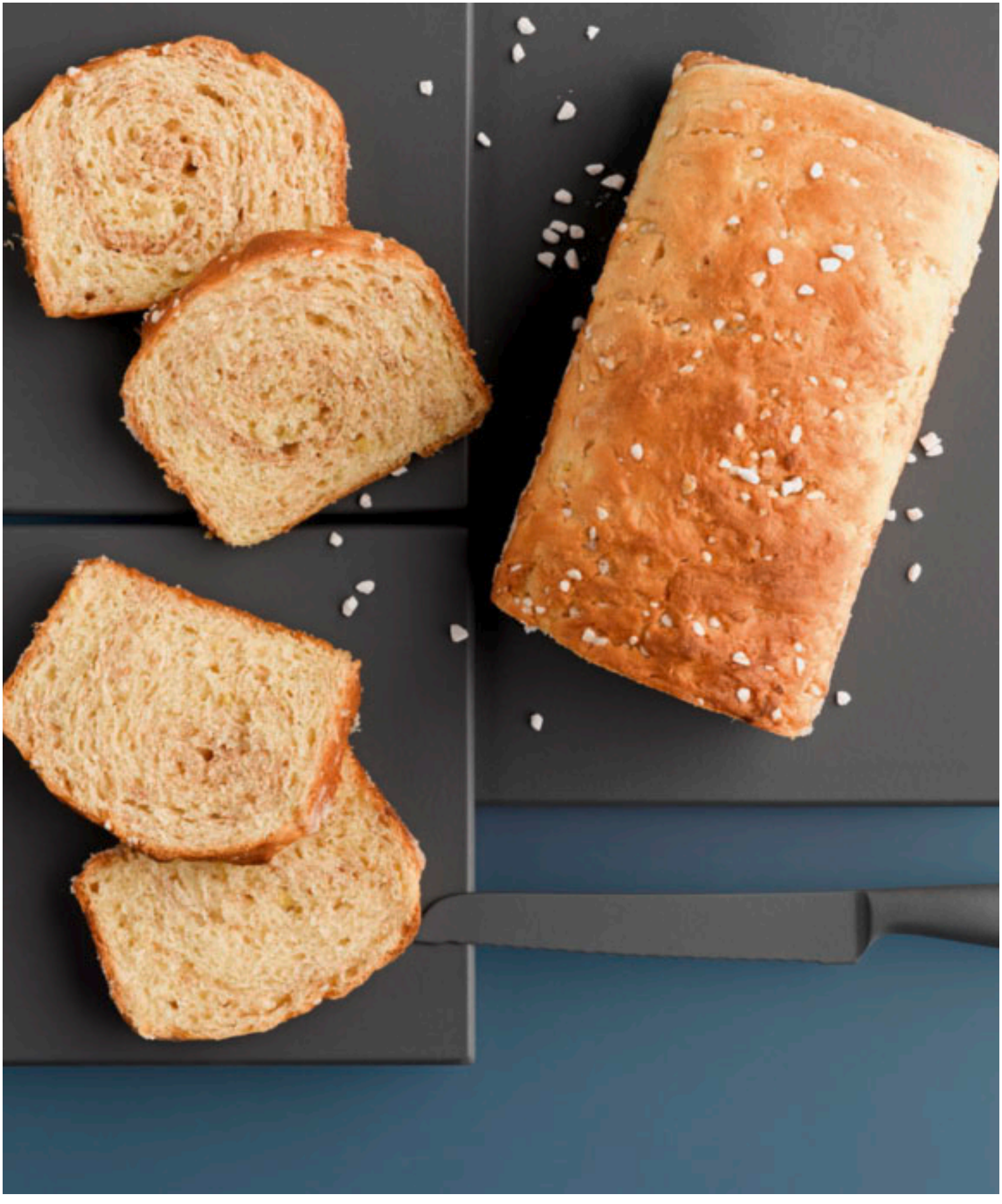
После выпекания выньте пряник из формы и дайте ему остыть на решётке.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Хлеб | Пряник
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	высокая
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Пряник

Булочки

С Dialog oven вы можете проявить творческий подход к выпеканию как хлеба, так и булочек. Решайте сами, будет ли у ваших булочек румяная корочка или нет. С Dialog oven возможны все варианты.

Круассаны (полуфабрикат)

На 6 штук | Время приготовления: 20–25 минут

Ингредиенты

1 упаковка круассанов (приготовленные полуфабрикаты, свежее тесто)

Принадлежности:
противень

Приготовление

Приготовьте круассаны согласно указаниям на упаковке и выложите их на противень.

Поставьте противень в холодную рабочую камеру. Сразу выпекайте круассаны в Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Булочки | Круассаны
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	110
Интенсивность:	высокая
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Булочки с изюмом

На 10 штук | Время приготовления: 140–150 минут

Ингредиенты

Для булочек:
100 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
100 мл воды | слегка подогретая
21 г свежих дрожжей
575 г пшеничной муки, тип 405
75 г сахара
8 г ванильного сахара
2 ч. л. соли
75 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо
1 среднее яйцо | только белок
200 г изюма

Для смазывания:
1 среднее яйцо | только желток
2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Принадлежности:
противень

Приготовление

Влейте молоко в воду и распустите в ней дрожжи, постоянно помешивая. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, сливочное масло, яйцо и белок и в течение 4–5 минут замешивайте в кухонном комбайне на средней скорости однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Вымесите тесто руками на обсыпанной мукой рабочей доске и добавьте изюм.

Разделите тесто на десять одинаковых порций. Из каждой порции теста сформируйте булочку и уложите её на противень. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар».

Взбейте желток с молоком и смажьте этой смесью булочки. Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Булочки | Булочки с изюмом
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Булочки с изюмом

Шоколадные булочки

На 10 штук | Время приготовления: 140–150 минут

Ингредиенты

Для булочек:
100 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
100 мл воды | слегка подогретая
21 г свежих дрожжей
575 г пшеничной муки, тип 405
50 г сахара
8 г ванильного сахара
2 ч. л. соли
75 г сливочного масла | размягчённое
1 среднее яйцо
1 среднее яйцо | только белок
150 г шоколадных капель

Для смазывания:
1 среднее яйцо | только желток
2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Принадлежности:
противень

Приготовление

Влейте молоко в воду и распустите в ней дрожжи, постоянно помешивая. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, сливочное масло, яйцо и белок и в течение 4–5 минут замешивайте в кухонном комбайне на средней скорости однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Вымесите тесто руками на обсыпанной мукой рабочей доске и добавьте в него шоколадные капли.

Разделите тесто на десять одинаковых порций. Из каждой порции теста сформируйте булочку и уложите её на противень. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар».

Взбейте желток с молоком и смажьте этой смесью булочки. Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Булочки | Шоколадные булочки
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Шоколадные булочки

Свежие пшеничные булочки

На 8 штук
Время приготовления: 145–165 минут

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
220 мл воды | слегка подогретая
400 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
5 г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности:
противень
пищевая плёнка

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 4–5 минут до получения однородного теста.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 30 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Слегка вымесите тесто и разделите его на восемь одинаковых порций. Из каждой порции сформируйте булочку, уложите её на противень и сделайте сверху крестообразный надрез острым ножом.

Накройте булочки пищевой плёнкой и дайте им подойти при комнатной температуре в течение 45 минут.

Включите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выпекайте булочки в предварительно нагретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Булочки | Пшеничные булочки, свеж.
Продолжительность программы:	ок. 31 минуты

Альтернативная настройка
Этап приготовления 1

Режим работы:	Конвекция с паром
Температура:	235 °C
Длительность:	7 минут
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	215 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	средняя
Длительность:	26 минут
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Свежие пшеничные булочки

Пшеничные булочки, замороженные

На 9 штук
Время приготовления: 140–150 минут + 6 часов заморозки

Ингредиенты

Для булочек:
21 г свежих дрожжей
250 мл воды | слегка подогретая
500 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
1½ ч. л. сахара
20 г сливочного масла | размягчённое

Для смазывания:
Вода

Принадлежности:
противень

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 4–5 минут до получения однородного теста.

Положите тесто в миску и дайте ему подняться в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 45 минут».

Слегка вымесите тесто и разделите на девять равных порций. Из каждой порции сформируйте булочку и сделайте сверху крестообразный надрез острым ножом.

Выложите булочки на разделочную доску на небольшом расстоянии друг от друга и вместе с доской заверните в пищевую плёнку. Накройте влажным полотенцем и замораживайте минимум 6 часов.

После заморозки выньте из морозильной камеры, распакуйте необходимое количество булочек и уложите на противень. Хорошо смажьте водой, поставьте в Dialog oven и включите автоматическую программу.

Настройка для 2–5 булочек
Режим работы: Автоматические программы
Программа: Булочки | Пшен. булочки замороженные | от 2 до 5 штук
Продолжительность программы: ок. 75 минут

Настройка для 6–9 булочек
Режим работы: Автоматические программы
Программа: Булочки | Пшен. булочки замороженные | от 6 до 9 штук
Продолжительность программы: ок. 75 минут

Совет
Во время заморозки положите на булочки влажное полотенце, чтобы тесто быстрее заморозилось и по возможности больше не поднималось.
Замороженные булочки могут храниться в пакете для замороженных продуктов примерно 4–6 недель в морозильной камере.

Пшеничные булочки, замороженные

Пицца и закуски

Благодаря Miele Dialog oven вы можете также наслаждаться хрустящей пиццей. В то время как снизу пицца поджаривается до хрустящей корочки, нежная начинка сверху, например морепродукты, сохраняет оптимальную структуру. С Dialog oven великолепные результаты достигаются также и при приготовлении сложного теста. Например слоёное тесто получается не только очень хрустящим и лёгким, но и прекрасно подрумянивается. Результат всегда отличный.

Овощной пирог на слоёном тесте

На 4 порции | Время приготовления: 60–70 минут

Ингредиенты

300 г слоёного теста
500–600 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат)
20 г сливочного масла
50 г пряного сыра | тёртый
2 средних яйца
200 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Принадлежности:
круглая форма для выпечки или форма для тартов, Ø 27 см
решётка

Совет
Пряными сортами сыра являются, например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь.

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму. Вымойте овощи, мелко нарежьте, потушите в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Для заливки взбейте яйца со сливками, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Непосредственно перед выпечкой полейте пирог заливкой, поставьте в предварительно разогретый Dialog oven и выпекайте до золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Овощной плоский пирог
Продолжительность программы:	ок. 46 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	240
Интенсивность:	высокая
Длительность:	30 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить через 15 минут
Уровень:	1

Сырный пирог

На 4 порции | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для теста:
130 г пшеничной муки, тип 405
50 г маргарина
40 мл воды

Для начинки:
25 г сливочного масла
100 г бекона | нарезанный мелкими кубиками
100 г варёной ветчины | нарезанная мелкими кубиками
2 ч. л. петрушки | рубленая
100 г сыра Гауда | натёртый на крупной терке
100 г плавленого сыра Эмменталь | натёртый на крупной тёрке
2 средних яйца
250 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Принадлежности:
круглая форма для выпечки или форма для тартов, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Из муки, маргарина и воды замесите однородное тесто, заверните его в пищевую плёнку и положите на 30 минут в холодильник.

Для начинки растопите сливочное масло в сковороде. Припустите в нём бекон, затем добавьте варёную ветчину и обжаривайте дальше. В конце добавьте петрушку.

Смешайте тёртый сыр. Для заливки взбейте яйца со сливками, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом.

Равномерно раскатайте тесто и выложите его в форму для выпечки, сформировав по краю небольшой бортик. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Равномерно выложите на тесто сначала кубики бекона, а затем сырную смесь. Непосредственно перед выпечкой полейте пирог заливкой, поставьте его в Dialog oven и выпекайте до золотисто-коричневой корочки.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Пирог с сыром
Продолжительность программы:	ок. 31 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	240 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Длительность:	22 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Сырный пирог

Штрудель с кольраби и омаром

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

Для теста:
190 г пшеничной муки, тип 405
15 г сливочного масла | растопленное
30 г среднего яйца | взбитое
¼ ч. л. соли
50 мл воды

Для начинки:
500 г кольраби | очищенная
1 луковица шалот
1 ст. л. растительного масла
250 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех
1 ст. л. шнитт-лука | нарезанный тонкими колечками
40 г сливочного масла | растопленное
300 г мяса омара | приготовленное

Принадлежности:
противень

Приготовление

Для теста насыпьте муку в миску. Смешайте сливочное масло с яйцом, солью и водой, добавьте к муке и замесите примерно в течение 10 минут однородное эластичное тесто. Если вы используете кухонный комбайн, время замешивания сокращается на 5 минут.

Сформируйте из теста шар, тщательно заверните в пищевую плёнку и дайте ему «отдохнуть» 30 минут при комнатной температуре.

За это время нарежьте кольраби соломкой размером примерно 5 × 5 мм. Нарежьте лук-шалот мелкими кубиками и припустите в масле до прозрачности. Залейте сливками, добавьте кольраби и слегка потушите до средней твёрдости. Сливки должны выпариться до кремообразного состояния. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Остудите массу и добавьте нарезанный шнитт-лук.

Равномерно посыпьте кухонное полотенце мукой и раскатайте на нём тесто для штруделя в прямоугольник (примерно 40 × 60 см) настолько тонко, чтобы сквозь него просматривался рисунок на полотенце.

Смажьте тесто тонким слоем сливочного масла и выложите на него в один слой охлаждённую кольраби. Поверх кольраби положите мясо омара, затем вторую часть кольраби.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Тесто сверните в рулет и хорошо закрепите с обоих концов. Выложите штрудель на противень и снова немного смажьте сливочным маслом. Выпекайте штрудель в предварительно нагретом Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Штруд. с кольраби и лобст.
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	110
Интенсивность:	высокая
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Омара можно заменить сырыми очищенными креветками.
Вместо самостоятельно сделанного теста можно использовать готовое тесто для штруделя, тесто фило или юфка.

Ингредиенты

Для лосося:
200 г филе лосося, без кожи, готового к кулинарной обработке
2 средних яйца
40 г сливок
соль
молотый чёрный перец
6 квадратов слоёного теста (примерно 12 × 12 см)

Для посыпки:
3 ч. л. семян кунжута

Принадлежности:
противень

Приготовление

Пюрируйте филе лосося с одним яйцом. Добавьте сливки, посолите и поперчите. Поместите лососёвую смесь в кондитерский мешок.

Выложите квадраты слоёного теста на противень. Взбейте второе яйцо и смажьте им тесто, часть оставьте для смазки верхней части квадратов.

Лососёвую смесь выдавите в центр квадратов и сверните тесто в треугольные пирожки. Края теста прижмите вилкой.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Равномерно смажьте пирожки оставшимся яйцом, посыпьте семенами кунжута и выпекайте в предварительно нагретом Dialog oven.

Лосось в тесте

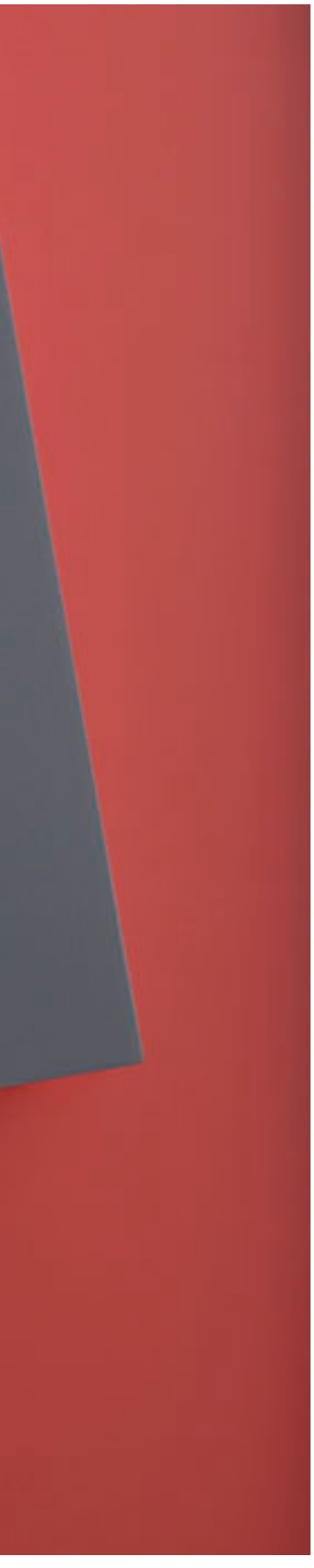
На 6 штук
Время приготовления: 40–50 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Лосось в тесте
Продолжительность программы:	ок. 24 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	230 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	высокая
Длительность:	18 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Пицца (дрожжевое тесто)

На 4 порции | Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для теста:
21 г свежих дрожжей
140 мл воды | слегка подогретая
250 г пшеничной муки
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла

Для начинки «Маргарита»:
200 г пассерованных помидоров
соль
молотый чёрный перец
орегано
400 г помидоров | нарезанные ломтиками
200 г сыра моцарелла | нарезанный ломтиками
6 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
противень

Совет
Для начинки можно использовать ветчину, салями, шампиньоны, лук, тунца и тёртый сыр.

Приготовление

Дрожжи, постоянно помешивая, распустите в тёплой воде. Добавьте муку, соль и растительное масло и замесите однородное тесто.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Слегка промесите тесто и раскатайте его на противне. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смажьте пиццу пассерованными томатами и приправьте солью, перцем и орегано. Сверху выложите кружочки помидоров и сыра моцарелла, сбрызните оливковым маслом и выпекайте пиццу в предварительно нагретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Пицца | Дрожж. тесто
Продолжительность программы:	ок. 44 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	средняя
Длительность:	28 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень	2

Пицца (сдобное творожное тесто)

На 4 порции | Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для теста:
150 г нежирного творога
5 ст. л. молока, жирность 3,5%
5 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
2 яйца | только желток
300 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. разрыхлителя

Для начинки «Маргарита»:
200 г пассерованных помидоров
соль
молотый чёрный перец
орегано
400 г помидоров | нарезанные ломтиками
200 г сыра моцарелла | нарезанный ломтиками
6 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
противень

Совет
Для начинки можно использовать ветчину, салями, шампиньоны, лук, тунца и тёртый сыр.

Приготовление

Для теста смешайте творог, молоко, растительное масло, желток и соль. Перемешайте муку с разрыхлителем и смешайте с творожной массой.

Замесите тесто и раскатайте его на противне. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смажьте пиццу пассерованными томатами и приправьте солью, перцем и орегано. Сверху выложите кружочки помидоров и сыра моцарелла, сбрызните оливковым маслом и выпекайте пиццу в предварительно нагретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Пицца | Творожно-масляное тесто
Продолжительность программы:	ок. 36 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	220 °C
Длительность:	24 минуты
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень	3

Киш лорен

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

300 г слоёного теста или солёного песочного теста
400 г шпика, нарезанного кубиками
4 средних яйца
300 г крем-фреша
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Принадлежности:
сито
круглая форма для выпечки или форма для тартов, Ø 27 см
решётка

Совет
Солёное песочное тесто собственного приготовления: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 мл воды и ½ ч. л. соли замесить до получения однородного теста.

Приготовление

Обжарьте шпик в сковороде с антипригарным покрытием, вытопите жир. Откиньте шпик на сито и дайте жиру и жидкости стечь.

