

Miele

Выпекание
жарение
приготовление

в духовом шкафу с СВЧ



Дорогие гурманы,

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

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

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

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

Мы надеемся, Вы насладитесь временем проведённым на кухне!

Ваша кухня для экспериментов от Miele.

Содержание

Предисловие	3
О кулинарной книге	7
Обзор режимов работы	10
Важно знать	14
Аксессуары и принадлежности Miele	18
Пироги	20
Нежный яблочный пирог.....	21
Закрытый яблочный пирог.....	22
Быстрый пирог.....	24
Бисквитный корж.....	26
Начинки для бисквитных коржей.....	28
Бисквит.....	30
Начинка для бисквита.....	32
Масляный пирог.....	34
Апельсиново-йогуртовый пирог.....	36
Чизкейк.....	38
Мраморный кекс.....	39
Перевернутый сливовый пирог.....	40
Песочный пирог.....	42
Пирог с крошкой и фруктами.....	44
Лимонный пирог с пропиткой.....	46
Выпечка	48
Фигурное печенье.....	49
Маффины с черникой.....	50
Миндальные пирожные.....	51
Отсадное печенье.....	52
Ванильные рогалики.....	53
Маффины с грецким орехом.....	54
Хлеб	55
Багет.....	56
Лаваш.....	57
Косичка дрожжевая.....	58
Зерновой хлеб.....	60
Белый хлеб (формованный).....	62
Белый хлеб (подовый).....	63
Пряник.....	64

Пицца и закуски	65
Пицца (дрожжевое тесто)	66
Пицца (творожно-сдобное тесто).....	68
Пирог Киш Лорен	70
Мясо	71
Утка (фаршированная)	72
Гусь (не фаршированный)	74
Курица	75
Куриная грудка в горчице.....	76
Куриная грудка с баклажаном	78
Куриные окорочка.....	80
Индейка (фаршированная)	82
Ножка индейки	84
Филе телятины (низкотемпературное приготовление)	85
Филе телятины (жаркое).....	86
Телячья голень	88
Спинка телёнка (жаркое)	90
Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)	91
Тушёная телятина	92
Ножка ягнёнка	94
Спинка ягнёнка (жаркое)	96
Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление).....	97
Филе говядины (жаркое)	98
Филе говядины (низкотемпературное приготовление).....	99
Рубленая говядина	100
Тушёная говядина	102
Ростбиф (жарение)	104
Ростбиф (низкотемпературное приготовление).....	105
Рулет из рубленого мяса.....	106
Касселер (жарение).....	107
Касселер (низкотемпературное приготовление)	108
Кёнигсбергские клопсы	109
Жаркое из окорока	110
Свиное филе (жарение).....	112
Свиное филе (низкотемпературное приготовление)	114
Свиное филе в соусе рокфор.....	115
Заячья ножка	116
Кролик	117
Спинка оленя	118
Спинка косули.....	120

Содержание

Рыба	122
Рыбное карри.....	123
Форель.....	124
Карп	125
Радужная форель.....	126
Филе лосося.....	128
Запеканки и гратены	129
Гратен с салатным цикорием.....	130
Пирог-паштет с курицей и шампиньонами.....	132
Картофельно-сырный гратен	134
Лазанья.....	136
Запеканка из макарон.....	138
Паэлья	139
Мусака с цуккини	140
Гарниры и овощи	141
Печёный картофель.....	142
Фасоль в соусе с тимьяном	143
Морковь в соусе с кервелем	144
Картофель в мундире.....	145
Рис	146
Отварной картофель	147
Ризотто с помидорами	148
Супы и айнтопфы	150
Яичная заправка.....	151
Тыквенный суп	152
Минестроне.....	153
Томатный суп	154
Айнтопф с белокочанной капустой.....	155
Десерт	156
Сладкая хлебная запеканка	157
Крем-карамель	158
Фруктовый кранбл	159
Творожная запеканка.....	160
Шоколадные пирожные	161

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

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

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

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

Об автоматических программах

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

Об ингредиентах

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

Особенности отдельных моделей духовых шкафов

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

О настройках

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

Обзор режимов работы

Режимы работы без СВЧ

Конвекция плюс

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

Верхний / нижний жар

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

Интенсивное выпекание

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

Автоматика жарения

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

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Гриль

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

Гриль с обдувом

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

Конвекция Есо

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

Режим СВЧ

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

Режимы работы с СВЧ

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

СВЧ с конвекцией +

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

СВЧ + автомат. жарения

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

СВЧ + гриль

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

СВЧ + гриль с обдувом

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

Обзор режимов работы

Практические советы

Продукт	Количество/вес	Мощность [Вт]	Время [мин.]	Указания
Растапливание масла/маргарина	100 г	450	1–2	Растапливать в открытой посуде
Растапливание шоколада	100 г	450	2–3	Растапливать в открытой посуде, помешивая время от времени
Растворение желатина	1 пакетик + 5 ст. л. воды	450	00:15–00:20	Растворять в открытой посуде, помешивая время от времени
Приготовление глазури для торта	1 пакетик + 250 мл жидкости	450	4–5	Нагревать в открытой посуде, помешивая время от времени
Подъём дрожжевого теста	Опара из 100 г муки	80	5–7	Дать тесту подняться под крышкой
	Тесто из 500 г муки	80	8–10	Дать тесту подняться под крышкой
Очистка миндаля от шелухи	100 г	850	1–2	Нагревать в закрытой посуде с небольшим количеством воды
Приготовление попкорна	1 ст. л. (20 г) кукурузы для попкорна	850	5–7	Кукурузу положить в стеклянную ёмкость объёмом 1 л, готовить в закрытой посуде, затем посыпать сахарной пудрой
Приготовление попкорна	Ок. 100 г		Макс. 4	Не оставлять процесс приготовления без присмотра
Подогрев citrusовых	150 г	150	1–2	Положить на тарелку, не накрывая крышкой
Увеличение в объеме пирожного с шоколадной глазурью (крембо)	20 г	600	00:15–00:20	На тарелке, не накрывая крышкой
Растапливание мёда	500 г	150	2–3	Нагревать в открытой банке для мёда, помешивая время от времени
Ароматизация соусов для салатов	125 мл	150	1–2	Очень слабый подогрев в открытой посуде

Все указанные значения являются ориентировочными.

Обзор режимов работы

Продукт	Количество/вес	Мощность [Вт]	Время [мин.]	Указания
Обжаривание бекона	100 г	850	2–3	Положить на бумажное полотенце, не накрывать
Маринование мяса	1000 г	150	15–20	Положить в миску накрыв крышкой, время от времени переворачивать, затем готовить
Порционирование мороженого	500 г	150	2	Поставить в рабочую камеру в открытой посуде
Замачивание сухофруктов	250 г	80	20	Поддержать в открытой посуде с небольшим количеством жидкости
Приготовление овсяной каши	250 мл молока + 4 ст. л. овсяных хлопьев	850 + 150	2–3 + 2–3	Довести до кипения молоко в миске под крышкой, затем дать набухнуть хлопьям и перемешать
Снятие кожицы с помидоров	3 шт.	450	7–8	Нарезать помидоры вдоль сердцевины, подогреть в закрытой посуде с небольшим количеством воды, снять кожицу. Помидоры могут сильно нагреться!
Булочки	2 шт.			
размораживание		150	1–2	Положить на решетку в открытом виде, разморозить, спустя половину времени перевернуть
разогрев		Гриль, ступень 3	3–4	
Приготовление яичной заправки	На 150 г: 2 яйца, 4 ст. л. сливочной, соль, мускатный орех	450	3–4	Взбить яйца со сливками, солью и мускатным орехом, готовить в закрытой посуде
Приготовление джема из клубники	300 г клубники, 300 г желирующего сахара	850	7–9	Смешать ягоды с сахаром, готовить в закрытой посуде

Все указанные значения являются ориентировочными.

Важно знать

Защитное отключение

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

Отсрочка старта

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

Время приготовления

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

Предварительный нагрев

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

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

Booster

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

Crisp function

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

Персональные программы

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

Термощуп

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

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

Важно знать

Специальные программы

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

Размораживание

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

Разогрев

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

Подъём дрожжевого теста

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

Низкотемпер. приготовление

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

Режим «Шаббат»

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

Кухонная азбука

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

Количество и вес

ч. л. = чайная ложка

ст. л. = столовая ложка

г = грамм

кг = килограмм

мл = миллилитр

На кончике ножа

1 чайная ложка соответствует примерно:

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

1 столовая ложка соответствует примерно:

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

Аксессуары и принадлежности Miele

Принадлежности

Богатый выбор принадлежностей может Вам достичь наилучших результатов в приготовлении. Каждый предмет по размеру и функциям специально подобран к духовым шкафам Miele и протестирован по всем стандартам Miele. Все изделия Вы можете заказать в интернет-магазине Miele, по сервисному телефону Miele или в специализированных магазинах.

Покрытие PerfectClean

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

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

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

Круглая форма для выпечки

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

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

Форма для запекания Гурмэ

Для оптимального объединения панели конфорок со встроенным прибором была разработана форма для запекания Гурмэ от Miele. После обжаривания на панели конфорок форму можно легко поместить в боковые направляющие рабочей камеры.

Она покрыта антипригарным покрытием и подходит для приготовления тушёных блюд, мяса, супов, соусов, запеканок и даже сладких блюд. Подходящие крышки в наличии.