Равномерно раскатайте тесто и выложите его в форму для выпечки, сформировав по краю бортик. Разложите сверху шпик. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Взбейте яйца, добавьте крем-фреш, хорошо посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Выложите массу поверх шпика и выпекайте пирог в предварительно нагретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Лотаринг. киш
Продолжительность программы:	ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	240
Интенсивность:	высокая
Длительность:	33 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить через 15 минут
Уровень:	1

Киш лорен

Шпинат в слоёном тесте

На 12 порций | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

Для шпината в слоёном тесте:
1,2 кг свежего или замороженного шпината
100 г лука-порея
5 луковиц
2 средних яйца
200 г козьего сыра
5 ст. л. укропа | мелко рубленной
соли
молотый чёрный перец
100 мл растительного масла
900 г слоёного теста

Для смазывания:
50 мл растительного масла

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Бланшируйте свежий шпинат в кипящей воде в течение 1 минуты, дайте воде стечь и остудите шпинат. Если используете замороженный шпинат, разморозьте его и дайте воде стечь.

Остывший шпинат немного отожмите руками, чтобы удалить излишнюю влагу, и крупно нарежьте ножом.

Лук-порей и репчатый лук нарежьте тонкими кольцами и смешайте со шпинатом. Добавьте яйца, раскрошенный сыр, укроп, соль, перец и масло и всё хорошо перемешайте.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смажьте универсальный противень небольшим количеством растительного масла, выстелите половиной слоёного теста и плотно прижмите тесто по краям.

Равномерно распределите поверх теста смесь со шпинатом. Оставшееся слоёное тесто также плотно прижмите по краям, чтобы получилась большая крышка. Накройте им сверху смесь со шпинатом, защипните края и смажьте растительным маслом. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Шпинат в слоеном тесте
Продолжительность программы:	ок. 52 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	430
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить через 25 минут
Уровень:	2

Шпинат в слоёном тесте

Киш с помидорами и рикоттой

На 4 порции | Время приготовления: 45–55 минут + 1 час охлаждения

Ингредиенты

Для теста:
200 г пшеничной муки, тип 550
100 г сливочного масла
40 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)
2 ст. л. воды

Для начинки:
30 г вяленых помидоров
1 веточка розмарина
250 г сыра рикотта
2 средних яйца
соль
молотый чёрный перец
350 г цветных помидоров черри

Для сбрызгивания и посыпки:
3 ст. л. мёда
2 ст. л. оливкового масла
1 веточка розмарина
1 лайм | только натёртая цедра
соль
молотый чёрный перец
30 г твёрдого сыра (пармезан) | натёртый на крупной тёрке

Принадлежности:
круглая форма для выпечки или форма для тартов, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, сливочного масла, пармезана и воды и положите его на 1 час в холодильник.

Для начинки нарежьте вяленые томаты мелкими кубиками. Очень мелко порубите розмарин. Смешайте рикотту с яйцами, вялеными томатами и розмарином, хорошо посолите и поперчите.

Помидоры помойте и разрежьте пополам. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Равномерно раскатайте тесто и выложите его в форму для выпечки, сформировав по краю бортик. Распределите массу с рикоттой поверх теста.

На неё выложите помидоры срезом вверх и выпекайте киш в предварительно нагретом Dialog oven.

В это время смешайте мёд и оливковое масло. Очень мелко порубите розмарин, добавьте его и цедру лайма в смесь мёда и оливкового масла, посолите и поперчите.

Дайте кишу после выпечки остыть в течение 2–3 минут, сбрызните смесью мёда и оливкового масла и посыпьте пармезаном. Подавайте тёплым или холодным.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Киш рикотта с помидорами
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	280
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить через 15 минут
Уровень:	2

Штрудель с савойской капустой

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

Для теста:
190 г пшеничной муки, тип 405
15 г сливочного масла | растопленное
30 г среднего яйца | взбитое
¼ ч. л. соли
50 мл воды

Для начинки:
500 г савойской капусты
1 луковица шалот
1 ст. л. растительного масла
250 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех
1 ст. л. шнитт-лука | нарезанный тонкими колечками
40 г сливочного масла | растопленное

Принадлежности:
пищевая плёнка
противень

Приготовление

Для теста насыпьте муку в миску. Смешайте сливочное масло с яйцом, солью и водой, добавьте к муке и замесите примерно в течение 10 минут однородное эластичное тесто. Если вы используете кухонный комбайн, время замешивания сокращается на 5 минут.

Сформируйте из теста шар, тщательно заверните в пищевую плёнку и дайте ему «отдохнуть» 30 минут при комнатной температуре.

В это время нарежьте савойскую капусту тонкой соломкой. Нарежьте лук-шалот мелкими кубиками и припустите в масле до прозрачности. Залейте сливками, добавьте савойскую капусту и тушите. Сливки должны выпариться до кремообразного состояния. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Остудите массу и добавьте нарезанный шнитт-лук.

Равномерно посыпьте кухонное полотенце мукой и раскатайте на нём тесто для штруделя в прямоугольник (примерно 40 × 60 см) настолько тонко, чтобы сквозь него просматривался рисунок на полотенце.

Смажьте тесто тонким слоем сливочного масла и выложите на него в один слой охлаждённую савойскую капусту. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Тесто сверните в рулет и хорошо закрепите с обоих концов. Выложите штрудель на противень и снова немного смажьте сливочным маслом. Выпекайте штрудель в предварительно нагретом Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Штрудель с савой. капуст.
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	110
Интенсивность:	высокая
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Вместо самостоятельно сделанного теста можно использовать готовое тесто для штруделя, тесто фило или юфка.

Штрудель с савойской капустой

Ингредиенты

175 г смешанного мясного фарша
2 средних яйца
20 г панировочных сухарей
соль
молотый чёрный перец
6 квадратов слоёного теста
(примерно 12 × 12 см)

Принадлежности:
противень

Приготовление

Смешайте мясной фарш с яйцами, панировочными сухарями, приправьте солью и чёрным перцем. Переложите фарш в кондитерский мешок.

Выложите квадраты слоёного теста на противень. Взбейте второе яйцо и смажьте им квадраты теста, часть оставьте для смазки верхней части квадратов.

Выдавите фарш в центр квадратов и сверните тесто в треугольные пирожки. Края теста прижмите вилкой.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Равномерно смажьте пирожки оставшимся яйцом и выпекайте в предварительно нагретом Dialog oven.

Сосиски в тесте

На 6 штук
Время приготовления: 30–40 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Пицца, пироги | Сосиски в тесте
Продолжительность программы:	ок. 27 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	230 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	130
Интенсивность:	высокая
Длительность:	18 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Сосиски в тесте

Мясо

Удивительно нежное, сочное и равномерно прожаренное: то качество, которого до сих пор можно было добиться только при длительном приготовлении, например низкотемпературном, теперь возможно также в Miele Dialog oven за более короткое время. При традиционных методах приготовления сначала прогревается поверхность, а потом глубинные слои продукта. Dialog oven воздействует равномерно по всей толщине. Результат: равномерно прожаренный сочный кусок мяса.

Ингредиенты

Для утки:
1 утка (примерно 2 кг), готовая к кулинарной обработке
4 ч. л. соли

Для смазывания:
солёная вода

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Наколите кожу утки в области бёдер, грудки и гузки минимум 40 раз шпажкой для рулетов, чтобы излишний жир стекал во время приготовления. Следите, чтобы прокалывалась только кожа, а не мясо, иначе оно слишком быстро высохнет.

Натрите утку солью внутри и снаружи. Установите решётку на универсальный противень. Положите утку на решётку грудкой вверх, а бёдрами в сторону.

Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки и запекайте утку в предварительно разогретом Dialog oven.

По указанию на дисплее или примерно через 50 минут приготовления смажьте утку солёной водой.

Утка

На 4 порции
Время приготовления: 80–90 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Птица | Утка
Продолжительность программы:	ок. 65 минут

Альтернативная настройка

Катализатор:	(макс.)
Режим работы:	Автоматика жарения
Температура:	200 °C
Внутренняя температура:	90 °C
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Курица

На 2 порции
Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

1 курица (примерно 1,2 кг), готовая к кулинарной обработке
2–3 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
½ ч. л. молотого острого красного перца
½ ч. л. порошка карри

Принадлежности:
кухонная нить
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Свяжите бёдра курицы, поверните крылышки на спину и свяжите при необходимости.

Смешайте растительное масло со специями и равномерно смажьте курицу. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Установите решётку на универсальный противень. Положите курицу на решётку грудкой вверх, а бёдрами вперёд. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки и запекайте курицу в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Птица | Цыпленок
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Катализатор:	(макс.)
Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	230 °C
Внутренняя температура:	75 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Выделившийся сок на противне разбавьте водой, перелейте в кастрюлю, добавьте сметану или сливки. Загустите разведённым крахмалом и подавайте к мясу.

Куриное филе с тыквой

На 4 порции | Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для куриного филе:
700 г нерассыпчатого картофеля
300 г тыквы (Хоккайдо)
4 филе куриной грудки (по 150 г), готовые к кулинарной обработке
200 г крем-фреша
100 г сливок
2 ч. л. свежей листовой петрушки
6 веточек тимьяна
соль
молотый чёрный перец

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Помойте и очистите картофель, нарежьте его ломтиками толщиной 2–3 мм.

Помойте тыкву, разрежьте пополам, удалите семена, мякоть тыквы нарежьте тонкими ломтиками толщиной 3–4 мм.

Предварительно разогрейте Dialog oven. Смажьте форму для запекания. Выложите слоями ломтики картофеля и тыквы и запекайте в Dialog oven.

В это время нарежьте филе полосками толщиной 2 см.

Мелко порубите петрушку и листики тимьяна. Смешайте крем-фреш со сливками и травами, посолите и поперчите.

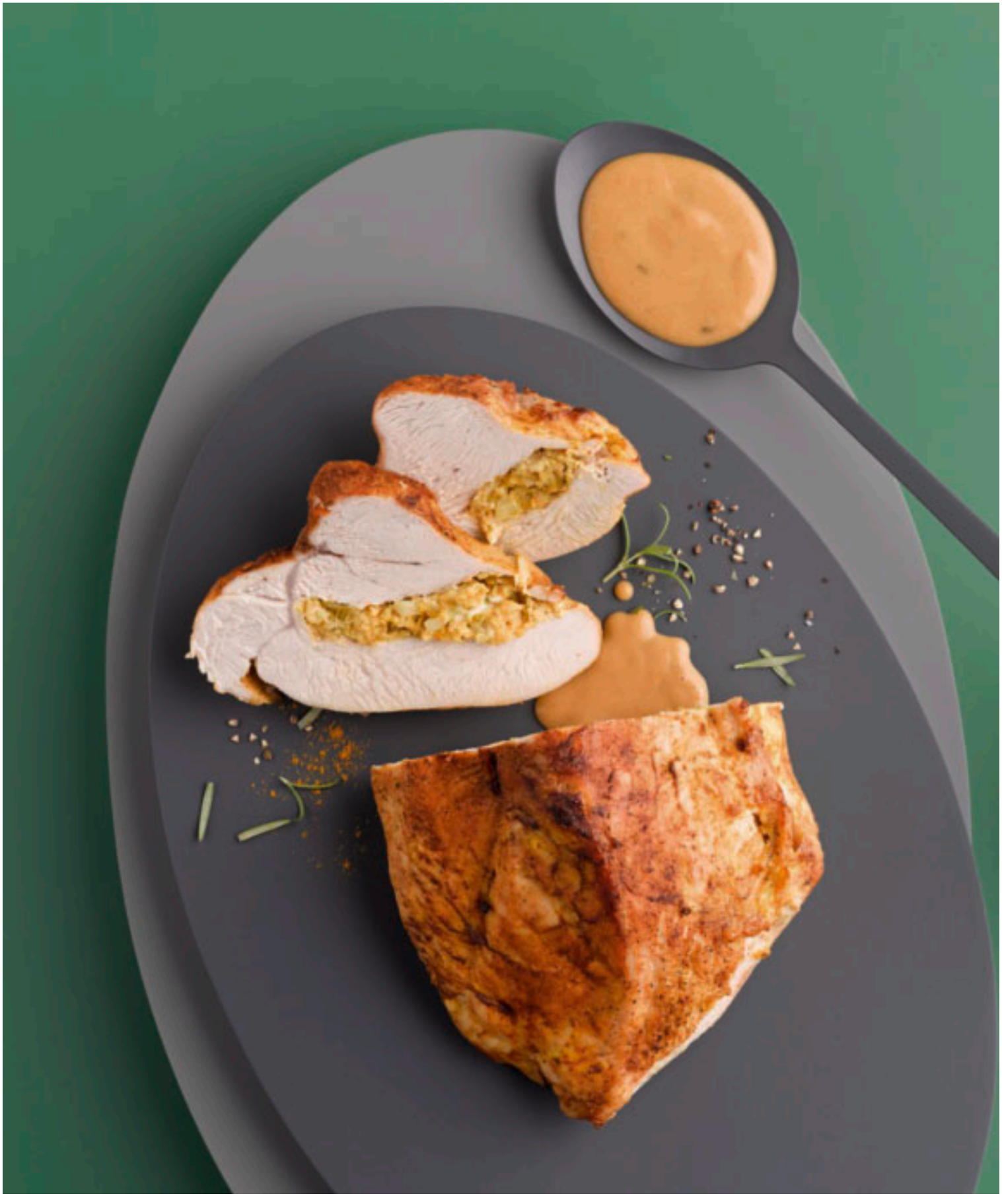
По истечении 150 энергетических единиц Гурмэ (примерно 15 минут времени приготовления) прервите их подачу, нажав кнопку «Стоп».

Выложите полоски филе на овощи и полейте сверху соусом. Продолжите процесс приготовления и подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Запуск».

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	320
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Куриное филе с тыквой



Фаршированная грудка индейки

На 6 порций | Время приготовления: 60–70 минут

Ингредиенты

Для грудки индейки:
1,2 кг грудки индейки, готовой к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
½ ч. л. молотого острого красного перца
½ ч. л. порошка карри

Для начинки:
1 луковица
2–3 веточки розмарина
100 г маскарпоне
2 ст. л. крем-фреша
2 средних яйца | только желток
2–3 ст. л. гречневой крупы или геркулесовых хлопьев

Для смазывания:
20 г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности:
кухонная нить
решётка на универсальном противне

Приготовление

В грудке индейки с одной стороны сделайте надрез, чтобы получился максимально большой «карман».

Смешайте соль, чёрный перец, красный молотый перец и порошок карри и натрите половиной этой смеси грудку индейки снаружи.

Нарежьте мелкими кубиками лук. Сполосните розмарин, оборвите листья и очень мелко их порубите. Смешайте другую половину смеси пряностей с маскарпоне, крем-фрешем, желтком, гречкой, луком и розмарином.

Наполните этой смесью грудку и хорошенько скрепите края зубочистками или кухонной нитью.

Установите решётку на универсальный противень. Положите грудку индейки на решётку, смажьте сливочным маслом и запекайте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Птица | Грудка индейки, фарширов.
Продолжительность программы:	ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Гриль с обдувом
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	500
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Выделившийся сок на противне разбавьте водой, перелейте в кастрюлю, добавьте сметану или сливки. Загустите разведённым крахмалом и подавайте к мясу.

Филе телятины

На 6 порций | Время приготовления: 70–165 минут (в зависимости от степени прожарки)

Ингредиенты

900 г филе телятины, готового к кулинарной обработке
топлёное сливочное масло для обжаривания
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Установите решётку на универсальный противень и поставьте на уровень 2 в Dialog oven. Включите автоматическую программу или предварительно разогревайте Dialog oven ок. 15 минут.

Заверните край филе так, чтобы кусок стал одинаковой толщины. Равномерно обжарьте его со всех сторон в топлёном сливочном масле.

Вставьте термощуп и положите мясо на решётку. Запекайте филе в предварительно разогретом Dialog oven до желаемой степени прожарки.

После приготовления посолите и поперчите.

Рекомендуемая настройка для M Chef

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Телятина | Телячье филе | Приготовление с MChef
Продолжительность программы:	ок. 40–65 минут (в зависимости от степени прожарки)

Рекомендуемая настройка для низкотемпературного приготовления

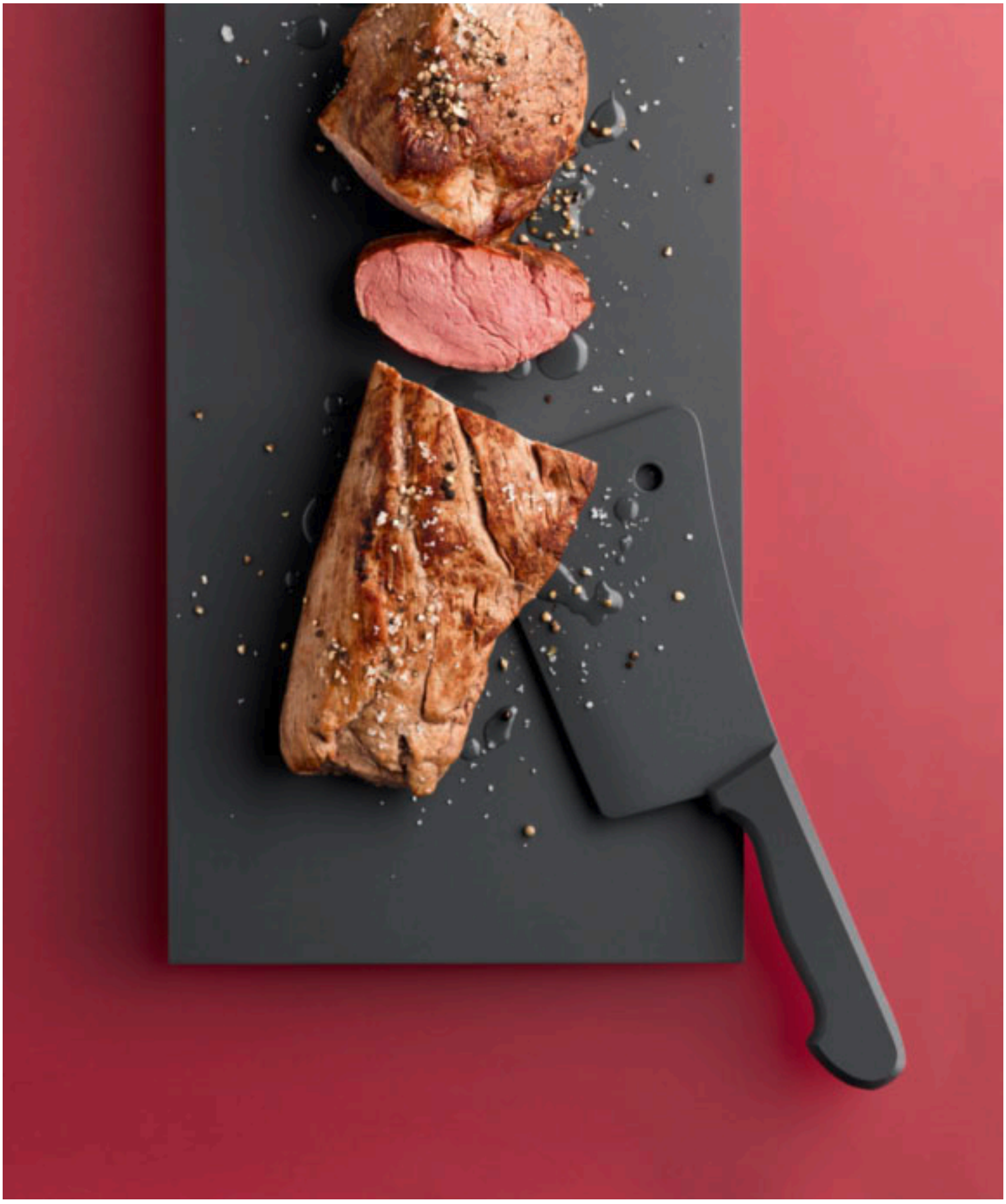
Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Телятина | Телячье филе | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы:	ок. 60–135 минут (в зависимости от степени прожарки)

Ручная настройка для M Chef

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 25 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	57 °C (Длительность: ок. 40 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	69 °C (Длительность: ок. 50 минут)
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	низкая
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Ручная настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 40 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	57 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	69 °C (Длительность: ок. 120 минут)
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Филе телятины

Спинка телёнка

На 6 порций | Время приготовления: 75–255 минут (в зависимости от степени прожарки)

Ингредиенты

Для спинки телёнка:
1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец

Для обжаривания:
1 ст. л. топлёного масла

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Установите решётку на универсальный противень и поставьте на уровень 2 в Dialog oven. Включите автоматическую программу или предварительно разогревайте Dialog oven ок. 15 минут.