Стеклоплитный поддон

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

Средства для ухода за техникой

Регулярная очистка и уход обеспечат оптимальное функционирование и продолжительный срок службы Вашего духового шкафа. Для духовых шкафов Miele лучше всего подходят оригинальные средства по уходу за техникой. Вы можете заказать её в интернет-магазине Miele, по сервисному телефону Miele или в специализированных магазинах.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

Набор салфеток из микрофибры

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

Пироги

Маленькие радости. Одна за другой

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

Нежный яблочный пирог

Время приготовления: 75 минут
На 12 порций

Для начинки:

500 г кислых яблок

Для теста:

150 г сливочного масла | размягчённое

150 г сахара

8 г ванильного сахара

3 средних яйца

2 ст. л. лимонного сока

150 г пшеничной муки, тип 405

½ ч. л. разрыхлителя

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см

решётка

мелкое сито

Приготовление

Очищенные яблоки разрезать на четвертинки. Надрежьте дольки с выпуклой стороны на расстоянии приibl. 1 см, смешайте с лимонным соком и отставьте в сторону.

Смажьте разъёмную форму.

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

Смешайте муку с разрыхлителем и с другими ингредиентами.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, открытый

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Температура: 170 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 40–50 минут

Уровень: 1

Совет

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

Пироги

Закрытый яблочный пирог

Время приготовления: 100 минут
На 12 порций

Для теста:

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

Для начинки:

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

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания:

100 г сахарной пудры
2 ст. л воды | тёплая

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка
пищевая плёнка

Приготовление

Для теста взбейте сливочное масло, сахар, ванильный сахар и яйцо до кремообразного состояния. Муку, разрыхлитель и соль смешайте и замесите тесто с остальной массой. Положите тесто на один час в холод.

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

Смажьте разъёмную форму.

Разделите тесто на 3 части. Раскатайте первую часть теста на дне разъёмной формы. Соберите разъёмную форму. Из второй части сформируйте длинный валик и сделайте из него бортик высотой 4 см по краю формы. Дно наколите вилкой. Третью часть теста положите между двумя слоями пищевой плёнки и раскатайте до размера разъёмной формы.

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

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

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

Смешайте сахарную пудру с водой и смажьте этой смесью пирог.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, закрытый

Продолжительность программы:

70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 70 минут

Уровень: 1

Пироги

Быстрый пирог

Время приготовления: 60 минут

На 12 порций

Ингредиенты

4 средних яйца

250 г сливочного масла

250 г сахара

1 ч. л. соли

250 г пшеничной муки, тип 405

3 ч. л. разрыхлителя

100 г шоколадных капель

1 ч. л. молотой корицы

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см

решётка

Приготовление

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

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

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

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

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквит

Продолжительность программы:

60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Температура: 150–180 °C

Длительность: 60–65 минут

Уровень: 1

Совет

Для усиления вкуса Вы можете заменить 50 г сахара на мёд. Тесто по желанию можно дополнить сухофруктами, рублеными орехами или ванильным ароматизатором.

Пироги

Бисквитный корж

Время приготовления: 75 минут

На 16 порций

Для теста:

4 средних яйца

4 ст. л. воды | горячая

175 г сахара

200 г пшеничной муки, тип 405

1 ч. л. разрыхлителя

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

мелкое сито

разъёмная форма, Ø 26 см

бумага для выпечки

решётка

Приготовление

Отделите белки яиц от желтков. Взбейте белки с водой в густую пену. Медленной струйкой всыпьте сахар. Взбейте желток и добавьте его к остальной смеси.

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

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

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

Поставьте бисквитный корж в духовой шкаф и выпекайте до золотистого цвета.

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

Смажьте приготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквитный корж для торта

Продолжительность программы:

29 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170–190 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 30–35 минут

Совет

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

Пироги

Начинки для бисквитных коржей

Время приготовления: 30 минут

Для творожно-сливочной начинки:

500 г творога, жирность 20% (в сухом веществе)

100 г сахара

100 мл молока, жирность 3,5%

8 г ванильного сахара

1 лимон | только сок

6 пластин белого желатина

500 г сливок

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Для начинки «капучино»:

100 г тёмного шоколада

500 г сливок

6 пластин белого желатина

80 мл эспрессо

80 мл кофейного ликёра

16 г ванильного сахара

1 ст. л. какао

Для смазывания:

3 ст. л. сливок

Для посыпки:

1 ст. л. какао

Принадлежности:

блюдо для торта

мелкое сито

Приготовление творожно-сливочной начинки

Для творожно-сливочной начинки смешайте сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду и растопите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности.

Добавьте немного творожной массы к желатину и перемешайте.

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

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

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

Приготовление начинки «капучино»

Для начинки «капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки в густую пену. Размягчите желатин в холодной воде, затем слейте воду и растопите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности, после чего, немного охладите.

Половину эспresso и кофейного ликёра размешайте с желатином и осторожно добавьте ко взбитым сливкам.

Полученную кофейно-сливочную смесь разделите пополам. К одной половине добавьте ванильный сахар, к другой — половину шоколада и какао.

Положите бисквитный корж на блюдо для торта, сбрызните кофейным ликёром с эспresso и смажьте тёмными сливками. Положите второй бисквитный корж, сбрызните оставшейся жидкостью и смажьте светлыми сливками. Положите сверху третий корж, смажьте сливками и посыпьте какао.

Совет

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

Пироги

Бисквит

Время приготовления: 55 минут

На 16 порций

Для теста:

150 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

1 щепотка соли

100 г пшеничной муки, тип 405

55 г крахмала

1 ч. л. разрыхлителя

3 средних яйца

3 ст. л. воды | горячая

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

мелкое сито

бумага для выпечки

стеклянный поддон

кухонное полотенце

Приготовление

Сахар, ванильный сахар и соль перемешайте в миске. Смешайте в другой миске муку, крахмал и разрыхлитель.

Отделите белки яиц от желтков. Взбейте белки с горячей водой в густую пену. Медленно тонкой струйкой подсыпайте смесь сахаров с солью и перемешайте. Постепенно добавляйте и перемешивайте желтки.

Просейте мучную смесь на яичную массу. Медленно смешайте всё крупным венчиком.

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

Поставьте бисквит в рабочую камеру и начинайте выпекать.

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

Смажьте приготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквитн. корж для рулета

Продолжительность программы:

25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 1

Пироги

Начинка для бисквита

Время приготовления: 30 минут

Для начинки с яичным ликёром и сливками:

2 пластины белого желатина
125 мл яичного ликёра
400 г сливок

Для бруснично-сливочной начинки:

400 г сливок
12 г ванильного сахара
200 г консервированной брусники

Для начинки с манго и сливками:

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

Для посыпки:

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с яичным ликёром и сливками

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

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

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

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление бруснично-сливочной начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену.

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки с манго и сливками

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

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

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

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

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Пироги

Масляный пирог

Время приготовления: 95 минут

На 16 порций

Для теста:

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

Для начинки:

80 г сливочного масла | размягчён-
ное
8 г ванильного сахара
100 г сахара
80 г миндальных лепестков

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в молоке. Из остальных ингредиентов в течение 3–4 минут замесите гладкое тесто.

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

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

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

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте пирог в термокамеру.

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

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этапы 1 и 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: по 20 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пироги | Масляный пирог

Продолжительность программы: 28 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 25–30 минут

Уровень: 2

Пироги

Апельсиново-йогуртовый пирог

Время приготовления: 60 минут

На 10 порций

Для теста:

4 средних яйца

250 г сливочного масла | размягчённое

250 г сахара

1 необработанный апельсин | только цедра | тёртая

180 г манной крупы мелкого помола

150 г пшеничной муки, тип 405

8 г соды

250 г греческого йогурта

Для заливки:

5 апельсинов | только сок (450 мл)

250 г сахара

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 24 см

решётка

деревянная палочка

Приготовление

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

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

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

Ещё тёплый пирог наколите деревянной палочкой и равномерно полейте его апельсиновой глазурью.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Апельсиновый пирог с йогурт.

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 150 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40 минут

Уровень: 1

Совет

Охлаждённый пирог подавайте к столу со взбитыми сливками.

Пироги

Чизкейк

Время приготовления: 150 минут
На 12 порций

Для теста:

150 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. разрыхлителя
80 г сахара
1 яйцо, размер М | только желток
80 г сливочного масла

Для начинки:

2 средних яйца
1 яйцо, размер М | только белок
200 г сахара
1½ ч. л. ванильного сахара
34 г порошка для приготовления соуса (ванильного)
1 бутылочка лимонного или ванильного масла для выпекания
1 кг нежирного творога

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Для коржа приготовьте песочное тесто из указанных ингредиентов. Положите его в холод приблизительно на 1 час.

Смажьте разъёмную форму.

Раскатайте тесто по дну формы. Соберите разъёмную форму. Сформируйте из теста бортик, высотой около 2 см. Наколите дно вилкой.

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

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

По окончании приготовления оставьте пирог на 5 минут в выключенной рабочей камере.

Настройка

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 90 минут

Уровень: 1

Мраморный кекс

Время приготовления: 80 минут

На 18 порций

Для теста:

250 г сливочного масла | размягчённое

200 г сахара

8 г ванильного сахара

4 средних яйца

200 г сметаны

400 г пшеничной муки, тип 405

16 г разрыхлителя

1 щепотка соли

3 ст. л. какао

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма в виде венка, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния. Яйца добавляйте по одному и взбивайте каждое по ½ минуты. Добавьте сметану. Смешайте муку с разрыхлителем и солью и с остальными ингредиентами.