В это время равномерно обжарьте спинку телёнка со всех сторон в топлёном сливочном масле.

Вставьте термощуп и положите мясо на решётку. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven до желаемой степени прожарки.

После приготовления посолите и поперчите мясо.

Рекомендуемая настройка для M Chef

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Телятина | Телячья спинка | Приготовление с MChef
Продолжительность программы:	ок. 45–90 минут (в зависимости от степени прожарки)

Рекомендуемая настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Телятина | Телячья спинка | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы:	ок. 70–225 минут

Альтернативная настройка для M Chef

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 30 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	57 °C (Длительность: ок. 45 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	69 °C (Длительность: ок. 75 минут)
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	низкая
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Альтернативная настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	57 °C (Длительность: ок. 90 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	69 °C (Длительность: ок. 210 минут)
Быстрый разогрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Готовьте спинку телёнка с приготовленным самостоятельно ореховым маслом: 50 г рубленых грецких орехов обжарьте в сковороде до коричневого цвета. Половину измельчите и смешайте с 50 г мягкого сливочного масла до получения однородной массы, затем добавьте оставшиеся орехи. Перед запеканием смажьте мясо ореховым маслом.

Спинка телёнка

Филе говядины

На 8 порций | Время приготовления: 80–255 минут (в зависимости от степени прожарки)

Ингредиенты

Для филе говядины:
1,3 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец

Для обжаривания:
1 ст. л. топлёного масла

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
термощуп

Рекомендуемая настройка для M Chef

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Говядина | Филе говядины | Приготовление с MChef
Продолжительность программы:	ок. 50–150 минут (в зависимости от степени прожарки)

Рекомендуемая настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Говядина | Филе говядины | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы:	ок. 75–225 минут (в зависимости от степени прожарки)

Приготовление

Установите решётку на универсальный противень и поставьте на уровень 2 в Dialog oven. Включите автоматическую программу или предварительно разогревайте Dialog oven ок. 15 минут.

Заверните край говяжьего филе так, чтобы кусок стал одинаковой толщины. Равномерно обжарьте его со всех сторон в топлёном сливочном масле.

Вставьте термощуп и положите филе на решётку. Запекайте мясо в предварительно разогретом Dialog oven до желаемой степени прожарки.

После приготовления посолите и поперчите.

Альтернативная настройка для M Chef

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 35 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	54 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	66 °C (Длительность: ок. 135 минут)
Энергетические единицы Гурмэ:	60
Интенсивность:	низкая
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Альтернативная настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура (Предварительный нагрев):	130 °C
Температура (Приготовление):	100 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	54 °C (Длительность: ок. 120 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	66 °C (Длительность: ок. 210 минут)
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Ростбиф

На 6 порций | Время приготовления: 80–255 минут (в зависимости от степени прожарки)

Ингредиенты

Для ростбифа:
1 кг ростбифа, готового к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец

Для обжаривания:
1 ст. л. топлёного масла

Принадлежности:
решётка на универсальном противне
термощуп

Приготовление

Установите решётку на универсальный противень и поставьте на уровень 2 в Dialog oven. Включите автоматическую программу или предварительно разогревайте Dialog oven ок. 15 минут.

В это время равномерно обжарьте ростбиф со всех сторон в топлёном сливочном масле.

Положите мясо на решётку и вставьте термощуп. Запекайте ростбиф в предварительно разогретом Dialog oven до желаемой степени прожарки.

После приготовления посолите и поперчите.

Рекомендуемая настройка для M Chef

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Говядина | Ростбиф | Приготовление с MChef
Продолжительность программы:	ок. 50–135 минут (в зависимости от степени прожарки)

Рекомендуемая настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Говядина | Ростбиф | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы:	ок. 75–225 минут (в зависимости от степени прожарки)

Альтернативная настройка для M Chef

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	120 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 35 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	54 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	66 °C (Длительность: ок. 120 минут)
Энергетические единицы Гурмэ:	70
Интенсивность:	низкая
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Альтернативная настройка для низкотемпературного приготовления

Режим работы:	Верхний/нижний жар
Температура (Предварительный нагрев):	130 °C
Температура (Приготовление):	100 °C
Внутренняя температура («с кровью»):	45 °C (Длительность: ок. 60 минут)
Внутренняя температура (средняя прожарка):	54 °C (Длительность: ок. 120 минут)
Внутренняя температура (полная прожарка):	66 °C (Длительность: ок. 210 минут)
Быстрый разогрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Ростбиф

Мясной рулет

На 4 порции | Время приготовления: 60–70 минут

Ингредиенты

Для рулета:
70 г панировочных сухарей
200 мл молока, жирность 3,5 %
500 г смешанного мясного фарша
1 среднее яйцо
1 небольшая луковица | рубленая
1 ст. л. острой горчицы (дижонской горчицы)
1 ч. л. гранулированного бульона
1 ч. л. соли
1 щепотка перца
140 г бекона | ломтики
250 мл бульона

Для смазывания формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка
термощуп

Приготовление

Смешайте панировочные сухари с молоком, оставьте на несколько минут для разбухания. Полученную смесь перемешайте с фаршем, яйцом, луком, горчицей и гранулированным бульоном. Посолите и поперчите.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смажьте форму для запекания.

Сформируйте из мясной массы рулет и оберните его беконом. Положите рулет в форму и вставьте в него термощуп. Влейте 100 мл бульона и выпекайте рулет в предварительно разогретом Dialog oven.

Автоматическая программа:
оставшийся бульон подливайте согласно указаниям на дисплее.

Без автоматической программы:
примерно через 15 минут полейте рулет оставшимся бульоном.

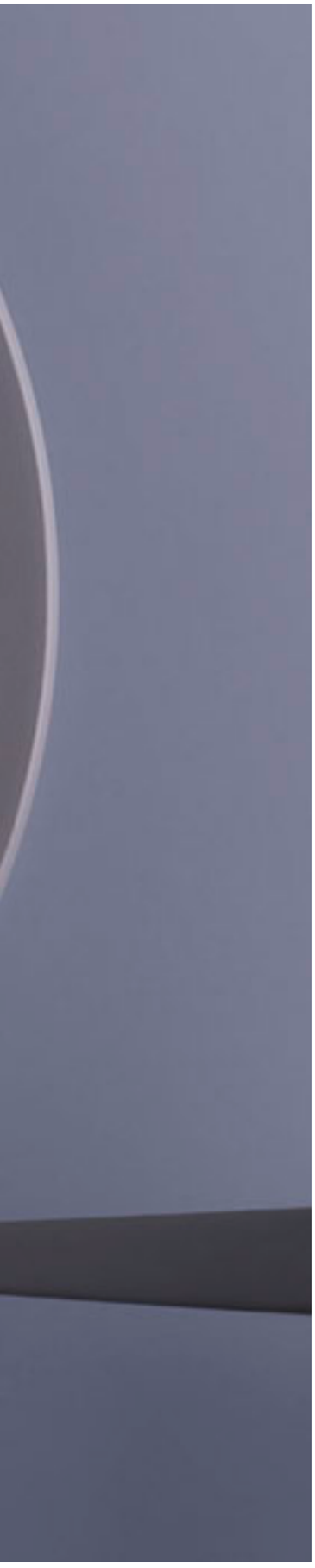
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Рулет из рублен. мяса
Долив жидкости:	см. дисплей
Продолжительность программы:	ок. 45 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	230 °C
Внутренняя температура:	75 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Мясной рулет



Ингредиенты

1 кг просолённой подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке
4 ст. л. мёда
2 ч. л. горчицы
200 г репчатого лука
125 г сливок
125 мл воды

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка
термощуп

Приготовление

Уложите копчёную корейку в форму для запекания. Смешайте мёд и горчицу и смажьте полученной смесью мясо.

Нарежьте репчатый лук тонкими кольцами и разложите вокруг мяса. Добавьте к кольцам лука сливки и воду.

Вставьте термощу в мясо и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Жаркое из копчёной свинины

На 6 порций
Время приготовления: 70–80 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Копчёная свинина
Продолжительность программы:	ок. 68 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	140 °C
Внутренняя температура:	65 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	высокая
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Для соуса пюрируйте после приготовления лук с выделившимся соком.

Свинина по-мексикански

На 6 порций | Время приготовления: 4 часа + 48 часов маринования

Ингредиенты

Для смеси пряностей:
1 ч. л. порошка сладкой паприки
1 ч. л. порошка копчёной паприки
2 ч. л. соли
3 ч. л. тростникового сахара
5 ч. л. коричневого сахара
1½ ч. л. молотого кумина
1½ ч. л. молотого перца чили
1½ ч. л. свежемолотого чёрного перца
1½ ч. л. молотого кориандра
1½ ч. л. порошка имбиря
1½ ч. л. молотых семян фенхеля
1 ч. л. кайенского перца

Для мяса:
1,8 кг свиной шейки, готовой к кулинарной обработке

Для соуса домашнего приготовления:
2 луковицы шалот | нарезанные мелкими кубиками
2 зубчика чеснока | нарезанные мелкими кубиками
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. кайенского перца
400 мл томатного кетчупа
1 ч. л. морской соли
1 ч. л. свежемолотого чёрного перца
2 ч. л. острой горчицы
6 ст. л. сахара Мусковадо или коричневого сахара
6 ст. л. яблочного уксуса
2 ст. л. вустерширского соуса
3 ст. л. сиропа сахарной свёклы
3 ст. л. кленового сиропа

Принадлежности:
фольга для запекания или 2 рукава для запекания
кухонная нить
универсальный противень

Совет
Соус домашнего приготовления хранится в холодильнике до 2 недель. Он также хорошо подходит для блюд, приготовленных на гриле.

Приготовление

Хорошо перемешайте специи. Обильно натрите мясо специями, положите в миску, хорошо накройте и поставьте на 48 часов мариноваться в холодильник.

Заверните мясо в два слоя фольги или в два заправленных друг в друга рукава для запекания. Завяжите кухонной нитью и несколько раз наколите фольгу для запекания сверху. Положите мясо на противень и готовьте в Dialog oven.

Для соуса припустите лук-шалот и чеснок в оливковом масле. Добавьте кайенский перец, всё быстро нагрейте и снимите кастрюлю с плиты.

Тщательно смешайте кетчуп с остальными ингредиентами и добавьте к смеси лука и чеснока. Медленно доведите смесь до кипения, при этом хорошо помешивайте и осторожно прокипятите несколько минут.

Приправьте солью и перцем и остудите. Чтобы при остывании на поверхности соуса не образовалась плёнка, сразу накройте его пищевой плёнкой.

Мясо после приготовления оставьте остывать в фольге или рукаве для запекания примерно на 1 час, а затем разберите его 2 вилками на куски нужной величины. Подавайте с соусом домашнего приготовления.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Свинина длит. томления
Продолжительность программы:	ок. 140 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	150 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	1450
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Свинина по-мексикански

Ингредиенты

1,5 кг свиной шейки, готовой к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
порошок паприки
2 луковицы
2 моркови
30 г томатной пасты
250 мл бульона
100 г сливок

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка
термощуп

Приготовление

Приправьте свиную шейку солью, чёрным перцем и порошком паприки. Положите в форму для запекания.

Нарежьте кубиками лук, почистите морковь и нарежьте её кружочками. Смешайте в миске с томатной пастой и разложите вокруг мяса.

Вставьте термощу и запекайте в Dialog oven. Через 30 минут подлейте бульон.

Для соуса пюрируйте после приготовления овощи с выделившимся соком и сливками.

Жаркое из свинины

На 8 порций
Время приготовления: 120–130 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Жаркое из свинины
Продолжительность программы:	ок. 115 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	150 °C
Внутренняя температура:	85 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Ингредиенты

4 куска филе свинины (по 300 г), готовые к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
150 г соуса «Песто Россо»
30 г твёрдого сыра (пармезан) | свежена-тёртый
20 листьев базилика
12 ломтиков ветчины (пармской)
40 г сливочного масла
150 г сливок
150 мл мясного бульона

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Надрежьте куски филе свинины вдоль, но не прорезайте их до конца. Посолите и поперчите с обеих сторон.

Соус «Песто Россо» распределите по поверхности разреза, посыпьте пармезаном и базиликом. Закройте половинки свиного филе и обмотайте их ломтиками ветчины. Уложите мясо в форму для запекания, сверху распределите хлопья сливочного масла и запекайте в Dialog oven.

Через 12 минут приготовления добавьте сливки и мясной бульон и доведите до готовности. Соус после приготовления немного загустите разведённым крахмалом.

Фаршированное свиное филе

На 6 порций
Время приготовления: 65–75 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Свиная вырезка фарширов.
Продолжительность программы:	ок. 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет

Соус «Песто Россо» собственного приготовления: мелко нарежьте 300 г консервированных вяленых помидоров и зубчик чеснока. Пюрируйте блендером с 50 мл оливкового масла, 50 г пармезана, 30 г семян пинии или кешью, посолите и поперчите. Для остроты можно добавить свежие или сушёные стручки перца чили. Оставшийся соус песто переложите в банку, разровняйте поверхность и залейте сверху оливковым маслом. В хорошо закрытой банке он хранится в холодильнике 3–4 недели.

Фаршированное свиное филе

Свиное филе в слоёном тесте

На 4 порции | Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для свиного филе:
2 куска свиного филе (по 300 г), готовые к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
порошок паприки
15 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла

Для начинки:
2 луковицы шалот | нарезанные мелкими кубиками
400 г свежих шампиньонов | нарезанные очень мелкими кубиками
50 г вяленых помидоров | нарезанные мелкими кубиками
2 ст. л. панировочных сухарей
8 ломтиков ветчины (хамона серрано)

Для теста:
300 г слоёного теста
2 средних яйца | только желток

Принадлежности:
пищевая плёнка
универсальный противень
бумага для выпечки
термощуп

Приготовление

Приправьте свиное филе солью, перцем и порошком паприки. Разогрейте сливочное и оливковое масло в сковороде. Быстро обжарьте мясо со всех сторон и выньте его.

Лук-шалот припустите в жире, оставшемся после обжаривания филе. Добавьте шампиньоны и обжаривайте, пока полностью не выпарится жидкость. Посолите и поперчите.

Вмешайте вяленые томаты и панировочную муку, затем хорошо остудите. Четыре ломтика ветчины уложите внахлёст на двойной слой пищевой плёнки. Выложите сверху половину грибной начинки.

Сверху выложите одно свиное филе и плотно заверните в ветчину с помощью пищевой плёнки. Второе филе заверните так же и оба филе в пищевой плёнке положите на 15–20 минут в холодильник.

В это время на обсыпанной мукой поверхности раскатайте из слоёного теста два прямоугольника (примерно 20 × 30 см). Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Распакуйте рулеты и уложите каждый на пласт слоёного теста. Края теста смажьте половиной взбитого желтка. Заверните тесто вокруг филе и хорошо защипните края.

Положите бумагу для выпечки на универсальный противень. Выложите мясо в тесте на противень и смажьте оставшимся взбитым желтком. Вставьте термощуп в левый кусок мяса и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Перед подачей на стол разрежьте каждый рулет пополам или нарежьте ломтиками.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Мясо | Свинина | Свиное филе в слоёном тесте
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	230 °C
Внутренняя температура:	65 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	средняя
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Свиное филе в слоёном тесте

Рыба

Можете быть уверены — с Dialog oven правильная продолжительность приготовления рыбных блюд гарантирована. Благодаря приготовлению сразу по всему объёму продукта сохраняется его сочность и нежная структура, белок при этом не выступает.

Дорада на овощной подушке

На 4 порции
Время приготовления: 65–75 минут

Ингредиенты

600 г мелкого картофеля
1–2 красных паприки
3 цуккини, зелёные или жёлтые
3 луковицы шалот
3 зубчика чеснока
300 г овечьего сыра
4 дорады (примерно по 300 г), целые, готовые к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
лимонный перец
4 веточки розмарина
4 веточки тимьяна
10 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Отварите картофель «в мундире» в течение 10 минут.

Паприку разрежьте пополам, удалите перегородки и семена и нарежьте крупными кусочками. Цуккини нарежьте ломтиками, а лук-шалот — полосками. Мелко порубите зубчики чеснока, нарежьте овечий сыр кубиками.

Сбрызните рыбу соком лимона и приправьте солью и лимонным перцем.

Предварительно отваренный картофель смешайте с овощами, сыром, веточками розмарина и тимьяна. Приправьте солью и лимонным перцем и выложите на универсальный противень. Рыбу положите на овощи.

Смешайте растительное масло с солью и перцем. Сбрызните им рыбу, картофель и овощи и запекайте в Dialog oven. Веточки розмарина и тимьяна удалите после приготовления.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Дорада на овощ. подушке
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	250 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	340
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	2 паровых удара/с управлением по времени
1 паровой удар:	сразу после помещения в рабочую камеру
2 паровой удар:	через 15 минут
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

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

Дорада на овощной подушке

Ингредиенты

500 г картофеля
100 г моркови
100 г черешкового сельдерея
100 г брокколи
100 г цветной капусты
150 г помидоров
1 пучок зелёного лука
5 ст. л. оливкового масла
150 г крем-фреша
600 г филе трески, готового к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
молотый чёрный перец
30 г зернистой горчицы

Приготовление

Помойте картофель и морковь, очистите и нарежьте ломтиками толщиной примерно 5 мм. Помойте цветную капусту и брокколи и разделите на мелкие соцветия.

Помойте черешковый сельдерей и нарежьте кружочками. Очистите и помойте лук, нарежьте кольцами. Помидоры помойте и нарежьте дольками.

Смешайте картофель с овощами и маринуйте в оливковом масле. Предварительно разогрейте Dialog oven.