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

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

Поставьте форму на решетку в рабочую камеру и выпекайте кекс.

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Мраморный пирог

Продолжительность программы:
60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60–70 минут

Уровень: 1

Пироги

Перевернутый сливовый пирог

Время приготовления: 50 минут

На 10 порций

Для начинки:

6 слив | разделённые на восемь частей

2 шт. консервированного имбиря | нарезанный небольшими кусочками

2 ст. л. сиропа консервированного имбиря

Для карамельного соуса:

150 г коричневого сахара

60 г сливочного масла

150 г сливок

Для теста:

175 г пшеничной муки, тип 405

2 ч. л. разрыхлителя

150 г сливочного масла

125 г коричневого сахара

2 крупных яйца

2 ст. л. молока, жирность 3,5%

½ ст. л. молотого имбиря

½ ч. л. смеси пряностей Mixed Spice

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для десертов Ø 25 см, пригодная для микроволновой печи

бумага для выпечки

решётка

Приготовление

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

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

Для теста вам понадобится смешать муку с разрыхлителем. Взбейте масло и сахар до кремообразного состояния и поочерёдно вмешайте яйца, муку, молоко и специи.

Выложите тесто поверх слив и разровняйте.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Перевернутый сливов. пирог
Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

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

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

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

Совет

Mixed Spice — это смесь пряностей, которая часто применяется в Великобритании. Смешайте следующие молотые специи: 4 ч. л. кориандра, 4 ч. л. корицы, 1 ч. л. душистого перца, 4 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. имбиря, 1 ч. л. гвоздики. Хорошей альтернативой является смесь сухих молотых пряностей для пряников.

Пироги

Песочный пирог

Время приготовления: 90 минут

На 18 порций

Для теста:

250 г сливочного масла | размягчённое

250 г сахара

8 г ванильного сахара

4 средних яйца

2 ст. л. рома

200 г пшеничной муки, тип 405

100 г крахмала

2 ч. л. разрыхлителя

1 щепотка соли

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

1 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности:

прямоугольная форма длиной 30 см
решётка

Приготовление

Смажьте форму и посыпьте панировочной мукой.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте в пену. Вмешайте поочерёдно яйца и ром.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Песочный пирог

Продолжительность программы:

85 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 150–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 60–80 минут

Уровень: 1

Пироги

Пирог с крошкой и фруктами

Время приготовления: 150 минут

На 16 порций

Для теста:

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

Для начинки:

1,25 кг яблок

Для крошки:

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

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

нож для удаления сердцевин яблок
стеклянный поддон

Приготовление

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

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

Яблоки очистите, удалите сердцевину и порежьте на дольки.

Смажьте стеклянный поддон.

Слегка промесите и распределите тесто по дну стеклянного поддона. Яблоки равномерно распределите поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Распределите поверх яблок.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Подъем дрожжевого теста

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъема теста: 30 минут

Выпекание пирога

Автоматическая программа

Пироги | Пирог с крошкой и фруктами

Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 170–180 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 30–40 минут

Уровень: 2

Совет

Вместо яблок можно использовать также 1 кг слив или вишни без косточки.

Пироги

Лимонный пирог с пропиткой

Время приготовления: 50 минут

На 16 порций

Для пирога:

225 г сливочного масла | размягчённое

225 г сахара

4 средних яйца

2 необработанных лимона | только цедра | тёртая

225 г пшеничной муки, тип 405

2 ч. л. разрыхлителя

Для заливки:

2 лимона | только сок

90 г сахара

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянная прямоугольная форма длиной 25 см

бумага для выпечки

стеклянный поддон

деревянная палочка

Приготовление

Форму смажьте маслом и выложите бумагу для выпечки.

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

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

Смешайте муку с разрыхлителем и цедрой лимона и добавьте к яичной массе.

Выложите тесто в форму и разровняйте.

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

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

Смешайте лимонный сок и сахар до образования густой глазури.

Ещё тёплый пирог наколите деревянной палочкой и обмажьте лимонной глазурью.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Лимонный пирог с пропиткой

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 160 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 20 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 3

Температура: 160 °C

Мощность: 150 Вт

Время приготовления: 10 минут

Выпечка

Маленькие лакомства

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

Фигурное печенье

Время приготовления: 135 минут
На 35 шт. (1 стеклянный поддон)

Для печенья:

125 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. разрыхлителя
40 г сахара
5 г ванильного сахара
½ бутылочки ромового ароматизатора
3 ч. л. воды
60 г сливочного масла | размягчённое

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

скалка для теста
формочки для печенья
стеклянный поддон

Приготовление

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

Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте формочками печенье и выложите на поддон.

Поставьте печенье в термокамеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Фигурное печенье
Продолжительность программы:
25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: 20–30 минут
Уровень: 2

Выпечка

Маффины с черникой

Время приготовления: 50 минут

На 12 штук

Ингредиенты

225 г пшеничной муки, тип 405

110 г сахара

8 г разрыхлителя

8 г ванильного сахара

1 щепотка соли

1 ст. л. мёда

2 средних яйца

100 мл пахты

60 г сливочного масла | размягчённое

250 г черники (голубики)

1 г пшеничной муки, тип 405

Принадлежности:

лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая \varnothing 5 см

12 бумажных формочек, \varnothing 5 см
решётка

Приготовление

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

Смешайте чернику с мукой и осторожно вмешайте в тесто.

Разложите бумажные формочки в формы для маффинов на листе-противне. Равномерно разложите по 2 ст. л. теста в формочки.

Лист-противень поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с черникой

Продолжительность программы:
35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–170

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 35 минут

Уровень: 2

Совет

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

Миндальные пирожные

Время приготовления: 35 минут
На 30 штук

Ингредиенты

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

Принадлежности:

стеклянный поддон
бумага для выпечки
кондитерский мешок с отверстием
для насадок

Приготовление

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

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

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

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

Намочите ложку и разгладьте шарики теста выпуклой стороной.

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

Ручной режим:

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Миндальное печенье
Продолжительность программы:
17 минут

Ручной режим

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

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

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

Совет

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

Выпечка

Отсадное печенье

Время приготовления: 35 минут
На 25 штук (1 стеклянный поддон)

Для теста:

80 г сливочного масла | размягчённое
30 г коричневого сахара
30 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного сахара
1 щепотка соли
110 г пшеничной муки, тип 405
1 яйцо, размер М | только белок

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 9 мм
стеклянный поддон

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Отсадное печенье
Продолжительность программы:
25 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Время приготовления: 20–35 минут
Уровень: 2

Ванильные рогалики

Время приготовления: 110 минут
На 45 штук (1 стеклянный поддон)

Для теста:

140 г пшеничной муки, тип 405
100 г сливочного масла | размягчённое
40 г сахара
50 г молотого миндаля

Для панировки:

40 г ванильного сахара

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

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

Смажьте стеклянный поддон. Отделите от теста небольшие порции (прибл. по 7 г). Сформируйте из каждой порции сначала валик, затем рогалик и выложите на стеклянный поддон.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Поставьте ванильные рогалики в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Ещё тёплыми обваляйте рогалики в ванильном сахаре.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Ванильные рогалики
Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: 20–30 минут
Уровень: 2

Выпечка

Маффины с грецким орехом

Время приготовления: 95 минут
На 12 штук

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
Бумажные формочки, Ø 5 см

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте поочередно сахар, ванильный сахар и яйца. Смешайте муку с разрыхлителем и подмешайте к сливочной массе. Добавьте в смесь грецкие орехи. В последнюю очередь вмешайте изюм с ромом.

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

Разложите бумажные формочки в формы для маффинов на листе-противне. Равномерно разложите тесто по формочкам.

Лист-противень поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–45 минут
Уровень: 2

Хрустящая корочка — мягкая сердцевина

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

Хлеб

Багет

Время приготовления: 75 минут

На 2 батона по 10 ломтиков

Для теста:

21 г свежих дрожжей

270 мл воды | холодная

500 г пшеничной муки, тип 405

2 ч. л. соли

½ ч. л. сахара

1 ст. л. сливочного масла | размягчённое

Для смазывания:

1 ст. л. воды

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Смажьте стеклянный поддон. Разделите тесто пополам, сформируйте из него два багета длиной по 35 см и выложите их на поддон поперёк. Смажьте водой и сделайте сверху несколько косых надрезов.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу и поставьте багеты в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. По окончании выпекайте багеты.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Багет

Продолжительность программы:

48 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 35 минут

Уровень: 2

Лаваш

Время приготовления: 85 минут

Для 1 лаваша на 8 порций

Для теста:

42 г свежих дрожжей

200 мл воды | холодная

375 г пшеничной муки, тип 405

1½ ч. л. соли

2 ст. л. оливкового масла

Для смазывания:

вода

½ ст. л. оливкового масла

Для посыпки:

½ ст. л. чёрного тмина

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и оливковое масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Смажьте стеклянный поддон. Раскатайте тесто в пласт диаметром около 25 см и выложите на поддон.

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

Дайте тесту подойти 10 минут.