Половину крем-фреша смешайте с овощами и приправьте солью и перцем. Выложите овощи в форму для запекания и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Треска в бульоне

На 4 порции
Время приготовления: 70–80 минут

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

В это время нарежьте филе трески одинаковыми кубиками, приправьте солью и перцем и несколько минут маринуйте в соке лимона.

Оставшийся крем-фреш смешайте с горчицей, посолите, поперчите и смешайте с кусочками трески.

По истечении 300 энергетических единиц Гурмэ (ок. 30 минут приготовления) прервите подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Стоп».

Выложите кубики трески поверх овощей. Продолжите процесс приготовления и подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Запуск».

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	430
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Треска под корочкой из трав

На 4 порции | Время приготовления: 30–40 минут + 1 час охлаждения

Ингредиенты

Для корочки из трав:
200 г сливочного масла
2 средних яйца | только желток
1 апельсин | только натёртая цедра
1 лимон | только натёртая цедра
соль
молотый чёрный перец
1 зубчик чеснока | мелко рубленный
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая
1 ст. л. свежего тимьяна | рубленый
1 ст. л. свежего розмарина | рубленый
6 ст. л. панировочных сухарей

Для трески:
4 куска филе трески (по 200 г), готовых к кулинарной обработке
соль
молотый чёрный перец
3 ст. л. оливкового масла
по 2 веточки петрушки, тимьяна и розмарина

Принадлежности:
бумага для выпечки или пищевая плёнка
форма для запекания, примерно 25 × 30 см
решётка

Приготовление

Для корочки из трав взбейте в пену сливочное масло, добавьте желток и цедру апельсина и лимона. Посолите и поперчите. Добавьте чеснок, травы и панировочные сухари.

Раскатайте массу между двумя слоями бумаги для выпечки или пищевой плёнки до толщины в 1 см так, чтобы хватило накрыть филе трески.

Положите на холод примерно на 1 час, затем разрежьте на куски, достаточные для каждого куска филе. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Приправьте филе трески солью и перцем. Смажьте форму для запекания оливковым маслом, положите веточки трав и сверху выложите рыбу. На каждое филе положите по куску корочки из трав и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Атлант. треска, панир. из трав
Продолжительность программы:	ок. 23 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	120
Интенсивность:	высокая
Длительность:	15 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Треска под корочкой из трав

Ингредиенты

Для коптильного масла:
1 л. подсолнечного масла
200 г соли, пропитанной компонентами древесного дыма

Для лосося:
1 лимон | только натёртая цедра
1 ч. л. соли
¼ ч. л. белого перца, крупного помола
1 филе лосося (ок. 500 г), без кожи, готовое к кулинарной обработке

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 25 × 25 см
решётка

Приготовление

Для коптильного масла медленно нагрейте подсолнечное масло до 60–70 °C. Добавьте соль, пропитанную компонентами древесного дыма, и хорошо перемешайте.

Дайте маслу остыть и перелейте в хорошо закупоренную ёмкость. Храните при комнатной температуре минимум 4 дня и регулярно перемешивайте или слегка встряхивайте, чтобы кристаллы соли передали маслу вкус дыма. Коптильное масло перед употреблением отфильтруйте через мелкое сито, чтобы отделить кристаллы соли.

Смешайте тёртую цедру лимона с солью и перцем и натрите этой смесью лосося. Уложите филе в форму для запекания и полностью залейте его маслом, ароматизированным коптильным дымом.

Запекайте в Dialog oven. Из соображений гигиены масло не следует использовать повторно.

Лосось, тушёный в тёплом масле

На 8 порций
Время приготовления: 20–30 минут + 4–5 дней для коптильного масла

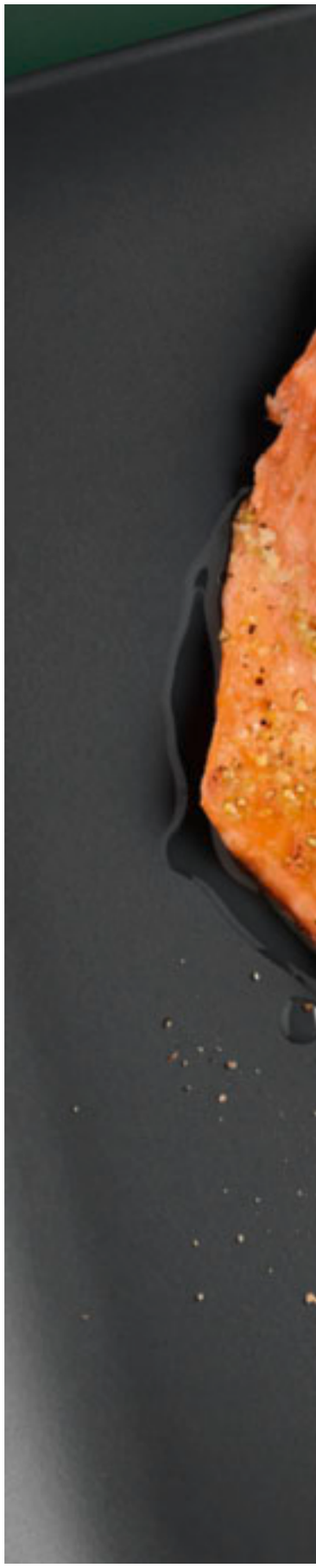
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Лосось, запеч. в хвое
Продолжительность программы:	ок. 12 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	30 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	100
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Тушённый в масле лосось подавайте в качестве закуски с пикантно-пряным салатом из красной свёклы.



Лосось, тушёный в тёплом масле

Лосось под тестом

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

Для лосося:
1 филе лосося (ок. 500 г), без кожи, готовое к кулинарной обработке
1 лайм | сок и цедра
соль
молотый чёрный перец
50 г вяленых помидоров
70 г маслин без косточек
50 г каперсов
60 мл оливкового масла
2 ст. л. свежих листьев эстрагона
250 г слоёного теста
1 среднее яйцо
1 ст. л. семян фенхеля
морская соль крупного помола

Для смазывания формы:
1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Слегка сбрызните филе лосося соком лайма, посолите и поперчите.

Нарежьте кусочками вяленые томаты, маслины разрежьте пополам. Смешайте в миске с каперсами, оливковым маслом и эстрагоном. Добавьте тёртую цедру лайма и хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.

Смажьте форму оливковым маслом и уложите филе лосося. Равномерно покройте сверху смесью из томатов, маслин, каперсов.

Слоёное тесто раскатайте размером чуть больше размера формы для запекания. Отделите белки от желтков. Край формы для запекания равномерно смажьте белком, сверху положите слоёное тесто и хорошо прижмите. Обрежьте тесто примерно на 1 см ниже края формы.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

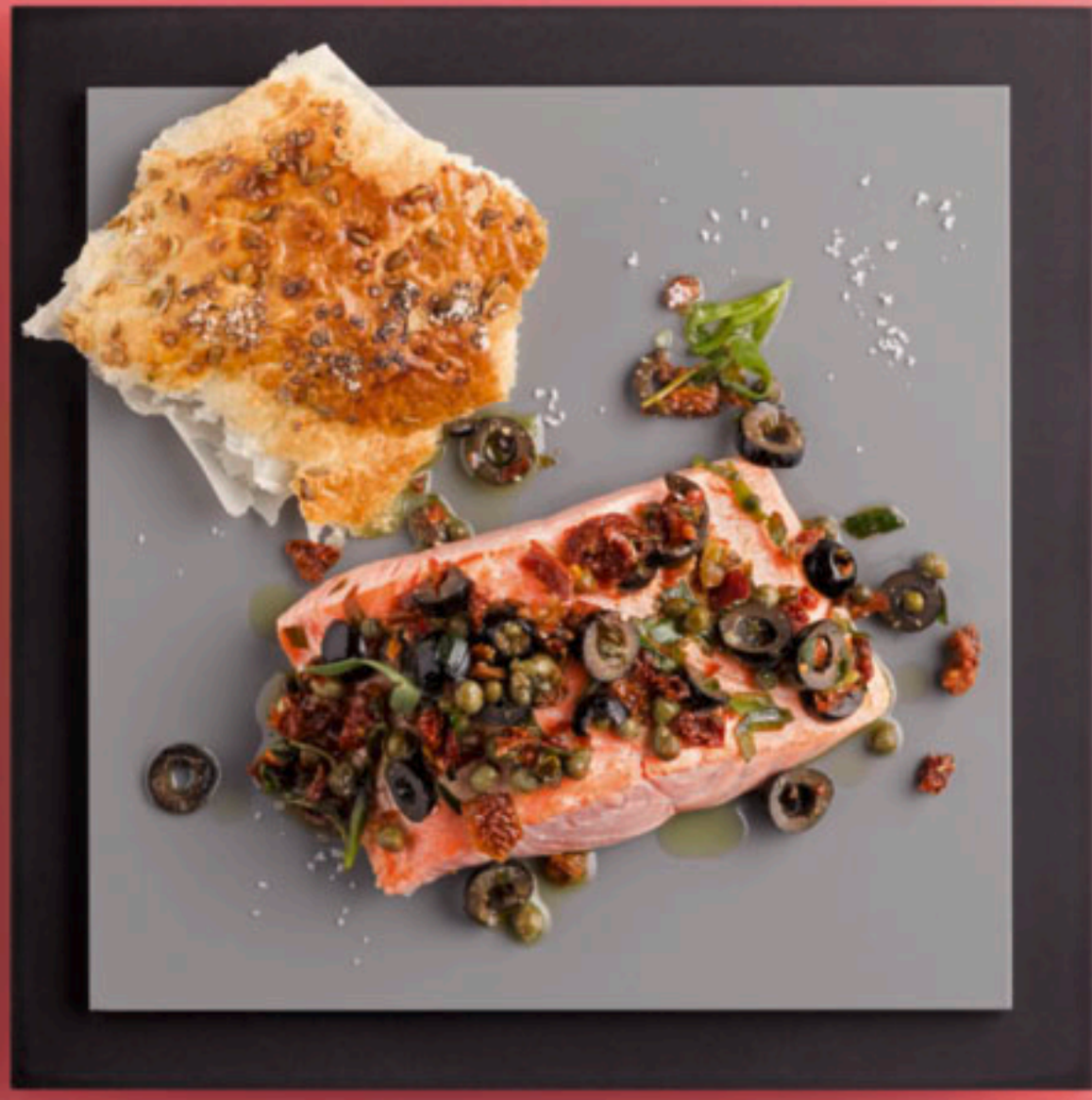
Тесто равномерно смажьте желтком. Посыпьте семенами фенхеля и крупной морской солью и выпекайте филе в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Лосось, запеч. в тесте
Продолжительность программы:	ок. 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	240 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	высокая
Длительность:	15 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень	2



Лосось под тестом

Филе лосося в сырной корочке

На 6 порций | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

6 кусков филе лосося (по 150 г), без кожи, готовые к кулинарной обработке
200 г овечьего сыра
30 г вяленых помидоров
3 шт. зелёного лука
10 листьев базилика
100 г крем-фреша
30 г панировочных сухарей
2 средних яйца | только желток
морская соль
порошок карри

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Слегка посолите филе лосося и выложите на универсальный противень. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Для корочки раскрошите овечий сыр. Мелко нарежьте вяленые томаты, зелёный лук и листики базилика. Смешайте всё с крем-фрешем, панировочными сухарями и желтком, приправьте солью и карри.

Равномерным слоем распределите сырную массу по филе. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

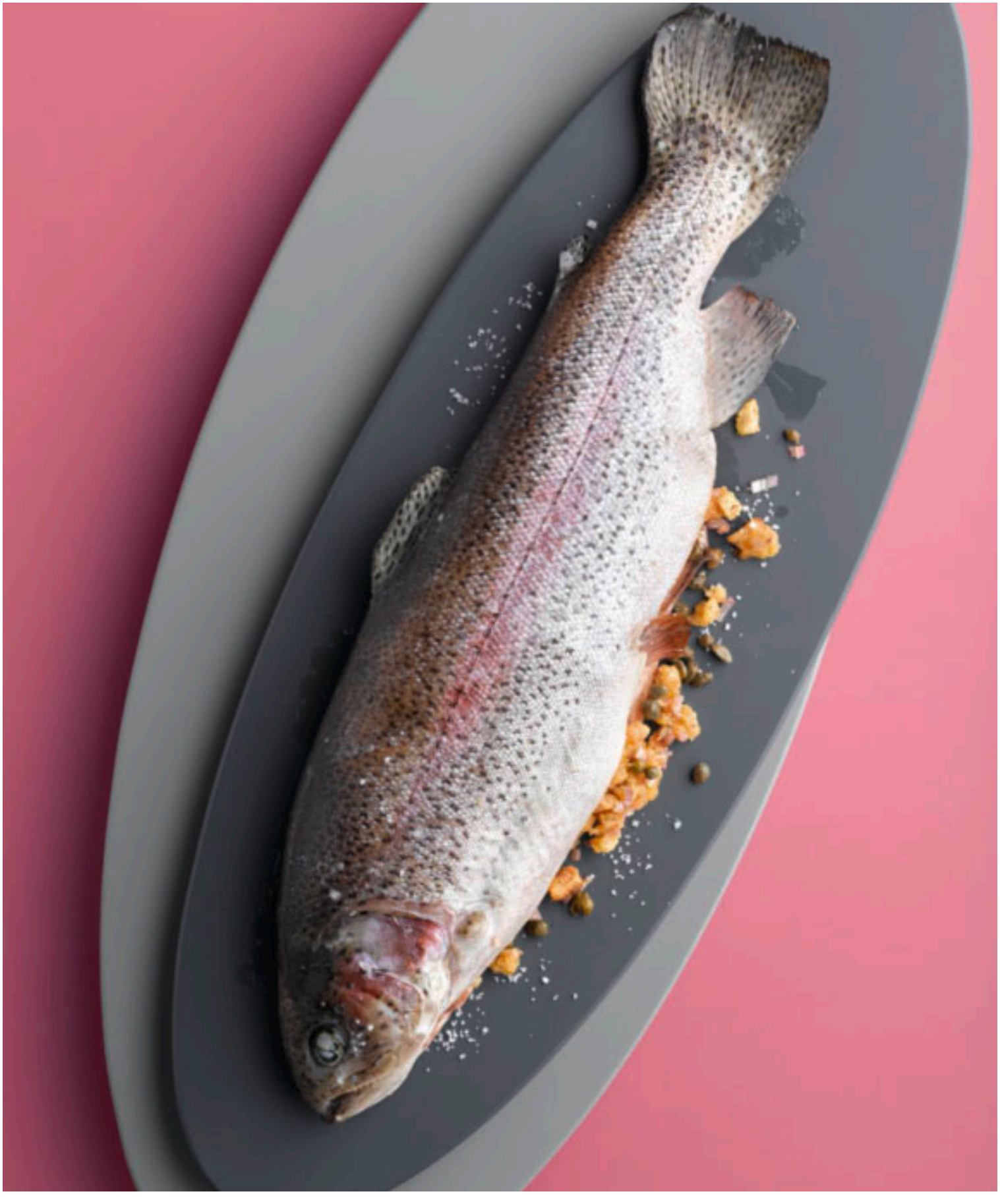
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Запеченное филе лосося
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Гриль большой
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	120
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Филе лосося в сырной корочке



Фаршированная озёрная форель

На 4 порции | Время приготовления: 65–75 минут

Ингредиенты

2 озёрных форели (по 650 г), целые, готовые к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
2 луковицы шалот
2 зубчика чеснока
2 ломтика хлеба для тостов
50 г мелких каперсов
1 среднее яйцо | только желток
2 ст. л. оливкового масла
молотый чёрный перец
молотый перец чили

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Сбрызните рыбу соком лимона и посолите внутри и снаружи.

Лук-шалот и чеснок мелко порубите, хлеб для тостов нарежьте мелкими кубиками. Смешайте лук-шалот, чеснок, хлеб, каперсы, желток и растительное масло и приправьте солью, перцем и молотым перцем чили.

Нафаршируйте этой массой рыбу и скрепите брюшки небольшими зубочистками.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Положите форель на универсальный поддон и вставьте термощуп. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Фарширов. озер. форель
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 30 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	200 °C
Внутренняя температура:	70 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Морской окунь в соляной корочке

На 2 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

3–4 средних яйца | только белок
2 кг морской соли крупного помола
1 стебель лемонграса
30 г свежего имбиря
2 свежих листа лимона
2 морских окуня (по 500 г), целые, выпотрошенные, с чешуёй

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Взбейте в пену белок и хорошо смешайте с морской солью (лучше руками). На дно противня положите слой соли.

Лемонграс слегка раздавите ножом или молотком для отбивания мяса. Нарежьте мелкими кусочками имбирь. Листья лимона также слегка раздавите.

Сполосните рыбу под холодной водой. Положите в каждого окуня кусочек лемонграса, немного имбиря и один лист лимона.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Положите рыбу на слой соли и тщательно покройте остальной солью (хвостовой плавник может выглядывать из-под слоя соли). Запекайте окуней в предварительно разогретом Dialog oven.

После приготовления осторожно разбейте соляную корочку скалкой или ручкой ножа и удалите. Аккуратно выньте рыбу, снимите кожу и удалите из филе кости.

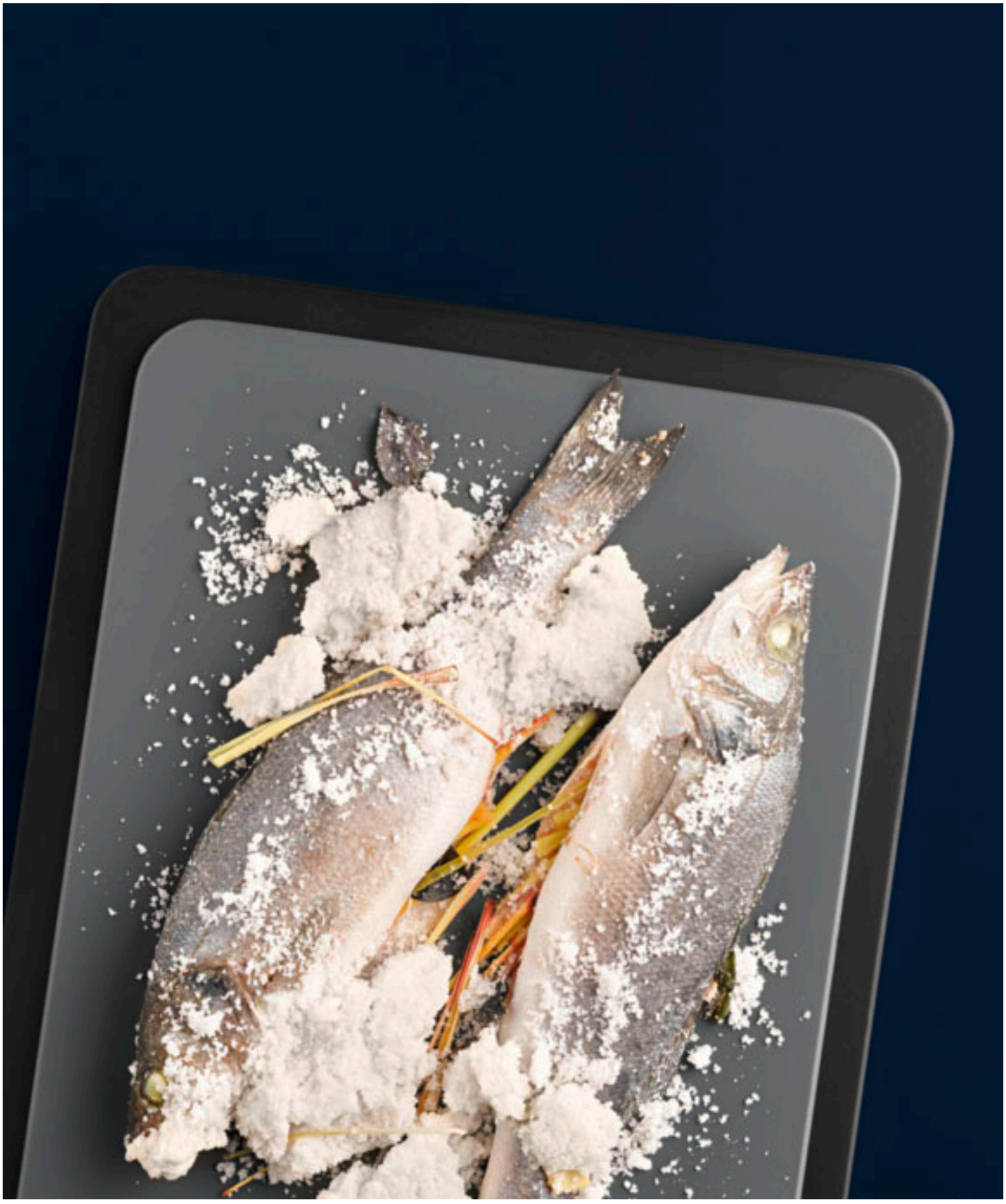
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Лаврак в солян. корочке
Продолжительность программы:	ок. 26 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	160
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Совет
Подавайте с зелёным салатом и мелким обжаренным картофелем или картофельным пюре.



Морской окунь в соляной корочке

Ингредиенты

Для судака:
800 г филе судака, готового к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая
2 ст. л. свежего шнитт-лука | рубленый
2 ст. л. укропа | рубленый
2 ст. л. свежей лимонной мелиссы | рубленая
соль
50 г сливочного масла

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Сбрызнуть филе судака соком лимона и оставить пропитываться примерно на 10 минут.

Смажьте форму для запекания. Смешайте травы и положите их в форму. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Посолите филе и уложите немного внахлёст на травы. Сбрызните рыбу оставшимся соком лимона, сверху положите хлопья сливочного масла и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Судак в зелени

На 4 порции
Время приготовления: 50–60 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Рыба | Судак на трав. подушке
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 26 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Морепродукты

Не только вкус, но и особая текстура являются решающими критериями. Благодаря Dialog oven при приготовлении морепродуктов сохраняется их нежная консистенция — вы сможете легко приготовить сложные блюда, например гребешки.

Ингредиенты

500 г королевских креветок, очищенных, готовых к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
1 цуккини
1 красня паприка
200 г картофеля | очищенный
200 г моркови | очищенная
5 шт. зелёного лука
2 ст. л. оливок без косточек
1 зубчик чеснока
соль
молотый чёрный перец
2 ч. л. свежей листовой петрушки | рубленая
100 мл оливкового масла

Приготовление

Маринуйте креветки в соке лимона примерно 15 минут.

Помойте цуккини и сладкий перец и нарежьте мелкими кубиками. Картофель и морковь также нарежьте мелкими кубиками.

Почистите лук, помойте и нарежьте тонкими кольцами. Оливки разрежьте пополам, зубчик чеснока мелко порубите.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выложите овощи в форму для запекания, посолите и поперчите и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

В это время смешайте креветки с петрушкой и оливковым маслом.

Креветки с овощами

На 4 порции
Время приготовления: 60–70 минут

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Автоматическая программа:
добавьте креветки к овощам согласно указаниям на дисплее и быстро перемешайте. Затем готовьте дальше.

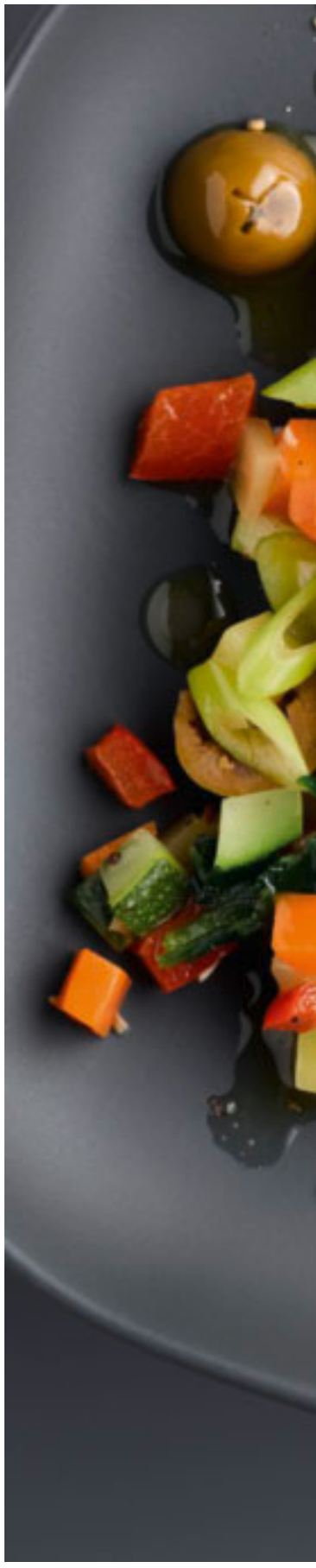
Без автоматической программы:
по истечении 220 энергетических единиц Гурмэ (примерно 20 минут приготовления) прервите их подачу, нажав кнопку «Стоп». Добавьте креветки к овощам и быстро перемешайте. Продолжите процесс приготовления и подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Запуск».

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Морепродукты | Креветки с овощами
Продолжительность программы:	ок. 43 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	330
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2



Креветки с овощами

Гребешки в раковине

На 6 порций | Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

Для гребешков:
6 гребешков с раковиной
50 г фенхеля
50 г цуккини, без сердцевины
15 г морской спаржи (квеллер)

Для бульона:
2 ст. л. бульона даси
6 ст. л. воды
1 ст. л. сока юдзу или лайма
1 ст. л. соуса Цую-но-мото или соевого соуса

Принадлежности:
противень

Приготовление

Выньте гребешки из раковин и очистите их. Промойте мясо гребешков и раковины под холодной водой и обсушите.

Нарежьте фенхель и цуккини кубиками размером ок. 3×3 мм. Промойте квеллер под холодной водой, обсушите и мелко нарежьте.

Для бульона смешайте все ингредиенты. Предварительно разогрейте Dialog oven.

Мясо гребешков положите в раковины, сверху выложите овощи и добавьте в каждую по 1 ст. л. бульона. Накройте верхними створками раковин и выложите в форме круга на противень. Готовьте гребешки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	100 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	95
Интенсивность:	средняя
Длительность:	12 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Раковины после приготовления можно использовать повторно для готовых к кулинарной обработке гребешков.

Гребешки в раковине

Гребешки, тушёные в масле

На 4 порции | Время приготовления: 30–40 минут + 12 часов маринования

Ингредиенты

1 л. подсолнечного масла
1 зубчик чеснока
½ лимона | цедра и сок
12 гребешков
1 веточка розмарина
5 веточек тимьяна

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 25 см
пищевая плёнка
решётка

Приготовление

Налейте подсолнечное масло в форму для запекания. Мелко порубите зубчик чеснока и добавьте его в масло вместе с соком и тёртой цедрой лимона.

Промойте гребешки в холодной воде и хорошенько обсушите. Сковороду с антипригарным покрытием без дополнительной смазки сильно раскалите и обжарьте гребешки максимум по 1 минуте с каждой стороны.

Выложите гребешки в форму на одинаковом расстоянии друг от друга так, чтобы они были слегка покрыты маслом. При необходимости долейте ещё немного масла.

Веточки розмарина и тимьяна промойте и тщательно промокните. Положите их в масло на гребешки. Форму накройте пищевой плёнкой и маринуйте в холодильнике минимум 12 часов.

Снимите пищевую плёнку и готовьте гребешки в Dialog oven. Из соображений гигиены масло не следует использовать повторно.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Морепродукты | Гребешки, запеч. в хвое
Продолжительность программы:	ок. 21 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	30 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Вместо свежих трав можно использовать сухие. Для остроты можно дополнительно добавить свежий стручок перца чили.

Тайские мидии

На 4 порции | Время приготовления: 30–40 минут

Ингредиенты

Для тайских мидий:
2 кг мидий
3 шт. зелёного лука
300 г китайской капусты
1 красная паприка
1 зубчик чеснока
1 кусочек имбиря (ок. 3 см)
1 ст. л. тайского рыбного соуса
1 лайм | только сок
3 ст. л. оливкового масла

Для посыпки:
3 ст. л. рубленых листьев кориандра

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Хорошо промойте и уберите уже открытые и повреждённые мидии.

Нарежьте лук мелкими кольцами, китайскую капусту и перец — соломкой. Зубчик чеснока и имбирь очистите и нарежьте мелкими кубиками.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Все ингредиенты (кроме кориандра) смешайте, выложите на противень и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Уберите мидии, которые не раскрылись после приготовления. Раскрывшиеся мидии посыпьте листьями кориандра и подавайте к столу.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Морепродукты | Моллюски по-тайски
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 17 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	250 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	40
Интенсивность:	высокая
Длительность:	9 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	1 паровой удар/вручную, сразу после установки противня с продуктом в рабочую камеру
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Совет
Чтобы получить оригинальный тайский вкус, замените сладкий перец стручком красного перца чили.

Тайские мидии

Запеканки и гратены

Многослойные блюда готовятся в Dialog oven ещё быстрее и без потери качества. Лазаньи, запеканки или гратены запекаются наилучшим образом. Великолепный результат гарантирован.

Ингредиенты

Для гратена:
80 г сливочного масла
100 г панировочных сухарей
50 г пряного альпийского сыра | тёртый
2 ст. л. свежей листовой петрушки | рубленая
4 шт. салатного цикория (по 100 г)
8 ломтиков варёной ветчины
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. тростникового или коричневого сахара
150 г крем-фреша
50 мл овощного бульона
20 г сливочного масла | хлопья

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Приготовление

Разогрейте сливочное масло в сковороде и обжарьте в нём панировочные сухари до золотисто-коричневого цвета. Остудите и смешайте с альпийским сыром и петрушкой.

Разрежьте цикорий пополам, удалите горькую сердцевину и каждую часть оберните ломтиком ветчины.

Смажьте форму для запекания. Выложите цикорий, посолите, поперчите и приправьте тростниковым или коричневым сахаром.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смешайте крем-фреш с овощным бульоном и полейте цикорий.

Посыпьте гратен смесью панировочных сухарей с сыром, сверху выложите хлопья сливочного масла и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Гратен с салатным цикорием

На 4 порции
Время приготовления: 50–60 минут

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием
Продолжительность программы:	ок. 28 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	250
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Гратен с салатным цикорием

Картофельный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 50–60 минут

Ингредиенты

500 г рассыпчатого картофеля | очищенный
150 г тёртого сыра Гауда
1 зубчик чеснока
250 г сливок
соль
молотый чёрный перец
мускатный орех

Принадлежности:
форма для запекания, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Нарежьте картофель тонкими ломтиками. Смешайте с третью тёртого сыра.

Форму для запекания натрите очищенным зубчиком чеснока и выложите в неё картофель.

Смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех и равномерно полейте этой смесью картофель. Посыпьте гратен оставшимся сыром и запекайте до золотисто-коричневой корочки в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Картофельный гратен
Продолжительность программы:	ок. 34 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	330
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Лазанья

На 4 порции | Время приготовления: 55–65 минут

Ингредиенты

10–12 пластин теста для лазаньи (предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса:
50 г копчёного шпика с прослойками мяса
375 г мясного фарша
150 г репчатого лука
соль
молотый чёрный перец
1 ч. л. свежего тимьяна | рубленый
1 ч. л. свежего орегано | рубленый
1 ч. л. свежего базилика | рубленый
1 банка очищенных помидоров (примерно 800 г)
30 г томатной пасты
125 мл бульона
150 г шампиньонов

Для соуса бешамель:
20 г сливочного масла
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 г сливок
250 мл молока, жирность 3,5%
соль
мускатный орех
2 ст. л. петрушки | рубленая

Для запекания:
200 г тёртого сыра Гауда

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Шпик нарежьте мелкими кубиками и обжарьте. Добавьте фарш и обжарьте до коричневого цвета, постоянно помешивая. Нарежьте лук мелкими кубиками, добавьте и припустите его. Приправьте солью, перцем и травами.

Мелко нарежьте помидоры и вместе с жидкостью, томатной пастой и бульоном добавьте к мясу. Порежьте шампиньоны ломтиками, также добавьте к мясу и тушите всё приблизительно 5 минут.

Для приготовления соуса бешамель растопите сливочное масло и вмешайте в него муку. Разведите сливками и молоком, приправьте солью и мускатным орехом и кипятите примерно 5 минут. Добавьте петрушку.

Смажьте форму для запекания и выложите слоями томатно-мясной соус, три пластины лазаньи, томатно-мясной соус, светлый соус, три пластины лазаньи и т. д. Сверху полейте соусом бешамель.

Посыпьте лазанью сыром и готовьте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Лазанья
Продолжительность программы:	ок. 25 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	290
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Лазанью можно приготовить с говяжьим, свиным или бараньим фаршем.

Лазанья

Мусака

На 6 порций | Время приготовления: 80–90 минут

Ингредиенты

Для мусаки:
1,25 кг баклажанов
750 г мясного фарша
30 г сливочного масла
1 луковица
1 банка очищенных помидоров (примерно 800 г)
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая
125 мл белого вина
соль
молотый чёрный перец
3 ст. л. панировочных сухарей
2 средних яйца | только белок
50 мл оливкового масла

Для соуса:
20 г сливочного масла
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 г сливок
250 мл молока, жирность 3,5%
соль
мускатный орех
2 средних яйца | только желток
100 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Нарежьте баклажаны ломтиками толщиной 1 см, посыпьте солью и оставьте примерно на 20 минут.

Постоянно помешивая, обжарьте фарш в сливочном масле до коричневого цвета. Нарежьте мелкими кубиками репчатый лук, добавьте к фаршу и обжарьте. Обсушите помидоры, мелко нарежьте и добавьте к фаршу вместе с петрушкой и вином. Посолите, поперчите и потушите на медленном огне примерно 15 минут. Вмешайте панировочные сухари и белок.

Кружки баклажана быстро ополосните водой, промокните от лишней влаги и обжарьте на оливковом масле до золотисто-жёлтого цвета.

Для соуса растопите сливочное масло и смешайте его с мукой. Разведите сливками и молоком, приправьте солью и мускатным орехом и кипятите примерно 5 минут.

Уложите половину баклажанов в форму для запекания, сверху выложите смесь помидоров и фарша. Накройте оставшимися баклажанами.

Смешайте желток и половину сыра с соусом и смажьте баклажаны.

Посыпьте оставшимся сыром и выпекайте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Муссака
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	320
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Запеканка из макарон

На 4 порции | Время приготовления: 80–90 минут

Ингредиенты

Для запеканки:
150 г макаронных изделий (пенне или макарон)
2 луковицы
15 г сливочного масла
1 красня паприка
100 г моркови
100 мл овощного бульона
150 г крем-фреша
75 мл молока, жирность 3,5%
молотый чёрный перец
1 зубчик чеснока, мелко рубленый (по вкусу)
300 г мясистых помидоров
100 г сырой или варёной ветчины
100 г овечьего сыра с зеленью

Для запекания:
150 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:
форма для запекания, примерно 20 × 30 см или Ø 28 см
решётка

Приготовление

Отварите макароны в подсоленной воде, но не до мягкости, слейте воду, дайте стечь.

Нарежьте лук кубиками, припустите его в сливочном масле. Также кубиками нарежьте сладкий перец, морковь нарежьте кружками. Добавьте то и другое к луку, быстро обжарьте, затем добавьте овощной бульон.

Смешайте крем-фреш с молоком, перцем и зубчиком чеснока, добавьте к овощам и быстро доведите до кипения.

Помидоры, ветчину и сыр нарежьте кубиками, положите в форму для запекания вместе с макаронами и добавьте овощной соус.

Посыпьте макаронную запеканку сыром и готовьте в Dialog oven до золотистого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Макаронная запеканка
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	420
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Запеканка из макарон

Паэлья

На 8 порций | Время приготовления: 90–100 минут

Ингредиенты

300 г морепродуктов, смешанных или мидий, готовых к кулинарной обработке
200 г королевских креветок, неочищенных, варёных
100 г мяса каракатицы в кольцах, готового к кулинарной обработке
300 г филе куриной грудки, готового к кулинарной обработке | нарезанное полосками
750 мл бульона
6 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока | нарезанные мелкими кубиками
2 луковицы | нарезанные кубиками
300 г длиннозёрного риса
200 г замороженного горошка
1 красный сладкий перец | нарезанный полосками
2 очень спелых помидора | нарезанные крупными кубиками или 4 ст. л. томатной пасты
соль
молотый чёрный перец
1 ч. л. порошка сладкой паприки
½ ч. л. молотого шафрана

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Замаринуйте на 15 минут морепродукты с одним зубчиком чеснока.

Все ингредиенты (кроме морепродуктов, курицы и бульона) выложите на универсальный противень, перемешайте и готовьте в Dialog oven.

Автоматическая программа:
влейте бульон согласно указаниям на дисплее и добавьте морепродукты и курицу.

Без автоматической программы:
примерно через 20 минут перемешайте и влейте 500 мл бульона.
Ещё через 25 минут снова перемешайте и добавьте 250 мл бульона. Добавьте морепродукты и курицу.

Всё перемешайте и доведите паэлью до готовности.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Паэлья
Продолжительность программы:	ок. 65 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	160 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	530
Интенсивность:	средняя
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Пастуший пирог

На 8 порций | Время приготовления: 90–100 минут

Ингредиенты

2 луковицы
2 моркови
2 стебля сельдерея
25 г сливочного масла
1 кг фарша из баранины
½ ч. л. свежего розмарина | мелко рубленный
½ ч. л. свежего тимьяна | мелко рубленный
1½ ч. л. томатной пасты
200 мл красного вина
1 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 мл куриного бульона
1 ст. л. вустерширского соуса
соль
молотый чёрный перец
1,2 кг рассыпчатого картофеля | очищенный
50 г сливочного масла
100 мл молока, жирность 3,5%

Принадлежности:
форма для запекания, Ø 20–22 см, высота ок. 10 см
решётка

Приготовление

Мелко порубите лук, нарежьте маленькими кубиками морковь и сельдерей.

Припустите лук в сливочном масле 2–3 минуты, добавьте морковь и сельдерей и обжаривайте ещё 8–10 минут.

Добавьте фарш и обжарьте, постоянно перемешивая. Добавьте розмарин, тимьян, томатную пасту и красное вино.

На слабом огне уварите соус на четверть объёма, всыпьте муку и варите на слабом огне 2–3 минуты.

Влейте куриный бульон и вустерширский соус и варите на слабом огне 45–50 минут. Посолите и поперчите.