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Лепёшка

Продолжительность программы:

35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 30–40 минут

Уровень: 2

Совет

Добавьте в тесто 50 г жареного лука и 2 ч. л. прованских трав или 50 г рубленых чёрных оливок, 1 ст. л. рубленых кедровых орешек и 1 ч. л. розмарина.

Хлеб

Косичка дрожжевая

Время приготовления: 145 минут
На 16 ломтиков

Для теста:

42 г свежих дрожжей
150 мл молока, жирность 3,5% |
слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
70 г сахара
100 г сливочного масла
1 среднее яйцо
1 ч. л. цедры лимона
2 щепотки соли

Для смазывания:

2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для посыпки:

20 г миндальной стружки
20 г крупного сахара для украшения

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в молоке. Добавьте муку, сахар, сливочное масло, яйцо, цедру лимона и соль и вымесите в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Смажьте стеклянный поддон. Сформируйте из теста три жгута по 300 г и длиной 40 см. Из 3 жгутов сплетите косичку и выложите её на поддон.

Смажьте косичку молоком, посыпьте миндальной стружкой и крупным сахаром для украшения.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. Нагрейте предварительно духовой шкаф. Поставьте косичку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Плетёнка дрожжевая

Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 35–45 минут

Уровень: 1

Совет

По вкусу добавьте в тесто 100 г изюма.

Хлеб

Зерновой хлеб

Время приготовления: 110 минут
На 25 ломтиков

Для теста:

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

Для посыпки:

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

Для смазывания:

1 ч. л. воды

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма длиной 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, мёд и жидкую опару и замесите в течение 3–4 минут мягкое тесто.

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

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

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

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

Ручной режим: дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2. Затем предварительно нагрейте духовой шкаф, поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Подъем дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъема теста: 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъема теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Зерновой хлеб

Продолжительность программы: 80 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 50 минут

Уровень: 1

Хлеб

Белый хлеб (формованный)

Время приготовления: 90 минут
На 25 ломтиков

Для теста:

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

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

прямоугольная форма длиной 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму. Сделайте по длине надрез глубиной приibl. 1 см.

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

Ручные настройки:

накройте влажным полотенцем и дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Смажьте хлеб водой и затем выпекайте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Белый хлеб | Формовой

Продолжительность программы:

70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 40 минут

Уровень: 1

Белый хлеб (подовый)

Время приготовления: 90 минут
На 20 ломтиков

Для теста:

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

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Смажьте стеклянный поддон. Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его поперёк на стеклянный поддон. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см.

Накройте влажным полотенцем и дайте подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф. Сбрызните хлеб водой.

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

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

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

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Белый хлеб | Подовый
Продолжительность программы:
70 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: 35–45 минут
Уровень: 2

Хлеб

Пряник

Время приготовления: 70 минут
На 15 ломтиков

Для хлеба:

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

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Принадлежности:

прямоугольная форма длиной 25 см
решётка

Приготовление

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

Смажьте форму и посыпьте сахаром.

Вмесите в тесто имбирь, корицу и крупнокристаллический сахар. Сформируйте тесто, положите в форму и дайте подойти ещё 15 минут.

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

Посыпьте поверхность хлеба сахаром.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Пряник
Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

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

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

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

Самые вкусные закуски мира

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

Пицца и закуски

Пицца (дрожжевое тесто)

Время приготовления: 95 минут

На 4 порции (стеклянный поддон), на 2 порции (форма для выпечки)

Для теста (стеклянный поддон):

21 г свежих дрожжей
140 мл воды | слегка подогретая
250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
1/2 ч. л. листьев тимьяна
1 ч. л. листьев орегано
1 ч. л. масла

Для начинки (стеклянный поддон):

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

Для обжаривания:

1 ст. л. оливкового масла

Для теста (форма для выпечки):

10 г свежих дрожжей
70 мл воды | слегка подогретая
130 г пшеничной муки, тип 405
1/2 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. масла
листья тимьяна
1/2 ч. л. листьев орегано

Для начинки (форма для выпечки):

1 луковица
1/2 зубчика чеснока
200 г консервированных, очищенных
и нарезанных кубиками помидоров
1 ст. л. томатной пасты
1/2 ч. л. сахара
1/2 ч. л. листьев орегано
1/2 лаврового листа
1/2 ч. л. соли
чёрный молотый перец
60 г моцареллы
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:

1 ч. л. оливкового масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

скалка для теста
стеклянный поддон или круглая форма для выпечки и решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, сахар, соль, тимьян, орегано и масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

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

Для начинки порежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Нагрейте масло в сковороде. Припустите лук и чеснок, пока они не станут прозрачными. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

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

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

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

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

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Стеклянный поддон/Круглая форма для запекания

Продолжительность программы:

38 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 180 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 35–45 минут

Уровень: 2

Совет

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

Пицца и закуски

Пицца (творожно-сдобное тесто)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции (стеклянный поддон), на 2 порции (форма для выпечки)

Для теста (стеклянный поддон):

100 г творога, жирность 20% (в сухом веществе)

3 ст. л. молока, жирность 3,5%

3 ст. л. растительного масла

2 средних яйца | только желток

1 ч. л. соли

1 ч. л. разрыхлителя

200 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (стеклянный поддон):

2 луковицы

1 зубчик чеснока

400 г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров

2 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. сахара

1 ч. л. листьев орегано

1 лавровый лист

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

100 г моцареллы

100 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:

1 ст. л. оливкового масла

Для теста (форма для выпечки):

50 г творога, жирность 20% (в сухом веществе)

2 ст. л. молока, жирность 3,5%

2 ст. л. растительного масла

½ ч. л. соли

1 яйцо, размер М | только желток

1 ч. л. разрыхлителя

110 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (форма для выпечки):

1 луковица

½ зубчика чеснока

200 г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров

1 ст. л. томатной пасты

½ ч. л. сахара

½ ч. л. листьев орегано

½ лаврового листа

½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

60 г моцареллы

60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:

1 ч. л. оливкового масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

скалка для теста

стеклянный поддон или круглая форма для выпечки и решётка

Приготовление

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

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

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

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

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

Распределите соус по тесту. Оставьте при этом бортик шириной прибл. 1 см. Выложите кружочки моцареллы и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: 40–55 минут
Уровень: 1

Совет

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

Пицца и закуски

Пирог Киш Лорен

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для теста:

125 г пшеничной муки, тип 405

40 мл воды

50 г сливочного масла

Для начинки:

25 г копчёного шпика с прослойками мяса

75 г бекона

100 г вареной ветчины

1 зубчик чеснока

25 г свежей петрушки

100 г тёртого сыра Гауда

100 г тёртого сыра Эмменталь

Для заливки:

125 г сливок

2 средних яйца

мускатный орех

Принадлежности:

скалка для теста

форма для выпечки, круглая

решётка

Приготовление

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

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

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

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

Поставьте киш на решётку в термокамеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пирог Киш лорен

Продолжительность программы:

42 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 40–45 минут

Уровень: 1

Сытно и вкусно

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

Мясо

Утка (фаршированная)

Время приготовления: 135 минут

На 4 порции

Для утки:

1 утка (до 2 кг), готовая к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 ч. л. тимьяна

Для начинки:

2 апельсина | нарезанные кубиками

1 яблоко | нарезанное кубиками

1 луковица | нарезанная кубиками

½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 ч. л. листьев тимьяна

1 лавровый лист

Для соуса:

350 мл бульона из мяса птицы

125 мл белого вина

125 мл апельсинового сока

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания

решётка

Термощуп

4 шпажки для мясных блюд

Приготовление

Приправьте утку солью, перцем и тимьяном.

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

Полученной начинкой заполните полость утки и скрепите разрез шпажками для мясных блюд.

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

Через 30 минут полейте утку 250 мл бульона.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка

Продолжительность программы: около 70 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 180 °C

Мощность: 150 Вт

Внутренняя температура продукта: 95 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Время приготовления: около 60 минут

Уровень: 1

Мясо

Гусь (не фаршированный)

Время приготовления: 335 минут
На 4 порции

Ингредиенты

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

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
Термошуп
стеклянный поддон

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

Положите его грудкой вверх в форму для запекания. Вставьте термошуп. Форму на стеклянном поддоне поставьте в термокамеру.

Через 30 минут полейте гуся овощным бульоном, после этого каждые 30 минут поливайте выжарившимся соком.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Гусь | не фаршированный
Продолжительность программы: около 85 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения
Температура: 170 °C
Мощность: 150 Вт
Внутренняя температура продукта: 95 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Время приготовления:
Длительность: около 85 минут
Уровень: 2

Курица

Время приготовления: 75 минут
На 2 порции

Ингредиенты

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

Принадлежности:

решётка
стеклянный поддон
Термощуп
кухонная нить

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения
Температура: 180 °С
Мощность: 300 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40–55 минут
Уровень: 1

Мясо

Куриная грудка в горчице

Время приготовления: 30 минут

На 4 порции

Ингредиенты

250 г крем-фреш

1 зубчик чеснока | измельчённый
прессом

4 ст. л. сладкой горчицы

1½ ч. л. соли

½ ч. л. листьев шалфея

4 филе куриной грудки (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания

крышкой

стеклянный поддон

Приготовление

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

Выложите грудки в стеклянную форму для запекания и полейте соусом.

Поставьте форму для запекания на стеклянный поддон в термокамеру. Включите автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим:
переверните филе грудки и полейте соусом. Запекайте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Курица с горчицей

Продолжительность программы:

21 минута

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 4 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 17 минут

Совет

В качестве альтернативы можно использовать зернистую горчицу.

Мясо

Куриная грудка с баклажаном

Время приготовления: 70 минут + 4 часа маринования

На 4 порции

Для куриной грудки:

4 филе куриной грудки, готовые к кулинарной обработке

5 ст. л. оливкового масла

2 зубчика чеснока | мелко рубленные

10 г свежего имбиря | тёртый

1¼ ч. л. кумина

1 ч. л. куркумы

1¼ ч. л. слабожгучего молотого красного перца

1 луковица | порезанная тонкими колечками

1 небольшой баклажан | порезанный кубиками

2½ ст. л. мёда

8 свежих фиников | разрезанные на четвертинки

2½ ст. л. лимонного сока

соль

чёрный молотый перец

125 г йогурта, жирность 3,5%

Для посыпки:

2½ ст. л. мелко рубленной петрушки

Принадлежности:

стеклянный поддон

форма для запеканки, подходящая для микроволновой печи

Приготовление

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

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

Поставьте форму для запеканки на стеклянный поддон в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

Автоматическая программа: добавьте к куриной грудке мёд и финики, перемешайте и готовьте без крышки.

Ручной режим:

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

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

Смешайте йогурт с оставшимся лимонным соком и полейте куриные грудки. Посыпьте петрушкой.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Куриная грудка с баклажанами

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 600 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ + гриль с обдувом

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20 минут

Совет

В качестве гарнира к этому блюду подойдёт кускус или рис.

Мясо

Куриные окорочка

Время приготовления: 75 минут

На 4 порции

Для окорочков:

2 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 ч. л. молотого красного перца

4 куриных окорочка (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

Для овощей:

4 ст. л. растительного масла

1 красный сладкий перец | крупно нарезанный

1 жёлтый сладкий перец | крупно нарезанный

1 баклажан | крупно нарезанный

1 цуккини | крупно нарезанный

2 красные луковицы | нарезанные крупными кубиками

2 зубчика чеснока | слегка раздавленные

2 веточки свежего розмарина

4 веточки свежего тимьяна

200 г помидоров черри | разрезанные пополам

200 мл пассерованных помидоров

100 мл овощного бульона

½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 ч. л. сахара

молотый острый красный перец

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль, перец, красный перец и смажьте полученной смесью куриные окорочка. Выложите окорочка на решётку. Установите решётку на стеклянный поддон, поставьте его в рабочую камеру и запекайте. Через 17 минут переверните и запекайте дальше.

Для овощей разогрейте растительное масло в форме для запекания Гурмэ на панели конфорок при среднем или сильном нагреве. Обжарьте, часто помешивая, сладкий перец и баклажаны. Добавьте цуккини, лук и чеснок и жарьте на среднем огне при частом помешивании.

Свяжите розмарин и тимьян. Добавьте травы, половинки помидоров черри, пассерованные помидоры и бульон и доведите до кипения на среднем или сильном огне. Оставьте на 15 минут вариться на среднем огне, периодически помешивайте.

Посолите, поперчите, добавьте сахар и молотый красный перец.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка
цыплёнка

Продолжительность программы:
35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Гриль с обдув.

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Уровень: 2

Мясо

Индейка (фаршированная)

Время приготовления: 75 минут

На 8 порций

Для начинки:

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

Для индейки:

1 индейка (до 5 кг), готовая к кулинарной обработке
1 ст. л. соли
2 ч. л. перца
500 мл бульона из мяса птицы

Для соуса:

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

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ
Термощуп
6 зубочисток
кухонная нить
стеклянный поддон

Приготовление

Для начинки сбрызните наливкой изюм. Припустите лук в растительном масле. Добавьте рис, быстро припустите и залейте водой. Посолите. Доведите до кипения, затем варите рис на слабом огне. Добавьте ядра фисташек и изюм и перемешайте. Приправьте солью, перцем, карри и специями Garam Masala.

Посолите и поперчите индейку. Начините индейку приготовленной начинкой и скрепите разрез зубочистками и кухонной нитью. При необходимости слегка свяжите ножки индейки. Положите индейку грудкой вверх в форму для запекания и воткните термощуп.

Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте индейку.

Через 30 минут полейте бульоном, после этого каждые 30 минут поливайте выжарившимся соком.

Выньте индейку и разведите выжарившийся сок водой. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Индейка | целиком

Продолжительность программы:

160 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 160 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Время приготовления: 140–170 минут

Уровень: 1

Мясо

Ножка индейки

Время приготовления: 125 минут
На 4 порции

Для ножки индейки:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
чёрный молотый перец
1 ножка индейки (до 1,2 кг), готовая к кулинарной обработке
250 мл воды

Для соуса:

1 банка консервированных абрикосов (около 280 г) | обсушенные
150 мл воды
200 г сливок
200 г чатни с манго
соль
чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянный поддон
форма для запекания Гурмэ
Термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью ножку индейки. Положите ножку индейки в форму для запекания и вставьте термощуп. Поставьте форму на стеклянный поддон в рабочую камеру и запекайте.

Через 30 минут полейте водой и запекайте дальше. В это время порежьте половинки абрикосов на кусочки.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения
Температура: 160 °C
Мощность: 150 Вт
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 120 минут
Уровень: 1

Филе телятины (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 120 минут

На 4 порции

Для филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

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

Выньте филе и вставьте в него термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье филе | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы:

100 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Температура внутри продукта: 57 °C

Время приготовления: около 100 минут

Мясо

Филе телятины (жаркое)

Время приготовления: 90 минут

На 4 порции

Для филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

30 г сушеных сморчков

300 мл воды | кипящая

1 луковица

30 г сливочного масла

150 г сливок

30 мл белого вина

3 ст. л. холодной воды

1 ст. л. крахмала

соль

чёрный молотый перец

сахар

Принадлежности:

стеклянный поддон

Термощуп

мелкое сито

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

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

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в горячей воде.

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

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

Влейте воду, оставшуюся от грибов, сливки и вино и прокипятите. Разведите крахмал в холодной воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье филе |

Запекание

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 200 °C

Температура внутри продукта: 57 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: около 35 минут

Уровень: 1

Совет

Вместо сушеных сморчков подойдут также белые грибы.

Мясо

Телячья голень

Время приготовления: 125 минут

На 4 порции

Для телячьей голени:

2 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. соли

½ ч. л. перца

1 телячья голень (до 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке

1 луковица

1 гвоздика

2 моркови

80 г сельдерея

1 ст. л. томатной пасты

800 мл говяжьего бульона

Для соуса:

75 г сливок

1½ ст. л. крахмала

2 ст. л. холодной воды

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой

стеклянный поддон

Термощуп

погружной блендер

мелкое сито

Приготовление

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

Разрежьте луковицу на четвертинки, нашпируйте гвоздикой. Почистите сельдерей и морковь и нарежьте крупными кубиками.

Выложите в форму для запекания овощи, томатную пасту и телячью ножку. Вставьте термощуп. Поставьте форму на стеклянный поддон в термокамеру и запекайте под крышкой.

Через 35 минут уберите крышку, ещё через 30 минут добавьте ¼ бульона. Добавляйте бульон каждые 30 минут.

Выньте телячью ножку и овощи. Удалите гвоздику из лука.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячьи ножки

Продолжительность программы:

100 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 180 °C

Температура внутри продукта: 76 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: около 100–130 минут

Уровень: 1

Мясо

Спинка телёнка (жаркое)

Время приготовления: 150 минут
На 4 порции

Для спинки теленка:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

Термощуп
решётка
стеклянный поддон

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо Телятина | Телячье седло |
Запекание
Продолжительность программы:
60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 200 °C
Температура внутри продукта: 57 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: около 50–80 минут
Уровень: 1

Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для спинки теленка:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

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

Выньте спинку и вставьте в неё термощуп.

Ручной режим:

настройте согласно этапу приготовления 2.

Выложите спинку телёнка на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье седло |

Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы:

60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Температура внутри продукта: 54 °C

Время приготовления: около 50 минут

Мясо

Тушёная телятина

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для жарения:

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

Для соуса:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка
форма для запекания Гурмэ
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте в нём кусок телятины со всех сторон по 1 минуте.

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

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте косточки и мясо. Влейте воду и половину бульона из телятины. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запекайте под крышкой.

Через 30 минут снимите крышку.

Выньте телятину, кости и половину овощей. Оставшиеся овощи и выжавшийся сок выложите в кастрюлю и пюрируйте блендером. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Тушёная телятина

Продолжительность программы:

90 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 95 минут

Уровень: 1

Мясо

Ножка ягнёнка

Время приготовления: 135 минут

На 6 порций

Для ножки ягнёнка:

3 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. соли

½ ч. л. перца

2 зубчика чеснока | раздавленные

3 ч. л. прованских трав

1 ножка ягнёнка (около 1,5 кг), готовая к кулинарной обработке

Для поливки:

100 мл красного вина

400 мл овощного бульона

Для соуса:

500 мл воды

50 г крем-фреш

3 ст. л. холодной воды

3 ч. л. крахмала

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания

крышкой

Термощуп

решётка

Приготовление

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

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

Поставьте форму для запекания на решётку в рабочую камеру. Запекайте под крышкой.