Отварите в это время картофель и пюрируйте его со сливочным маслом и молоком. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

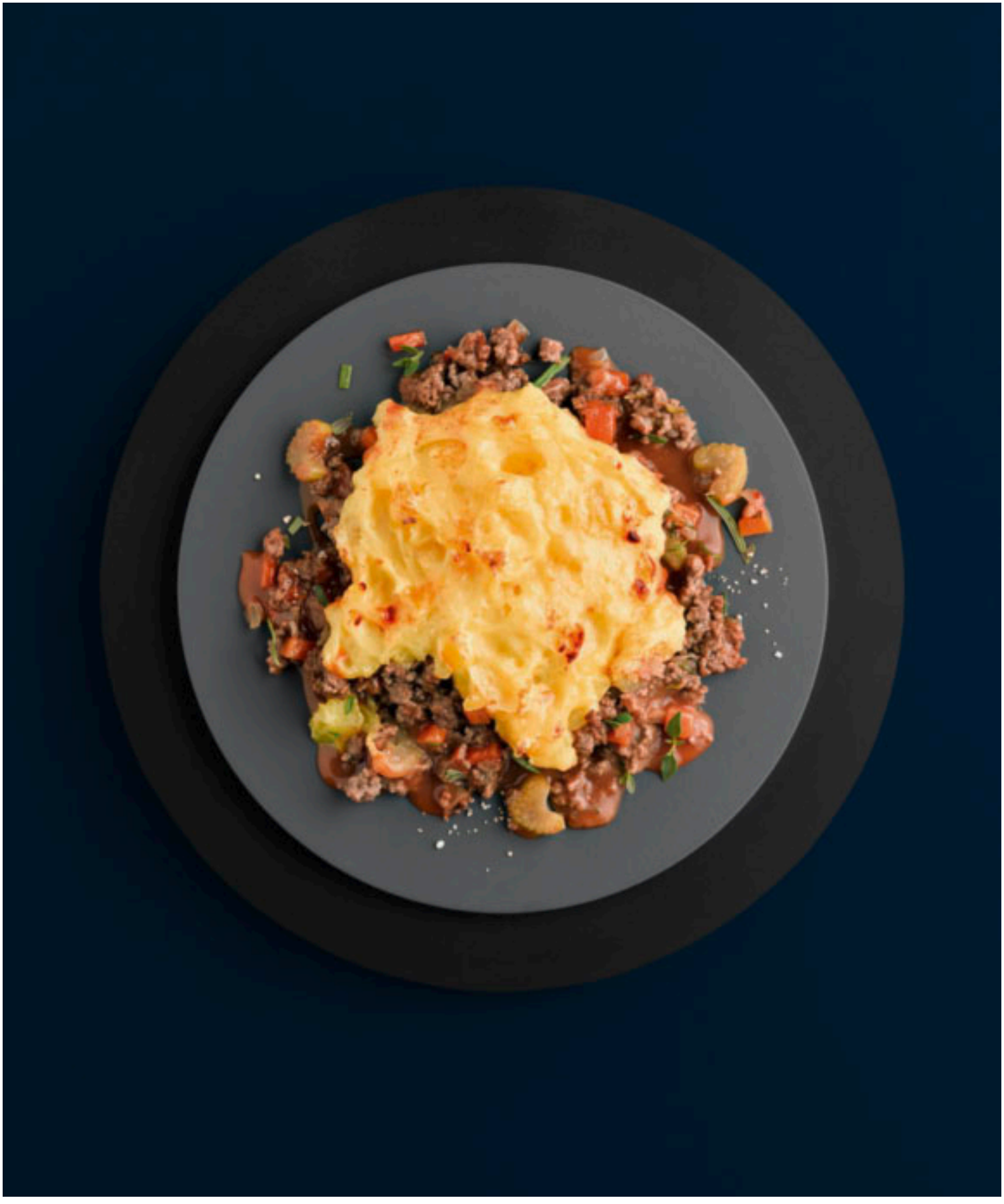
Выложите в форму для запекания смесь с мясным фаршем, сверху распределите картофельное пюре и готовьте в предварительно нагретом Dialog oven до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Запеканки и суфле | Пастушья запеканка
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	500
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2



Пастуший пирог

Террины и другие закуски

Готовить нежные террины и паштеты довольно сложно — с Dialog oven процесс существенно упрощается. Сложные в приготовлении блюда, например террины, теперь можно приготовить быстро и без больших затрат — даже в будни.

Ингредиенты

Для террина:
90 г сливочного масла
90 г лука | нарезанный мелкими кубиками
1 зубчик чеснока | нарезанный мелкими кубиками
2–3 веточки тимьяна
соль
молотый чёрный перец
60 г сливок
600 мл молока, жирность 3,5%
20 мл портвейна или черносмородинового ликёра
1 среднее яйцо
200 г печени птицы | очищенная и мелко нарезанная

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Приготовление

Растопите сливочное масло. Добавьте лук, чеснок и веточки тимьяна, приправьте солью и перцем и готовьте до тех пор, пока лук и чеснок не станут мягкими. Дайте хорошо остыть и удалите веточки тимьяна.

Тщательно смешайте сливки, молоко, красное вино или черносмородиновый ликёр и яйцо. Добавьте смесь лука с чесноком. Пюрируйте блендером вместе с печенью до получения нежной кремовой массы. Протрите массу через сито.

Смажьте форму для террина и выложите в неё полученную массу. Готовьте террин в Dialog oven.

После приготовления оставьте на ночь в холодильнике, затем выньте из формы и нарежьте ломтиками.

Террин из печени птицы

На 8 порций
Время приготовления: 80–90 минут + 12 часов охлаждения

Принадлежности:
погружной блендер
мелкое сито
форма для террина, 7×30 см (ок. 1,1 л)
противень

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	130 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	80
Интенсивность:	высокая
Длительность:	20 минут
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	Автоматический паровой удар
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Совет
Подавайте террин с салатом и хрустящим багетом или тостом.

Террин из печени птицы

Паштет из фарша

На 10 порций | Время приготовления: 130–140 минут + 2 часа охлаждения

Ингредиенты

Для теста:
600 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
300 г сливочного масла
150 мл воды
1 среднее яйцо

Для начинки:
200 г куриной печени
400 г смешанного фарша
1 среднее яйцо
3 ч. л. соли
1 ст. л. прованских трав
3 зубчика чеснока
20 мл коньяка
1 апельсин | только натёртая цедра
150 г жирного шпика
100 г сухофруктов
50 г фисташек
200 г сливок

Для смазывания и поливки:
1 среднее яйцо
12 пластин белого желатина (или 2 упаковки молотого желатина)
1 л говяжьего бульона

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
погружной блендер
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Для теста замесите муку, соль и сливочное масло. Постепенно добавляйте воду и яйцо и вымешивайте до получения однородного теста. Если тесто сухое, добавьте немного воды. Накройте и поместите на 1 час в холодильник.

Мелко нарежьте печень птицы и готовьте её примерно 1 минуту на пару при 100 °C или быстро обжарьте на плите. Остудите.

Пюрируйте блендером мясной фарш с яйцом, солью, травами, чесноком, коньяком и цедрой апельсина. Переложите в миску.

Нарежьте шпик кубиками размером 1 см, порубите сухофрукты и добавьте вместе с печенью птицы и фисташками к фаршу. Всё тщательно перемешайте.

Взбейте в густую пену сливки и смешайте их со смесью. Смажьте форму. Посыпьте мукой рабочую поверхность и раскатайте на ней тесто в пласт толщиной 3–4 мм. Уложите тесто в прямоугольную форму так, чтобы по бокам свисало примерно по 2 см. Обрежьте излишки теста.

Переложите в форму смесь фарша и несколько раз постучите формой о рабочую поверхность, чтобы удалить из начинки воздушные пузыри и равномерно распределить начинку по форме. Свисающее тесто заверните на начинку и слегка смажьте взбитым яйцом.

Раскатайте в пласт обрезанные излишки теста и вырежьте прямоугольник, чтобы закрыть паштет. Вырежьте в нём два отверстия диаметром 3–4 см, чтобы в процессе приготовления могла испаряться жидкость. Накройте паштет, украсьте по желанию оставшимся тестом.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смажьте паштет взбитым яйцом и запекайте в предварительно разогретом Dialog oven до золотисто-коричневой корочки.

После приготовления остудите до комнатной температуры.

Замочите желатин в холодной воде. Нагрейте бульон, распустите в нём желатин и медленно влейте его в отверстия в верхней части паштета, пока не заполните его полностью. Охлаждайте в холодильнике минимум 1 час.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Террины & Co | Мясной паштет
Продолжительность программы:	ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	460
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Паштет из фарша

Террин из курицы и омара

На 8 порций | Время приготовления: 65–75 минут + 12 часов охлаждения

Ингредиенты

Для террина:
400 г приготовленного мяса омара
450 г филе куриной грудки, готового к кулинарной обработке
1 среднее яйцо
250 г сливок
100 г очищенной моркови | нарезанная мелкими кубиками
100 г цуккини | нарезанный мелкими кубиками
2 ст. л. укропа | рубленый
соль
молотый чёрный перец

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
погружной блендер
форма для террина, 7 × 30 см (ок. 1,1 л)
бумага для выпечки
противень

Совет
Подавайте террин с салатом и хрустящим багетом или тостом.
Мясо омара можно заменить приготовленными, очищенными креветками.

Приготовление

Мясо омара нарежьте полосками. Курицу измельчите блендером в нежное пюре. Добавьте яйцо и хорошо перемешайте.

Смешайте сливки с пюрированным мясом и добавьте овощи. Вмешайте рубленый укроп и приправьте солью и перцем.

Смажьте форму для террина и положите на дно бумагу для выпечки. Выложите в форму половину мясной начинки.

Сверху равномерным слоем выложите омара, затем вторую половину мясной начинки. Накройте бумагой для выпечки.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Запекайте террин в предварительно разогретом Dialog oven.

После приготовления оставьте на ночь в холодильнике, затем выньте из формы и нарежьте ломтиками.

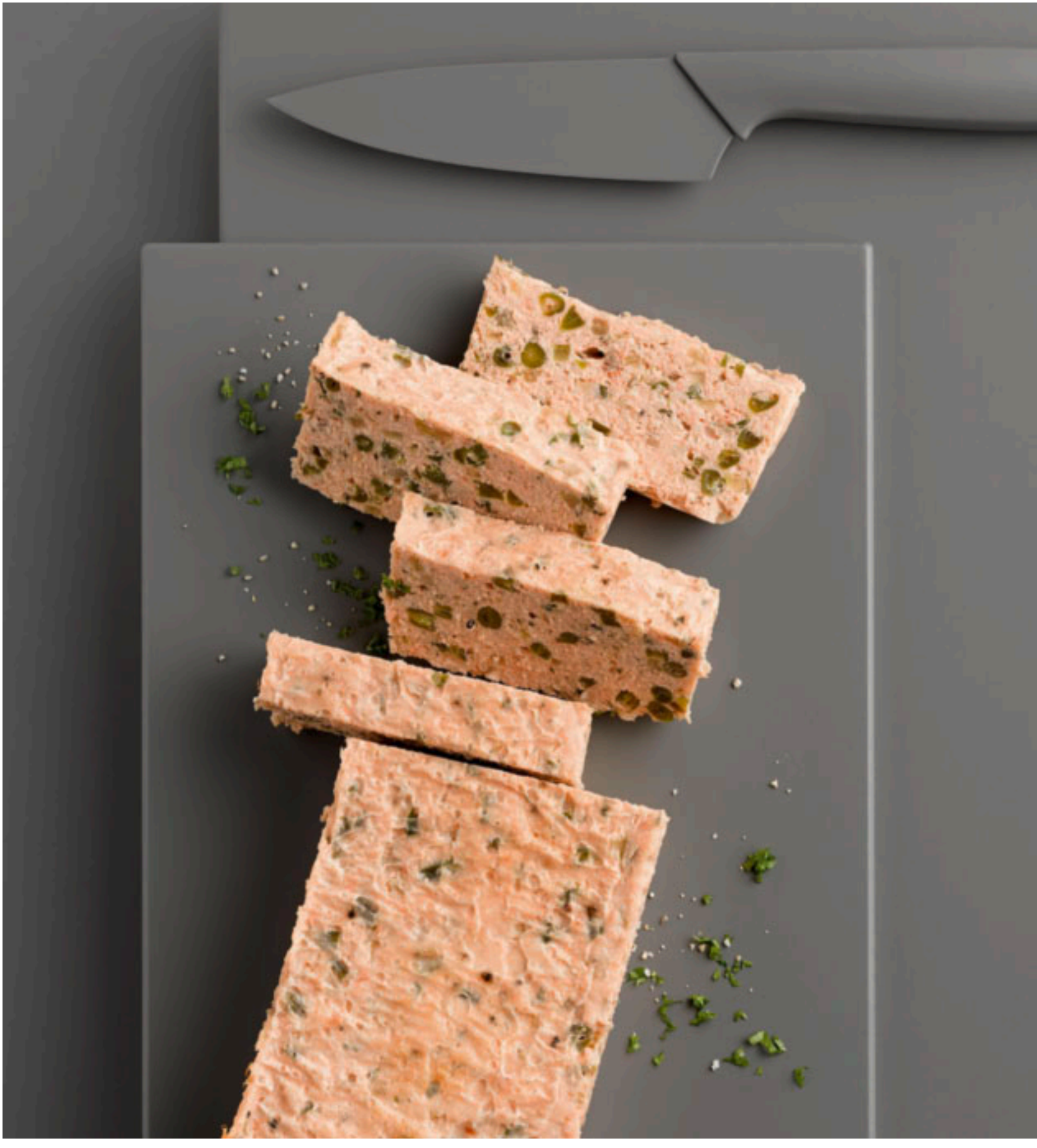
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Террины & Co | Террин, курица и лобстер
Количество воды:	см. на дисплее
Продолжительность программы:	ок. 50 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	140 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	300
Интенсивность:	высокая
Длительность:	43 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Количество/вид паровых ударов:	3 паровых удара/с управлением по времени
1 паровой удар:	через 1 минуту
2 паровой удар:	через 11 минут
3 паровой удар:	через 22 минуты
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Террин из курицы и омара



Ингредиенты

100 г фенхеля
100 г зелёной фасоли
450 г филе лосося без кожи, готового к кулинарной обработке
100 г варёного краба
1 среднее яйцо
соль
молотый чёрный перец
150 г сливок
2 ч. л. свежей петрушки | рубленая

Принадлежности:
погружной блендер
прямоугольная форма, длина 25 см
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Мелко нарежьте фенхель кубиками, а фасоль кусочками. Бланшируйте в кипящей воде примерно 1 минуту, слейте воду и остудите в холодной воде. Дайте воде стечь.

Измельчите лосося и крабовое мясо блендером в пюре. Добавьте яйцо, соль, перец и сливки, быстро перемешайте. Добавьте фенхель, фасоль и петрушку к смеси лосося и краба.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Положите на дно формы бумагу для выпечки и выложите в неё лососёвую смесь.

Накройте сверху бумагой для выпечки и запекайте террин в предварительно разогретом Dialog oven.

Лососёвый террин

На 10 порций
Время приготовления: 60–70 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Террины & Co | Террин из лосося
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция с паром
Температура:	140 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	300
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Количество/вид паровых ударов:	3 паровых удара/с управлением по времени
1 паровой удар:	через 1 минуту
2 паровой удар:	через 8 минут
3 паровой удар:	через 16 минут
Количество воды:	см. на дисплее
Уровень:	2

Овощи

Miele Dialog oven готовит овощи в настолько бережном режиме, что сохраняется их структура и текстура. Кулинары-энтузиасты смогут по-новому оценить это качество.

Ингредиенты

6 помидоров
400 г баклажанов
2 луковицы сладкого лука
2 зубчика чеснока
6 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. свежего орегано | мелко рубленный
½ ч. л. свежего тимьяна | рубленный
½ ч. л. свежего розмарина | рубленный
2 ст. л. свежей листовой петрушки | рубленая
6 ст. л. овощного бульона
1 щепотка тростникового сахара
соль
молотый чёрный перец

Приготовление

Помидоры опустите ненадолго в кипящую воду, затем сразу обдайте холодной водой, снимите с них кожицу, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками.

Нарежьте баклажаны ломтиками толщиной 1 см, положите в сито и хорошо посолите. Оставьте на 10 минут просолиться.

В это время нарежьте мелкими кубиками лук и зубчики чеснока и пассеруйте в 4 ст. л. оливкового масла. Добавьте кубики помидоров и травы и залейте овощным бульоном. Приправьте тростниковым сахаром, солью и перцем. Тушите примерно 10 минут.

Промойте баклажаны холодной водой, чтобы смыть соль, затем аккуратно промокните кухонным полотенцем. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Закуска с баклажанами

На 6 порций
Время приготовления: 40–50 минут

Принадлежности:
сито
противень

Выложите кружочки баклажанов на противень, смажьте 2 ст. л. оливкового масла, накройте сверху тушёными помидорами с травами и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Антипасто | Баклажаны
Продолжительность программы:	ок. 20 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	120
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Закуска с шампиньонами

На 4 порции | Время приготовления: 40–50 минут

Ингредиенты

400 г свежих коричневых шампиньонов
1 луковица
2 зубчика чеснока
8 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. тростникового сахара
4 ст. л. свежей листовой петрушки | рубленая
1 ч. л. свежего тимьяна | рубленый
50 мл просекко
1 лимон | только сок
соль
молотый чёрный перец

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Нарежьте лук и зубчики чеснока мелкими кубиками и припустите в горячем оливковом масле с тростниковым сахаром, петрушкой и тимьяном. Влейте просекко и сок лимона и немного уварите. Посолите и поперчите.

Почистите шампиньоны. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смешайте шампиньоны со смесью лука и чеснока, выложите в форму для запекания и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Антипасто | Шампиньоны
Продолжительность программы:	ок. 23 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	150
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Закуска с шампиньонами

Закуска с паприкой

На 6 порций | Время приготовления: 50–60 минут + несколько часов маринования

Ингредиенты

4 паприки, красной, оранжевой, жёлтой
1 луковица
2 зубчика чеснока
8 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. свежей листовой петрушки | рубленая
1 ч. л. свежего розмарина | рубленый
1 ч. л. лимонного тимьяна | свежий, рубленый
1 лимон | только сок
соль
молотый чёрный перец
кайенский перец на кончике ножа
1 щепотка тростникового сахара

Принадлежности:
противень

Приготовление

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Перец помойте, разрежьте на четыре части и удалите семена.

Четвертинки перца разложите на противне кожурой кверху и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven. После приготовления обдайте ледяной водой и снимите кожуру.

Нарежьте мелкими кубиками лук и зубчики чеснока и пассеруйте в сковороде с оливковым маслом. Добавьте травы и приправьте всё соком лимона, солью, тростниковым сахаром, чёрным и кайенским перцем.