Через 30 минут снимите крышку. Полейте вином и овощным бульоном и запекайте дальше.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Ножка ягнёнка

Продолжительность программы:

100 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 180 °C

Мощность: 80 Вт

Температура внутри продукта: 76 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: около 90–120 минут

Уровень: 1

Мясо

Спинка ягнёнка (жаркое)

Время приготовления: 55 минут
На 4 порции

Для спинки ягнёнка:

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

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка
стеклянный поддон
Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём вырезку ягнёнка со всех сторон по 1 минуте.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |
Запекание
Продолжительность программы:
45 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Мощность: 80 Вт
Температура внутри продукта: 65 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Время приготовления: около 35–
45 минут
Уровень: 1

Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Ингредиенты

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

3 куска вырезки ягнёнка (по 300 г),
готовые к кулинарной обработке

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно в течение 10 минут прогрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Смешайте растительное масло с солью и перцем и смажьте полученной смесью вырезку.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте вырезку со всех сторон по 1 минуте.

Выньте вырезку и вставьте в неё термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите вырезку ягнёнка на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |

Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы:
100 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Температура внутри продукта: 65 °C

Время приготовления: около 100 минут

Мясо

Филе говядины (жаркое)

Время приготовления: 55 минут
На 4 порции

Для филе:

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

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка
стеклянный поддон
Термощуп

Приготовление

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины |
Запекание
Продолжительность программы:
55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Температура внутри продукта: 54 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Уровень: 1

Филе говядины (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

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

Выньте филе и вставьте в него пищевой термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины |

Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы:

60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Температура внутри продукта: 54 °C

Длительность: около 50 минут

Мясо

Рубленая говядина

Время приготовления: 250 минут

На 8 порций

Ингредиенты

30 г сливочного масла

3 ст. л. растительного масла

1,2 кг говядины, готовой к кулинарной обработке | нарезанная кубиками

соль

чёрный молотый перец

500 г лука | нарезанный мелкими кубиками

2 лавровых листа

4 гвоздики

1 ст. л. коричневого сахара

2 ст. л. пшеничной муки, тип 405

1,2 л говяжьего бульона

70 мл уксуса

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания

решётка

Приготовление

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Как только исчезнут пузырьки, добавьте растительное масло и разогрейте его.

Приправьте говядину солью и перцем и обжарьте со всех сторон.

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

Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.

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

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

Рубленую говядину переложите в стеклянную форму для запекания.

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

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

Перед подачей на стол приправьте ещё раз солью и перцем.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Хаш

Продолжительность программы:

210 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Мощность: Выкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 180 минут

Мясо

Тушёная говядина

Время приготовления: 135 минут

На 4 порции

Для жарения:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг говядины (тазобедренная или лопаточная часть), готовой к кулинарной обработке

200 г моркови | нарезанная крупными кубиками

2 луковицы | нарезанные крупными кубиками

50 г сельдерея | нарезанный крупными кубиками

1 лавровый лист

500 мл говяжьего бульона

250 мл воды

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

250 мл воды

125 г крем-фреш

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Термощуп

решётка

мелкое сито

погружной блендер

Приготовление

Разогрейте растительное масло для обжаривания в форме для запекания. Обжарьте говядину со всех сторон по 1 минуте.

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

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте говядину и лавровый лист. Вставьте термощуп. Влейте воду и половину говяжьего бульона.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Говядину потушить.

Через 60 минут снимите крышку, влейте оставшийся говяжий бульон и готовьте дальше.

Для соуса выньте мясо, лавровый лист и половину овощей. Добавьте воды и разведите выжарившийся сок. Переместите овощи и выжарившийся сок в кастрюлю, пюрируйте их блендером. Протрите пюре через мелкое сито, добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Тушёная говядина

Продолжительность программы:

120 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 120 минут

Уровень: 1

Мясо

Ростбиф (жарение)

Время приготовления: 95 минут

На 4 порции

Для ростбифа:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг ростбифа, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса ремулад:

150 г йогурта, жирность 3,5%

150 г майонеза

2 маринованных огурца

2 ст. л. каперсов

1 ст. л. петрушки

2 луковицы лука-шалота

1 ст. л. зелёного лука

½ ч. л. лимонного сока

соль

сахар

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

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

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

Приправьте соус ремулад лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Запекание

Продолжительность программы:
50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 200 °C

Температура внутри продукта: 54 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: около 50 минут

Уровень: 1

Ростбиф (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для ростбифа:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг ростбифа, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью мясо. Разогрейте растительное масло на сковородке и обжарьте в нём ростбиф со всех сторон по 1 минуте.

Выньте ростбиф и вставьте в него термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите ростбиф на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: 100 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Температура внутри продукта: 54 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Время приготовления: 100 минут

Мясо

Рулет из рубленого мяса

Время приготовления: 75 минут
На 10 порций

Ингредиенты

1 кг фарша из свинины
3 средних яйца
200 г панировочных сухарей
1 ч. л. молотого красного перца
соль
чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

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

Сформируйте фарш в округлую продолговатую форму и выложите на стеклянный поддон.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 12 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Мощность: 150 Вт
Температура: 160 °C
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Гриль
Уровень 3
Crisp function: Выкл.
Длительность: 5–10 минут

Касселер (жарение)

Время приготовления: 90 минут

На 4 порции

Для касселера:

1 кг просоленной подкопченной вырезки свинины, готовой к кулинарной обработке

Для соуса песто:

50 г семян пинии

60 г помидоров, вяленых, консервированных в растительном масле

30 г гладкой петрушки

30 г базилика

1 зубчик чеснока

50 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)

5 ст. л. подсолнечного масла

5 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Термощуп

погружной блендер

Приготовление

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

Для соуса песто обжарьте в сковороде семена пинии. Крупно порежьте помидоры, петрушку, базилик и чеснок. Пюрируйте их вместе с семенами пинии, пармезаном и подсолнечным маслом. Добавьте оливковое масло.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Запекание

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Температура внутри продукта: 63 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев:

Crisp function: Выкл.

Длительность: около 40 минут

Уровень: 1

Совет

Вяленых помидоров, не консервированных в масле, достаточно взять 30 г. Перед приготовлением их необходимо обдать горячей водой и замочить приibl. на 10 минут. Затем слить воду.

Мясо

Касселер (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для касселера:

1 кг просоленной подкопченной вырезки свинины, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

Выньте мясо и вставьте термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите мясо на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы:

110 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Температура внутри продукта: 63 °C

Длительность: около 100 минут

Кёнигсбергские клопсы

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для клопсов:

40 г панировочных сухарей

110 мл воды

1 луковица

250 г свиного фарша

250 г говяжьего фарша

1 среднее яйцо

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

Для соуса:

40 г сливочного масла | размягчённое

40 г пшеничной муки, тип 405

500 мл мясного бульона | холодный

2 ст. л. сливок

1 ст. л. каперсов

1 ч. л. сахара

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания
крышкой

стеклянный поддон

Приготовление

Смешайте панировочные сухари с водой и оставьте набухать.

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

Смешайте сливочное масло с мукой и выложите маленькими порциями рядом с мясными шариками. Добавьте мясной бульон.

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

Автоматическая программа: осторожно перемешайте соус до однородной массы. Приправьте сливками, каперсами и сахаром и запекайте дальше.

Ручной режим: осторожно перемешайте соус до однородной массы. Приправьте сливками, каперсами и сахаром и запекайте далее согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Тефтели и соус из каперсов

Продолжительность программы:
14 минут

Ручной режим

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

Этап приготовления 2
Мощность: 450 Вт
Длительность: 4 минуты

Мясо

Жаркое из окорока

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. горчицы

1 ч. л. соли

½ ч. л. перца

½ ч. л. молотого красного перца

1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке

Для поливки:

500 мл овощного бульона

Для соуса:

300 мл воды

100 г крем-фреш

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

чёрный молотый перец

сахар

Принадлежности:

решётка

стеклянная форма для запекания

крышкой

решётка

Термощуп

Приготовление

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

Положите мясо в стеклянную форму для запекания и вставьте термощуп. Поставьте форму для запекания на решётку в рабочую камеру. Запекайте жаркое.

Через 30 минут снимите крышку, влейте овощной бульон и запекайте дальше.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока

Продолжительность программы:

100 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 160 °C

Мощность: 150 Вт

Внутренняя температура продукта:

85 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 100 минут

Уровень: 1

Мясо

Свиное филе (жарение)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

3 куска филе свинины (по 350 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

500 г лука-шалота

20 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

100 мл белого вина

400 мл овощного бульона

4 ст. л. бальзамического уксуса

3 ст. л. мёда

½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

1½ ч. л. крахмала

2 ст. л. холодной воды

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте филе со всех сторон по 1 минуте.

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

Выложите мясо на решётку и вставьте термощуп. Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Запекайте филе.

Для соуса разрежьте лук-шалот пополам вдоль и нарежьте его тонкими полукольцами. Разогрейте сливочное масло на сковороде. Обжарьте в нём лук-шалот на среднем огне до подрумянивания.

Посыпьте лук-шалот сахаром и карамелизируйте его на медленном огне. Добавьте вино, овощной бульон и бальзамический уксус. Варите на среднем огне около 30 минут.

Приправьте соус мёдом, солью и чёрным перцем. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Филе свинины | Запекание

Продолжительность программы:

45 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40 минут

Уровень: 1

Мясо

Свиное филе (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 130 минут

На 4 порции

Для филе:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

3 куска филе свинины (по 350 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания:

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:

решётка

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на стеклянный поддон и поставьте его в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

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

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

Выньте филе и вставьте термощуп.