Замаринуйте в этой смеси тушёный перец и оставьте его на несколько часов под крышкой.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Антипасто | Паприка
Продолжительность программы:	ок. 44 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	240 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	180
Интенсивность:	высокая
Длительность:	35 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Закуска с паприкой

Запечённая цветная капуста

На 6 порций | Время приготовления: 65–75 минут

Ингредиенты

2 кочана цветной капусты (по 700 г)
2 зубчика чеснока
4 луковицы шалот
4–5 ст. л. оливкового масла
6–8 помидоров
½ ч. л. порошка паприка
½ ч. л. молотых семян зиры
½ ч. л. молотых семян фенхеля
½ ч. л. молотого кориандра
1 ч. л. тростникового сахара
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. белого винного уксуса

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Совет
Если вы вместо двух небольших кочанов цветной капусты используете один большой, разрежьте его пополам и уложите в форму для запекания разрезом вниз.

Приготовление

Помойте капусту, при необходимости удалите листья и надрежьте крестообразно кочерыжку.

Нарежьте мелкими кубиками лук и зубчики чеснока и пассеруйте в оливковом масле до прозрачности.

Добавьте нарезанные кубиками помидоры, специи и сахар и варите на слабом огне до образования густого соуса. Приправьте солью и чёрным перцем и добавьте уксус.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Положите цветную капусту в форму для запекания, полейте соусом и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

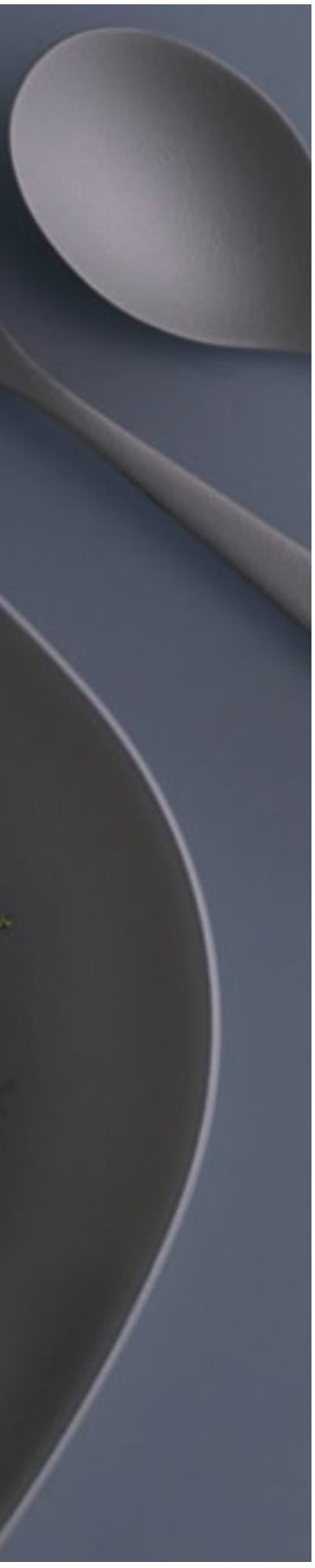
Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Цвет. капуста запеченная
Продолжительность программы:	ок. 53 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	380
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Запечённая цветная капуста



Фенхель с просекко

На 4 порции | Время приготовления: 35–45 минут

Ингредиенты

Для фенхеля:
2 клубня фенхеля, средней величины
3 ст. л. панировочных сухарей
4 ст. л. оливкового масла
1 лимон | сок и цедра
1 зубчик чеснока | мелко рубленный
4 ст. л. свежей петрушки | рубленая
1 ч. л. тростникового сахара
соль
молотый чёрный перец
100 мл просекко

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 15 × 25 см
решётка

Совет
Этот овощ прекрасно подходит к рыбе или белому мясу птицы. Более интенсивный вкус фенхель приобретает, если его предварительно мариновать в холодильнике вместе со специями в течение 24 часов (или 5–6 часов со всеми ингредиентами в вакууме).

Приготовление

Разрежьте клубни фенхеля на четыре части и вырежьте кочерыжку. Смажьте форму для запекания и уложите фенхель.

Смешайте панировочные сухари и 2 ст. л. оливкового масла, сок и тёртую цедру лимона, зубчики чеснока, петрушку и тростниковый сахар, посолите и поперчите. Выложите смесь поверх фенхеля.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Смешайте просекко с оставшимся оливковым маслом, влейте в форму и готовьте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Фенхель с Просекко
Продолжительность программы:	ок. 28 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	190
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Овощное рагу

На 8 порций | Время приготовления: 55–65 минут

Ингредиенты

Для овощей:
1 кг брюквы
500 г моркови
3 луковицы
300 г черешкового сельдерея
100 г маслин без косточек
3 веточки розмарина
3 веточки тимьяна
3 ст. л. оливкового масла
соль
молотый чёрный перец
400 г помидоров или 1 банка консервированных очищенных помидоров
100 мл овощного бульона
1–2 ч. л. мёда

Для дип-соуса:
2 веточки мяты
2 веточки петрушки
150 г греческого йогурта

Для оливковой пасты:
100 г маслин без косточек
1 зубчик чеснока

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Очистите брюкву, морковь и лук. Нарежьте вместе с черешковым сельдереем кусочками ок. 1 x 1 см.

Оливки нарежьте колечками. Ополосните розмарин и тимьян, оборвите листья. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Выложите овощи и травы в форму для запекания Гурмэ и перемешайте. Сбрызните оливковым маслом, хорошо приправьте солью и чёрным перцем и примерно 5 минут обжаривайте на плите.

Мелко порежьте помидоры добавьте к остальным овощам в форму. Влейте бульон и приправьте овощи мёдом. Готовьте овощное рагу в предварительно разогретом Dialog oven.

Для дип-соуса удалите стебли у мяты и петрушки. Сполосните и мелко порубите листья, смешайте с йогуртом и приправьте солью и чёрным перцем.

Для оливковой пасты пюрируйте оливки и очищенный чеснок.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Овощной микс
Продолжительность программы:	ок. 23 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	160
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Подавайте овощное рагу с дип-соусом на основе йогурта и свежей хрустящей фокаччей (см. раздел «Хлеб»).

Овощное рагу

Рататуй

На 8 порций | Время приготовления: 50–70 минут

Ингредиенты

6 штук паприки: красной, оранжевой, жёлтой
6 помидоров
750 г цуккини
1 баклажан
2 луковицы | нарезанные кубиками
1 зубчик чеснока | нарезанный мелкими кубиками
соль
молотый чёрный перец
1 ч. л. листьев розмарина
1 ч. л. листьев базилика
5 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
универсальный противень

Совет
Добавьте к овощной смеси ещё 400 г кубиков сыра фета и дополнительно приправьте орегано и порошком розовой острой паприки. Так у вас получится средиземноморское блюдо.

Приготовление

Помойте паприку, удалите сердцевину и нарежьте мелкими кусочками. Помидоры разрежьте на четыре части.

Цуккини и баклажаны в зависимости от величины разрежьте пополам или на четыре части, нарежьте ломтиками примерно по 1 см.

Смешайте все ингредиенты, хорошо приправьте специями, полейте растительным маслом, выложите на противень и готовьте в Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Рататуй
Продолжительность программы:	ок. 35 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	380
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Ингредиенты

4 красных свёклы (по 150–200 г)
300 г крупной морской соли
250 г пшеничной муки, тип 405
2 средних яйца
50–60 мл воды

Принадлежности:
бумага для выпечки
противень

Приготовление

Вымойте и обсушите красную свёклу. Замесите однородное тесто из соли, муки, яиц и воды.

Разделите тесто на четыре равные порции и каждую раскатайте в пласт толщиной примерно 3 мм. Предварительно разогрейте Dialog oven.

Заверните каждую свёклу в тесто так, чтобы оно хорошо покрывало свёклу со всех сторон. Небольшие трещины закройте и загладьте влажными руками.

Застелите противень бумагой для выпечки и положите на неё шары со свёклой. Запекайте свёклу в предварительно разогретом Dialog oven.

Красная свёкла в солёном тесте

На 4 порции
Время приготовления: 60–70 минут

После приготовления осторожно разбейте оболочку из теста рукояткой ножа или скалкой и удалите её. Очистите красную свёклу (сразу после приготовления, иначе она впитает слишком много соли из теста) и обрабатывайте её далее в одноразовых перчатках.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	390
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Красная свёкла — очень вкусный гарнир к рыбе, также из неё можно приготовить пикантно-пряный салат или нежное карпаччо с яблоками и хреном.
Вместо свёклы можно использовать 2 клубня фенхеля. Помойте и обсушите их, заверните в солёное тесто и запекайте, как свёклу. После приготовления удалите наружный слой фенхеля, так как он очень солёный.

Спаржа

На 2 порции | Время приготовления: 35–45 минут

Ингредиенты

1 кг белой спаржи
соль
молотый чёрный перец
сахар
30 г сливочного масла | хлопья или 2 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
2 листа бумаги для выпечки, ок. 40 × 40 см
кухонная нить
противень

Совет
Для 500 г спаржи (1 порция) требуется примерно 170 энергетических единиц Гурмэ, для каждой следующей порции по 500 г требуется дополнительно 30 энергетических единиц Гурмэ.
Спаржу необходимо заворачивать в бумагу порционно.

Приготовление

Очистите спаржу и обрежьте концы на 1 см. Положите на каждый лист бумаги половину стеблей спаржи, приправьте солью, перцем и щепоткой сахара.

Сверху выложите хлопья сливочного масла или сбрызните 1 ст. л. оливкового масла.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Заверните спаржу в бумагу, завяжите концы кухонной нитью и положите на противень. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Спаржа
Продолжительность программы:	ок. 27 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	200
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Фаршированный батат

На 4 порции | Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

2 батата (по 400 г)
8 ст. л. оливкового масла
соль
молотый чёрный перец
250 г филе куриной грудки, готового к кулинарной обработке
1 небольшой баклажан (примерно 200 г)
1 небольшой цуккини (примерно 150 г)
100 г шампиньонов
25 г вяленых помидоров
50 г сыра рикотта
2 ст. л. воды
50 г сыра фета

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 30 см
решётка

Приготовление

Предварительно разогрейте Dialog oven. Батат помойте, разрежьте пополам и срежьте с выпуклой стороны небольшую полоску. Положите в форму разрезом кверху, сбрызните 4 ст. л. оливкового масла и слегка посолите. Запекайте в предварительно разогретом Dialog oven согласно первому этапу приготовления.

В это время нарежьте филе кубиками ок. 1 × 1 см. Замаринуйте его в оставшемся оливковом масле, с солью и чёрным перцем.

Очистите баклажан, цуккини и шампиньоны и также нарежьте кубиками ок. 1 × 1 см. Мелкими кубиками нарежьте вяленые помидоры и смешайте овощи с куриным мясом.

Смешайте рикотту с 2 ст. л. воды до однородности и добавьте её к смеси курицы с овощами. Посолите и поперчите.

По истечении 300 энергетических единиц Гурмэ (ок. 30 минут приготовления) прервите подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Стоп». Выньте батат из Dialog oven и выложите поверх него смесь курицы и овощей. Раскрошите сыр фета и посыпьте им начинку.

Вновь поставьте батат в Dialog oven. Продолжите процесс приготовления и подачу энергетических единиц Гурмэ, нажав кнопку «Запуск», до окончания первого этапа приготовления.

В заключение запеките фаршированный батат до образования корочки согласно настройкам второго этапа приготовления.

Рекомендуемая настройка

Этап приготовления 1

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	480
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2

Режим работы:	Гриль большой
Температура:	300 °C
Длительность:	5 минут
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Фаршированный батат

Корнеплоды по-восточному

На 8 порций | Время приготовления: 60–70 минут

Ингредиенты

Для овощного рагу:
4 моркови
2–3 пастернака
2–3 корня петрушки
1 батат (ок. 300 г)
900 г мелкого картофеля
2 луковицы, разрезанные на 8 частей
6 луковиц шалот, разрезанных пополам
3 зубчика чеснока, нарезанные мелкими кубиками
10 ст. л. растительного масла
2 ч. л. смеси восточных пряностей (Рас-эль-ханут)
2 ч. л. мёда
соль

Для дип-соуса:
300 г кунжутной пасты (тахини)
100 мл воды
4 лимона | только сок
2 зубчика чеснока | выдавленные через пресс или мелко рубленные

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Морковь, пастернак и корни петрушки очистите и нарежьте брусочками толщиной 2 см.

Хорошо промойте батат и по возможности вместе с кожурой нарежьте ломтиками толщиной 2 см. В зависимости от величины разрежьте ломтики пополам или на четыре части.

Картофель помойте и разрежьте пополам вместе с кожурой. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Овощи с репчатым луком, луком-шалот и зубчиками чеснока обжарьте на сильном огне в форме для запекания с 5 ст. л. масла.

Оставшееся растительное масло смешайте с пряностями Рас-эль-ханут и мёдом, добавьте к овощам, перемешайте и хорошо посолите. Запекайте овощи в предварительно разогретом Dialog oven.

В это время смешайте тахини, воду, сок лимона и зубчики чеснока и до подачи на стол поставьте в холод.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Корнеплоды по-восточному
Продолжительность программы:	ок. 48 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	320
Интенсивность:	высокая
Длительность:	40 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	включить
Уровень:	2

Ингредиенты

2 цуккини (каждый примерно по 225 г), Ø 5 см
2 луковицы шалот
10 г сливочного масла
2 веточки розмарина
2–3 веточки тимьяна
1 ломтик хлеба для тостов, свежий
200 г овечьего сыра
1 ст. л. сметаны
соль
молотый чёрный перец
1 ст. л. твёрдого сыра (пармезан) | натёртый на крупной тёрке

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 25 × 25 см
решётка

Приготовление

Цуккини разрежьте вдоль на две половины, с выпуклой стороны срежьте небольшую полоску. Ложкой осторожно извлеките сердцевину, чтобы осталась оболочка толщиной ок. 1 см. Уложите цуккини разрезом вверх в форму для запекания.

Мякоть цуккини раздавите, лук-шалот нарежьте мелкими кубиками. Припустите в сливочном масле и немного остудите.

Ополосните розмарин и тимьян, оборвите листья и мелко порубите.

Хлеб для тоста нарежьте мелкими кубиками. Раскрошите овечий сыр. Оба ингредиента смешайте со сметаной, травами и смесью цуккини и лука. Хорошо посолите и поперчите.

Нафаршируйте начинкой половинки цуккини, по вкусу посыпьте пармезаном и запекайте в Dialog oven.

Запечённый цуккини

На 2 порции
Время приготовления: 25–35 минут

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Овощи | Цуккини, за-печ. под сыром
Продолжительность программы:	ок. 14 минут

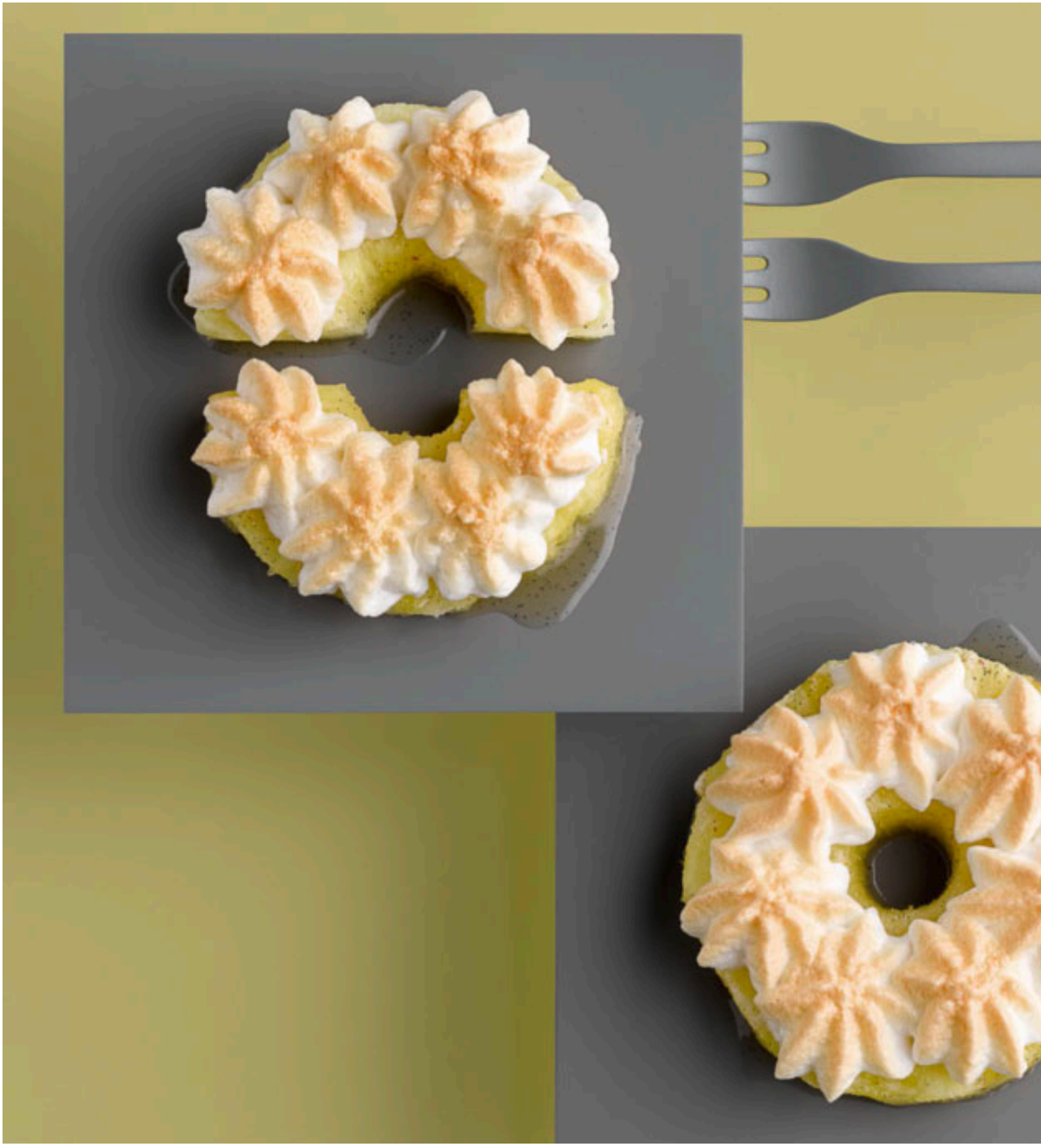
Альтернативная настройка

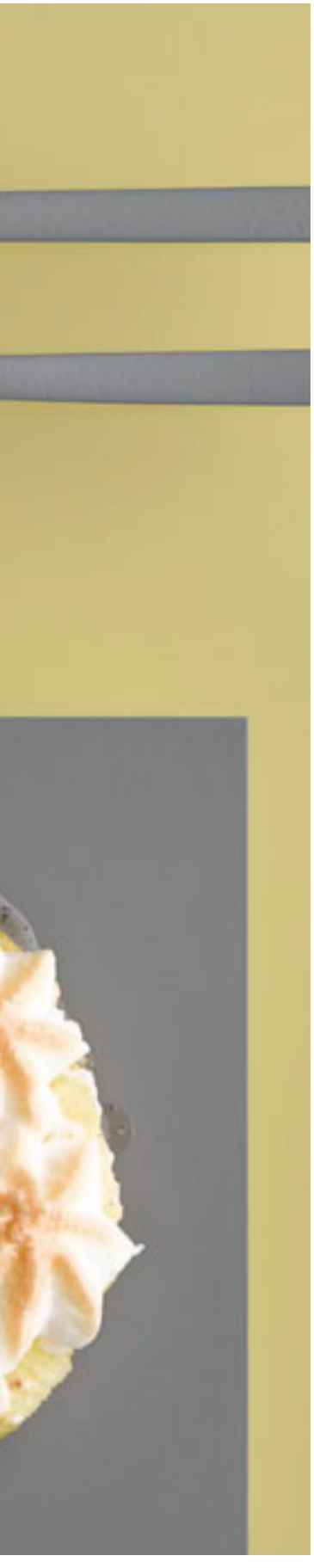
Режим работы:	M Chef + Гриль большой
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	150
Интенсивность:	высокая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	выключить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Запечённый цуккини

Десерты

Такие десерты, как воздушное суфле или крем-карамель, до сих пор были вызовом умению. С Miele Dialog oven это в прошлом. Просто передайте контроль за результатом Dialog oven. Нежные десерты и сложные рецепты удаются без труда. Вы можете ежедневно наслаждаться великолепными результатами, не прилагая никаких усилий для их получения.





Ингредиенты

1 свежий ананас | очищенный, с вырезанной сердцевиной
1 стручок ванили
1 лимон | сок и цедра
2 цветка коричного дерева или 1 маленький кусочек палочки корицы
2 ст. л. мёда
2 ст. л. карамельного соуса
1 ст. л. крахмала
60 мл воды
6 средних яиц | только белок
90 г сахара
1 щепотка соли

Приготовление

Ананас нарежьте небольшими кусочками. Надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Маринуйте кусочки ананаса с соком и тёртой цедрой лимона, стручком и мякотью ванили, цветками коричного дерева, мёдом и карамельным соусом в течение 24 часов в холодильнике (по возможности в вакууме).

Дайте маринаду стечь, уберите пряности и стручок ванили. Выложите в форму для запекания.

Для меренги сначала разведите крахмал в 2 ст. л. холодной воды. Оставшуюся воду доведите до кипения и влейте разведённый крахмал. Массу быстро прокипятите и хорошо остудите.

Взбейте белок в пену, медленно всыпьте сахар и соль и мешайте до образования густой массы. Затем вмешайте остывший крахмал.

Запечённый ананас

На 4 порции
Время приготовления: 30–35 минут + 24 часа маринования

Принадлежности:
форма для запекания, ок. 20 × 25 см или Ø 26 см
решётка

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Белковую массу намажьте на кусочки ананаса или выдавите из кондитерского мешка с большой насадкой. Готовьте ананас в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Ананас запеченный
Продолжительность программы:	ок. 17 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	200 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	низкая
Длительность:	10 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Карамельный соус собственного приготовления: 75 г сахара карамелизируйте в широкой кастрюле до золотисто-жёлтого/золотисто-коричневого цвета, осторожно добавьте 400 г сливок и хорошо перемешайте. Варите ещё 10–15 минут на среднем огне, пока масса не загустеет. Этот соус в стеклянной ёмкости хранится в холодильнике около 3 недель.

Бухтели (булочки со сладкой начинкой)

На 20 штук | Время приготовления: 100–115 минут

Ингредиенты

Для теста:
250 мл молока, жирность 3,5%
100 г сливок
50 г сливочного масла
14 г сухих дрожжей
660 г пшеничной муки, тип 405
60 г сахара
2 средних яйца
2 средних яйца | только желток
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли

Для смазывания формы:
100 г сливочного масла

Для начинки:
300 г сливового джема или сливового мусса

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Смешайте молоко, сливки и сливочное масло и слегка подогрейте. Добавьте сухие дрожжи, муку, сахар, яйца, желток, ванильный сахар и соль и в течение 6–8 минут замесите однородное тесто в кухонном комбайне на низкой скорости.

Положите тесто в миску и оставьте подниматься в автоматической программе «Пироги | Подъем теста | Подъём теста 15 минут», пока объём не увеличится в два раза.

Растопите сливочное масло в форме Гурмэ на слабом огне.

Слегка промесите тесто и разделите на 20 порций примерно по 65 г. Каждый кусочек теста разомните руками в лепёшку, положите в центр 1 ч. л. сливового джема и защипните тесто над джемом. Уложите швом вниз на дно формы.

Накройте и дайте тесту снова подойти при комнатной температуре в течение 20 минут. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Выпекайте булочки в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Булочки «Бухтельн»
Продолжительность программы:	ок. 31 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	190 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	180
Интенсивность:	высокая
Длительность:	24 минуты
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Эти булочки в зависимости от региона называются бухтели или вухтели. Бухтели-дукаты (Dukatenbuchteln) — это разновидность бухтелей меньшего размера и без начинки.
После выпечки по вкусу посыпьте бухтели сахарной пудрой или подавайте ещё тёплыми с ванильным мороженым или ванильным соусом.

Крем-карамель

На 10 порций
Время приготовления: 60–70 минут

Принадлежности:
стеклянная прямоугольная форма, длина 24–26 см
термостойкая пищевая плёнка
решётка

Ингредиенты

Для карамели:
150 г сахара
80 мл воды

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

Приготовление

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

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

Добавьте сливки и остудите массу примерно до 60 °C. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смешайте яйца и желтки и добавьте к смеси из молока и сливок. Уберите стручок ванили. Смесь молока и сливок перелейте в форму, накройте пищевой плёнкой и готовьте крем в предварительно нагретом Dialog oven.

После приготовления дайте крему остыть в течение 4–5 часов и по возможности поставьте на ночь в холодильник.

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

Рекомендуемая настройка

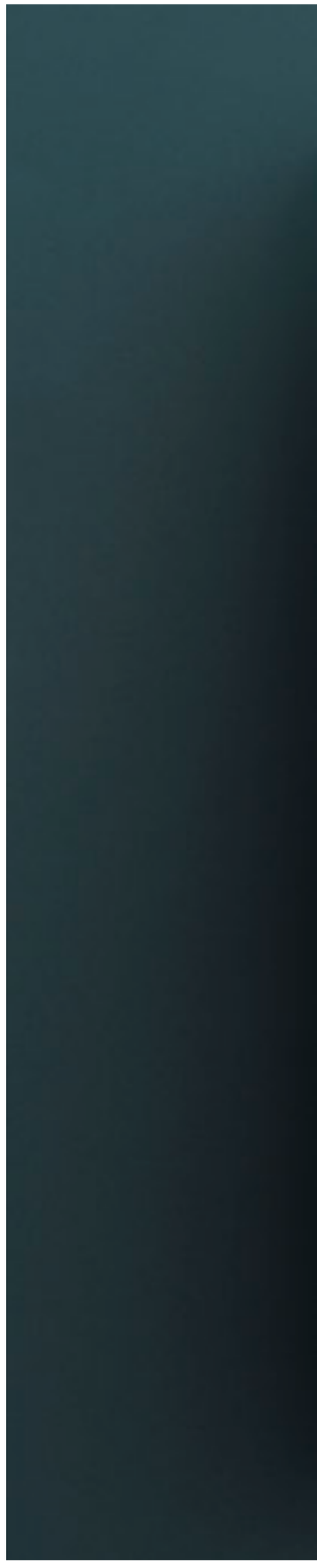
Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Крем-карамель
Продолжительность программы:	ок. 60 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	95 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	180
Интенсивность:	низкая
Длительность:	-- --
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

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

Крем-карамель



Крамбл

На 6 порций | Время приготовления: 35–40 минут

Ингредиенты

Для теста:
250 г пшеничной муки, тип 405
125 г сахара
8 г ванильного сахара
150 г сливочного масла
½ ч. л. корицы

Для начинки:
500 г смеси ягод, замороженные или свежие: крыжовник, смородина, абрикосы, сливы, кислые яблоки, клубника и ревень; смешанные, очищенные и нарезанные маленькими кусочками
50 г сахара (по вкусу)

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, Ø 30 см
решётка

Совет
Подавайте крамбл тёплым с ванильным соусом или взбитыми сливками.

Приготовление

Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку (по-английски crumbles).

Смажьте форму для запекания. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Смешайте фрукты по вкусу с сахаром и выложите в форму. Равномерно распределите крошку по фруктам и готовьте крамбл в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Крамбл
Продолжительность программы:	ок. 33 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	220 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Крамбл

Малиновое суфле

На 10 порций
Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для суфле:
400 г замороженной малины
1 ч. л. картофельного крахмала
3 ст. л. холодной воды
2–3 средних яйца | только белок
40 г сахара

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:
мелкое сито
10 формочек для суфле, Ø 7 см
противень

Приготовление

Разморозьте малину и протрите через мелкое сито. 125 г этой массы нагрейте.

Разведите картофельный крахмал в холодной воде. При постоянном помешивании добавьте к малиновому пюре и доведите один раз до кипения. Затем снимите с плиты и дайте остыть.

Смажьте формочки для суфле и посыпьте сахаром. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Взбейте белки до твёрдых пиков и постепенно добавьте сахар. Осторожно добавьте охлаждённое малиновое пюре.

Массу равными порциями разложите по формочкам для суфле и разровняйте поверхность. Формочки поставьте на противень на одинаковом расстоянии друг от друга и выпекайте суфле в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Малиновое суфле
Продолжительность программы:	ок. 21 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	170 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	низкая
Длительность:	14 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Тёплое малиновое суфле посыпьте сахарной пудрой и подавайте со свежими ягодами малины.

Малиновое суфле

Тыквенное суфле

На 10 порций | Время приготовления: 70–80 минут

Ингредиенты

Для суфле:
1 маленькая тыква (Хоккайдо или Баттернат)
1 ч. л. картофельного крахмала
3 ст. л. холодной воды
3 средних яйца | только белок
40 г сахара

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:
10 формочек для суфле, Ø 7 см
противень

Приготовление

Тыкву очистите от толстой кожуры, удалите семена, нарежьте маленькими кусочками и отварите в небольшом количестве воды до мягкости. Затем измельчите в пюре. 125 г тыквенного пюре нагрейте.

Разведите картофельный крахмал в холодной воде. При постоянном помешивании влейте в тыквенное пюре и доведите один раз до кипения. Затем снимите с плиты и дайте остыть.

Смажьте формочки для суфле и посыпьте сахаром. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Взбейте белки до твёрдых пиков и постепенно добавьте сахар. Осторожно вмешайте охлаждённое тыквенное пюре.

Массу равными порциями разложите по формочкам для суфле и разровняйте поверхность. Формочки поставьте на противень на одинаковом расстоянии друг от друга и выпекайте суфле в предварительно разогретом Dialog oven.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Суфле из тыквы
Продолжительность программы:	ок. 21 минуты

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Верхний/нижний жар
Температура:	170 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	низкая
Длительность:	14 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Совет
Оставшееся тыквенное пюре заморозьте для дальнейшего приготовления суфле.

Лаймовый пирог

На 12 порций | Время приготовления: 80–90 минут + 5–6 часов охлаждения

Ингредиенты

Для теста:
250 г пшеничной муки, тип 405
90 г сливочного масла
125 г сахара
1 крупное яйцо
1 ст. л. воды
1 щепотка соли

Для начинки:
2 средних яйца
4 средних яйца | только желток
150 г сахара
200 г сливок
1 стручок ванили
170 мл сока лайма (соответствует объёму сока 4–5 лаймов)

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
сушёный горох или фасоль для запекания тестовой основы пирога до заполнения начинкой
мелкое сито
решётка

Приготовление

Из муки, сливочного масла, сахара, яйца, воды и соли быстро замесите однородное тесто. Не месите слишком долго, так как тесто становится клейким и тягучим.

Заверните тесто в пищевую плёнку и положите в холодильник минимум на 30 минут.

Смажьте разъёмную форму. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм, выложите в форму, сформировав бортик высотой 3 см. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Застелите основу из теста бумагой для выпечки так, чтобы край бумаги поднимался чуть выше бортика теста. Сушёный горох или фасоль высыпьте в форму на бумагу и выпекайте в предварительно разогретом Dialog oven.

После выпечки уберите горох или фасоль и бумагу для выпечки и дайте Dialog oven остыть.

Для начинки хорошо взбейте яйца, желток, сахар и сливки. Надрежьте стручок ванили вдоль, соскребите сердцевину с помощью ножа и добавьте к яично-сливочной массе. Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven.

Добавьте к яично-сливочной массе сок лайма. Тщательно перемешайте и пропустите через мелкое сито. Выложите массу в форму с предварительно выпеченной основой и сразу запекайте в Dialog oven.

После приготовления остудите пирог в холодильнике, лучше всего несколько часов.

Совет
Перед подачей посыпьте пирог коричневым сахаром и карамелизируйте его горелкой до золотисто-коричневого цвета.

Рекомендуемая настройка
Этап приготовления 1: предварительная выпечка основы из теста

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Лаймовый пирог | Основа
Продолжительность программы:	ок. 27 минут

Этап приготовления 2: запекание начинки

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Лаймовый пирог | Верхний слой
Продолжительность программы:	ок. 40 минут

Альтернативная настройка
Этап приготовления 1: предварительная выпечка основы из теста

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	210 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	125
Интенсивность:	высокая
Длительность:	19 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Этап приготовления 2: запекание начинки

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	125 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	140
Интенсивность:	средняя
Длительность:	40 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Лаймовый пирог

Шоколадное искушение

На 12 порций | Время приготовления: 50–60 минут + 1 час охлаждения

Ингредиенты

Для десерта:
350 г тёмного шоколада (содержание какао минимум 55–60%)
225 г сливочного масла
45 г сахара
5 средних яиц
170 г тростникового или коричневого сахара

Для смазывания формы:
5 г сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки
решётка

Совет
Подавайте десерт с шариком ванильного мороженого или ложкой взбитых сливок.

Приготовление

Положите шоколад, сливочное масло и 45 г сахара в миску и растопите их на водяной бане. Хорошо перемешайте расплавленную шоколадную массу.

Дно формы смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Смешайте яйца с тростниковым или коричневым сахаром до кремообразной массы. Скребком для теста вмешайте яичную массу в шоколадную.

Запустите автоматическую программу или предварительно разогрейте Dialog oven. Выложите шоколадное тесто в разъёмную форму и выпекайте в предварительно разогретом Dialog oven. Перед нарезкой остудите минимум 1 час.

Рекомендуемая настройка

Режим работы:	Автоматические программы
Программа:	Десерт | Шоколадный десерт
Продолжительность программы:	ок. 32 минут

Альтернативная настройка

Режим работы:	M Chef + Конвекция плюс
Температура:	180 °C
Энергетические единицы Гурмэ:	--
Интенсивность:	средняя
Длительность:	25 минут
Предварительный нагрев:	включить
Crisp function:	выключить
Уровень:	2

Шоколадное искушение

Рецепты от А доЯ

Белый хлеб с травами 110
Бисквитный торт 56
Булочки без корочки с начинкой из свинины по-мексикански 23
овощной начинкой 22
томатным джемом 20
Булочки с изюмом 128
Бухтели (булочки со сладкой начинкой) 277

Ванильные рогалики 99
Венок с корицей и орехами макадамия 86

Голец с овощами и картофелем 48
Гратен с салатным цикорием 222
Гребешки в раковине 214
Гребешки, тушёные в масле 217

Дорада на овощной подушке 192

Жаркое из копчёной свинины 181
Жаркое из свинины 185

Заварные пирожные 102
Закуска с баклажанами 249
Закуска с паприкой 252
Закуска с шампиньонами 250

Замороженный пшенично-ржаной хлеб 120
Запеканка из макарон 230
Запечённая цветная капуста 254
Запечённый ананас 275
Запечённый цуккини 270

Картофельный гратен 225
Кебаб с цветной капустой и фокаччей 41
Киш лорен 150
Киш с помидорами и рикоттой 155
Корнеплоды по-восточному 269
Крамбл 280
Красная свёкла в солёном тесте 263
Креветки с овощами 212
Крем-карамель 278
Круассаны (полуфабрикат) 127
Куриное филе с тыквой 166
Курица 164

Лазанья 226
Лаймовый пирог 286
Лососёвый террин 245
Лосось в тесте 145
Лосось под тестом 200
Лосось с мангольдом, фаршированная куриная грудка и бриоши 42
Лосось сырой и запечённый 28
Лосось, тушёный в тёплом масле 198

Малиновое суфле 282
Масляный пирог 62
Маффины с грецкими орехами 101
Маффины с шоколадом и вишней 95
Миндальный пирог 72
Морепродукты с лососем и говяжьим филе 46
Морской окунь в соляной корочке 206
Морской окунь в тесте с травами и курица с паприкой 50
Мраморный пирог 75
Мусака 229
Мясной рулет 178
Мясной фарш с овощами и рисом 36

Нежный яблочный пирог 54
Ножка ягнёнка с овощами и картофелем 44

Овощное рагу 258
Овощной пирог на слоёном тесте 139
Отсадное печенье 96

Пастуший пирог 234
Паштет из фарша 240
Паэлья 233
Песочный пирог с ванилью 76
Пирог с карамелью и яблоками 68
Пирог с кокосовой стружкой 71
Пирог с крошкой и фруктами (дрожжевое тесто) 81
Пирог с крошкой и фруктами (сдобное творожное тесто) 82
Пицца (дрожжевое тесто) 147
Пицца (сдобное творожное тесто) 149
Плетёнка дрожжевая 108
Пряник 122
Пшеничные булочки, замороженные 134
Пшеничный хлеб с семенами 116

Разноцветная дрожжевая плетёнка 25
Рататуй 261
Роллы из лосося в салатном кольце 31
Ростбиф 176
Рыба во льду 18

Свежие пшеничные булочки 132
Свежий белый хлеб 114
Свежий пшенично-ржаной хлеб 119
Свинина по-мексикански 182
Свиное филе в слоёном тесте 188
Сосиски в тесте 158
Спаржа 264
Спинка телёнка 172
Судак в зелени 209
Сырный пирог 140

Тайские мидии 218
Террин из курицы и омара 242
Террин из печени птицы 238
Тигровый хлеб 113
Треска в бульоне 195
Треска под корочкой из трав 196
Тыквенное суфле 285

Улитки с изюмом 93
Утка 163

Фаршированная грудка индейки 169
Фаршированная озёрная форель 205
Фаршированное свиное филе 186
Фаршированный батат 266
Фенхель с просекко 257
Фигурное печенье 91
Филе говядины 175
Филе лосося в сырной корочке 202
Филе телятины 170

Филе телятины в пчелином воске 27
Филе телятины на овощной подушке 38
Фокачча 107
Фрукты с горячим ванильным соусом 33

Чайный пирог 85
Чизкейк 65
Чизкейк с меренгой 66

Шоколадно-ореховый пирог 78
Шоколадное искушение 288
Шоколадные булочки 130
Шпинат в слоёном тесте 152
Штрудель с кольраби и омаром 143
Штрудель с савойской капустой 156

Выходные данные

Редактура:
Завод Гютерсло
Завод Ёльде

Разработка рецептов:
Испытательная кухня, завод Ёльде

Фотография:
Фотостудия Kaca, Мюнстер

Стилистика:
Фотостудия Kaca, Мюнстер

Фуд-стилистика:
Ренате Неетикс, Билефельд

Концепция, создание и производство:
Miele Communication International, Гютерсло

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

© Miele & Cie. KG; Гютерсло
Право на изменение сохраняется

1. издание
Мат. номер: 11 309 100 (05/19)