Ручной режим:

настроить согласно этапу приготовления 2.

Положите куски филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Филе свинины | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: 110 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 100 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 90 °C

Длительность: 100 минут

Свиное филе в соусе рокфор

Время приготовления: 45 минут

На 4 порции

Ингредиенты

200 г сыра с голубой плесенью (рокфор)

2 луковицы | нарезанные кубиками

2 ст. л. петрушки | рубленая

125 г сливок

50 мл белого вина

3 ст. л. растительного масла

½ ч. л. соли

чёрный молотый перец

1 кг свиного филе, готового к кулинарной обработке

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой

стеклянный поддон

Приготовление

Сыр с голубой плесенью выложите в стеклянную форму для выпекания и разомните вилкой. Добавьте лук и петрушку.

Влейте сливки, вино и растительное масло. Посолите и поперчите.

Выложите филе в стеклянную форму для выпекания и залейте соусом.

Форму для выпекания на стеклянном подносе поставьте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или запекайте филе под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим:

переверните филе и запекайте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Филе свин. в соусе из рокф.

Продолжительность программы:

19 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 11 минут

Мясо

Заячья ножка

Время приготовления: 80 минут + 12 ч. маринования

На 6 порций

Ингредиенты

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

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Положите ножки в пахту прибл. на 12 ч. Переверните несколько раз за это время.

Промойте водой, обсушите и удалите плёнку. Посолите и поперчите.

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

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

Через 15 минут добавьте бульон и запекайте под крышкой дальше.

Выньте мясо, разбавьте выжарившийся сок оставшимися сливками и водой. Смешайте крахмал с водой и добавьте к соусу. Доведите до кипения. Положите ножки назад в соус.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Ножка зайца
Продолжительность программы:
60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 190 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 60 минут
Уровень: 1

Кролик

Время приготовления: 100 минут

На 4 порции

Для кролика:

1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

2 ст. л. дижонской горчицы

30 г сливочного масла

100 г нарезанного кубиками бекона

2 луковицы, нарезанные кубиками

1 ч. л. листьев тимьяна

125 мл белого вина

125 мл воды

Для соуса:

1 ст. л. дижонской горчицы

100 г крем-фреш

1 ст. л. крахмала

2 ст. л. воды

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой

решётка

Приготовление

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

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

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и запекайте кролика.

Выньте куски мяса. Добавьте горчицу и крем-фреш и доведите до кипения на панели конфорок.

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Кролик

Продолжительность программы:

35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Уровень: 1

Мясо

Спинка оленя

Время приготовления: 110 минут + 24 ч. маринования

На 4 порции

Для маринада:

500 мл красного вина

250 мл воды

1 морковь | нарезанная кубиками

3 луковицы | нарезанные кубиками

Для спинки оленя:

1,2 кг спинки оленя, готовой к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

1 ч. л. чёрного перца крупного помола

½ ч. л. молотого шалфея

½ ч. л. тимьяна

60 г шпика с прослойками мяса | ломтики

500 мл прозрачного бульона или бульона из дичи

Для соуса:

350 г консервированной вишни (вес ягод без жидкости)

200 мл вишневого сока (из банки)

200 г сливок

150 мл воды или маринада

1 ст. л. крахмала

1 ст. л. воды или маринада

соль

чёрный молотый перец

сахар

Принадлежности:

кухонная нить

Термощуп

форма для запекания Гурмэ

решётка

Приготовление

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

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

Положите мясо в форму для запекания и вставьте термощуп. Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запекайте спинку оленя.

Через 30 минут влейте прозрачный бульон или бульон из дичи и запекайте дальше.

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Спинка оленя

Продолжительность программы:

50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 180 °C

Температура внутри продукта: 70–

78 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 50 °C

Уровень: 1

Мясо

Спинка косули

Время приготовления: 110 минут + 24 ч. на маринование
На 6 порций

Для спинки косули:

1,2 кг спинки косули без кости
1½ л пахты
1 ч. л. смеси пряностей для дичи
1 ч. л. соли
чёрный молотый перец

Для обжаривания:

30 г топлёного масла

Для соуса:

125 мл красного вина
800 мл бульона из дичи
125 г крем-фреш
1 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
чёрный молотый перец
смесь пряностей для дичи

Принадлежности:

форма для запекания Гурмэ с крышкой
стеклянный поддон

Приготовление

Очистите спинку от плёнок. Положите её в пахту прибл. на 24 ч. Переверните несколько раз за это время.

Выньте спинку, обмойте холодной водой и обсушите. Приправьте смесью пряностей для дичи, солью и чёрным перцем.

Обжарьте мясо на топлёном масле со всех сторон в форме для запекания. При необходимости разделите мясо на куски.

Выньте мясо, выложите на стеклянный поддон и вставьте термощуп. Поставьте стеклянный поддон в рабочую камеру. Запекайте спинку косули.

Для соуса разбавьте сок, образовавшийся в форме при жарении, красным вином и бульоном из дичи. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Доведите до кипения. Приправьте солью, чёрным перцем, сахаром и смесью пряностей для дичи.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь Спинка косули

Продолжительность программы:

35 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 180 °C

Температура внутри продукта: 72 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: около 35 минут

Уровень: 1

Совет

Для подачи на стол слегка подогрейте 6 половинок консервированных груш. Разложите их вогнутой стороной вверх вокруг спинки косули и заполните каждую 1 ч. л. брусничного варенья.

Мы приглашаем Вас к столу!

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

Рыбное карри

Время приготовления: 50 минут

На 4 порции

Ингредиенты

1 свежий ананас (прибл. 400 г)

1 стручок красного перца

1 банан

600 г филе морского окуня, готового к кулинарной обработке

3 ст. л. лимонного сока

125 мл белого вина

125 мл ананасового сока

1½ ч. л. крахмала

½ ч. л. кайенского перца

2 ст. л. карри

1½ ч. л. соли

1 ч. л. сахара

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой

стеклянный поддон

Приготовление

Почистите ананас, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Нарежьте стручок красного перца тонкими полосками, а банан — кружочками.

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

Смешайте белое вино, ананасовый сок с крахмалом, кайенским перцем, карри, солью и сахаром. Равномерно распределите соус поверх рыбы.

Поставьте форму для запекания на стеклянном поддоне в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу. Запекайте рыбу с соусом карри под крышкой.

Ручной режим:

запекайте рыбу с соусом карри под крышкой согласно этапу приготовления 1. Осторожно перемешайте рыбу и продолжайте готовить под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Рыбное карри

Продолжительность программы: 25 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 9 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 16 минут

Совет

В качестве гарнира подходит рис.

Рыба

Форель

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для рыбы:

4 форели (по 250 г), готовые к кулинарной обработке

2 ст. л. лимонного сока

соль

чёрный молотый перец

Для начинки:

200 г свежих шампиньонов

½ луковицы

1 зубчик чеснока

25 г петрушки

соль

чёрный молотый перец

3 ст. л. сливочного масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

Сбрызните форель лимонным соком.

Посолите и поперчите внутри и снаружи.

Почистите для начинки шампиньоны.

Лук, чеснок, шампиньоны и петрушку мелко нарубите и перемешайте. Посолите и поперчите.

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

Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте форель.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Форель

Продолжительность программы:

20 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 170 °C

Мощность: 150 Вт

Температура внутри продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20 минут

Уровень: 1

Совет

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

Карп

Время приготовления: 65 минут

На 6 порций

Ингредиенты

450 мл воды

50 мл уксуса

50 мл белого вина

1 выпотрошенный карп с чешуёй (прибл. 1,5 кг), готовый к кулинарной обработке

соль

1 лавровый лист

5 горошин чёрного перца

Принадлежности:

стеклянная форма для запекания с крышкой
решётка

Приготовление

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

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

Посолите карпа изнутри и полейте половиной уксусной воды.

Положите карпа в стеклянную форму для запекания. Добавьте оставшуюся уксусную воду с лавровым листом и горошинами чёрного перца.

Поставьте форму для запекания на решётку в рабочую камеру и запекайте карпа под крышкой.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Карп

Продолжительность программы:
40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 170 °C

Мощность: 150 Вт

Температура внутри продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40 минут

Уровень: 1

Совет

Подавайте карпа на стол, украсив кружочками лимона и подкопчённым маслом.

Рыба

Радужная форель

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для рыбы:

1 радужная форель (прибл. 1 кг), целая, готовая к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль

Для начинки:

2 луковицы лука-шалота
2 зубчика чеснока
2 ломтика хлеба для тостов
50 г мелких каперсов
1 яйцо, размер М | только желток
2 ст. л. оливкового масла
порошок чили
чёрный молотый перец

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

деревянные шпажки
стеклянный поддон
Термощуп

Приготовление

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

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

Начините форель полученной смесью. Скрепите разрез маленькими шпажками.

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

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Форель озёрная

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 170 °C

Мощность: 150 Вт

Температура внутри продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: около 40 минут

Уровень: 1

Рыба

Филе лосося

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Ингредиенты

4 куска филе лосося (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

2 ст. л. лимонного сока

соль

чёрный молотый перец

3 ст. л. сливочного масла

1 ч. л. рубленого укропа

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

стеклянный поддон

Термощуп

Приготовление

Смажьте стеклянный поддон.

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

Поставьте поддон в рабочую камеру и запекайте филе.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Филе лосося

Продолжительность программы:

20 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + автомат. жарения

Температура: 170 °C

Мощность: 150 Вт

Температура внутри продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20 минут

Уровень: 1

Рандеву с наслаждением

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

Запеканки и gratены

Гратен с салатным цикорием

Время приготовления: 55 минут

На 5 порций

Для цикория:

8 шт. салатного цикория

50 г сливочного масла

5 ч. л. сахара

соль

чёрный молотый перец

8 ломтиков варёной ветчины (толщина 3–4 мм)

Для сырного соуса:

30 г сливочного масла

40 г пшеничной муки, тип 405

750 мл молока, жирность 1,5%

250 г тёртого сыра

1 яйцо, размер М | только желток

5 ч. л. мускатного ореха

соль

чёрный молотый перец

несколько капель лимонного сока

Принадлежности:

форма для запеканки

решётка

Приготовление

Удалите твёрдую, горькую часть цикория.

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Обжарьте цикорий до золотисто-коричневого цвета. Затем 25 минут потушите на малом огне.

Приправьте сахаром, солью и перцем.

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

Для сырного соуса расплавьте сливочное масло в кастрюле. Всыпьте муку и слегка обжарьте её. Влейте, постоянно помешивая, молоко, доведите до кипения и добавьте половину сыра, желток, мускатный орех, соль, чёрный перец и лимонный сок.

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

Залейте цикорий сырным соусом и посыпьте оставшимся сыром.

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 180 °C

Длительность: 25–40 минут

Запеканки и gratены

Пирог-паштет с курицей и шампиньонами

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для пирога-паштета:

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

Для обжаривания:

1 ст. л. растительного масла

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

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

Приготовление

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Припустите лук-шалот. Добавьте чеснок, лук-порея и шпик и обжаривайте, пока шпик не подрумянится.

Добавьте шампиньоны и вёшенки и обжарьте их.

Переложите всё в миску. Добавьте травы и горчицу. Посолите, поперчите и отставьте в сторону.

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

Нарежьте слоёное тесто таким образом, чтобы оно покрывало форму.

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

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

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

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пирог в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Курин. паштет с шампиньон.

Продолжительность программы:
25 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 200 °C

Мощность: 300 Вт

Время приготовления: 25 минут

Запеканки и grateny

Картофельно-сырный graten

Время приготовления: 55 минут

На 4 порции

Для gratena:

600 г разваристого картофеля

75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:

250 г сливок

1 ч. л. соли

чёрный молотый перец

мускатный орех

Для посыпки:

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:

1 зубчик чеснока

Принадлежности:

форма для запеканки, Ø 26 см

решётка

Приготовление

Натрите форму для запеканки чесноком.

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

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

Посыпьте сыром Гауда.

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

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен

Продолжительность программы:

28 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 170 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 28–35 минут

Уровень: 1

Запеканки и gratены

Лазанья

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для лазаньи:

8 пластин теста для лазаньи (предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса:

50 г копчёного шпика с прослойками мяса | нарезанный мелкими кубиками
2 луковицы | нарезанные кубиками
375 г фарша, половина свиного и половина говяжьего

800 г консервированных и очищенных помидоров

30 г томатной пасты

125 мл бульона

1 ч. л. свежего тимьяна | рубленый

1 ч. л. свежего орегано | рубленый

1 ч. л. свежего базилика | рубленый

соль

чёрный молотый перец

Для соуса с шампиньонами:

20 г сливочного масла

1 луковица | нарезанная кубиками

100 г свежих шампиньонов | нарезанные ломтиками

2 ст. л. пшеничной муки, тип 405

250 г сливок

250 мл молока, жирность 3,5%

соль

чёрный молотый перец

мускатный орех

2 ст. л. свежей петрушки | рубленая

Для посыпки:

200 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

форма для запеканки 32 × 22 см

решётка

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду. Обжарьте кубики шпика, добавьте фарш и жарьте постоянно помешивая. Добавьте лук и тушите. Измельчите помидоры. Добавьте помидоры, сок от них, томатную пасту и бульон. Приправьте травами, солью и перцем. Варите припл. 5 минут на медленном огне.

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

Для лазаньи выложите ингредиенты в форму слоями в следующем порядке:

- 1/3 томатно-мясного соуса;
- 4 пластины теста для лазаньи;
- 1/3 томатно-мясного соуса;
- 1/2 соуса с шампиньонами;
- 4 пластины теста для лазаньи;
- 1/3 томатно-мясного соуса;
- 1/2 соуса с шампиньонами.

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

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Лазанья

Продолжительность программы:

30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 180

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Запеканки и gratenы

Запеканка из макарон

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для макарон:

150 г макаронных изделий (пенне),
время приготовления — 11 минут, как
указано на упаковке

1½ л воды

3 ч. л. соли

Для запеканки:

1½ ст. л. сливочного масла

2 луковицы | нарезанные кубиками

1 сладкий перец | нарезанный кубиками
прибл. по 1 см

2 небольшие моркови | нарезанные
кружками

150 г крем-фреш

75 мл молока, жирность 3,5%

соль

чёрный молотый перец

300 г мясистых помидоров | нарезан-
ные крупными кубиками

100 г варёной ветчины | нарезанная
кубиками

150 г овечьего сыра с зеленью | на-
резанный кубиками

Для посыпки:

100 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:

форма для запеканки 24 × 24 см
решётка

Приготовление

В течение 5 минут отваривайте мака-
роны в подсоленной воде.

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

Смешайте крем-фреш с молоком и
добавьте к овощам. Хорошенько по-
солите и поперчите.

Выложите макароны, помидоры, вет-
чину и овечий сыр в форму для запе-
канки. Полейте сверху овощным со-
ком.

Посыпьте запеканку сыром Гауда.

Поставьте запеканку на решётку в
рабочую камеру. Запекайте до золо-
тисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Запеканка из
макарон

Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30 минут

Уровень: 1

Совет

Для запеканки также подойдёт 350 г
макарон, отваренных вечером.

Паэлья

Время приготовления: 120 минут
На 8 порций

Ингредиенты

2 луковицы
2 зубчика чеснока
1 стручок красного перца
2 помидора
300 г филе куриной грудки, готового к кулинарной обработке
300 г длиннозёрного риса
200 г замороженного горошка
300 г мяса каракатицы в кольцах
300 г замороженных креветок
200 г замороженного мяса мидий
1 л бульона
6 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. слабозгущеного молотого красного перца
½ ч. л. молотого шафрана
соль
чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

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

Нарежьте кубиками филе куриной грудки. Вместе с рисом, горошком, мясом каракатицы, креветками и мясом мидий добавьте к овощам.

Поставьте стеклянный поддон в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

Для соуса смешайте бульон, оливковое масло, красный молотый перец и шафран. Посолите и поперчите.

Автоматическая программа:
распределите соус по паэлье и перемешайте. Продолжайте запекать паэлью.

Ручной режим:
распределите соус по паэлье и перемешайте. Запекайте паэлью согласно этапу приготовления 2. Перемешивайте каждые 20 минут.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Паэлья
Продолжительность программы:
75 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Температура: 160 °C

Мощность: 150 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20 минут

Этап приготовления 2

Температура: 160 °C

Мощность: 150 Вт

Длительность: 55 минут

Запеканки и gratены

Мусака с цуккини

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для мусаки

2½ ст. л. оливкового масла

5 цуккини | нарезанные кружками

1 луковичка | порезанная тонкими колечками

2 сладких перца | нарезанные тонкими ломтиками

1 зубчик чеснока | мелко рубленый

1 банка целых помидоров (прибл.

400 г)

2 ст. л. томатной пасты

35 г мяты | рубленая

соль

чёрный молотый перец

150 г швейцарского сыра

(например, Грюйер) | нарезанный ломтиками

3 ст. л. пшеничной муки, тип 405

500 г йогурта, жирность 3,5%

2 средних яйца

180 г сыра | тёртый

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запеканки, подходящая

для микроволновой печи

решётка

Приготовление

Нагрейте масло в сковороде. Кружочки цуккини обжарьте поочередно до золотисто-коричневого цвета и отложите в сторону.

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

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

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

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Запекайте мусаку.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Овощная мусака

Продолжительность программы:

35 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ + гриль с обдувом

Температура: 180 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Уровень: 1

Совет

Цуккини можно заменить баклажанами, тыквой или сладким картофелем.

Негласные герои

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

Гарниры и овощи

Печёный картофель

Время приготовления: 35 минут

На 4 порции

Ингредиенты

4 картофелины (по 200 г)

1 ст. л. растительного масла

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянный поддон

Приготовление

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

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

Положите картофель на стеклянный поддон.

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

Поставьте стеклянный поддон в рабочую камеру. Запеките картофель.

Разрежьте картофель вдоль и подавайте на стол со сливочным маслом.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Картофель | Печеный картофель

Продолжительность программы:
27 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 200 °C

Мощность: 300 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 1

Фасоль в соусе с тимьяном

Время приготовления: 35 минут

На 4 порции

Ингредиенты

750 г зелёной замороженной фасоли

50 мл воды

150 г сливок

150 г крем-фреш

2 ч. л. горчицы

1½ ч. л. соли

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. листьев тимьяна

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, Ø 23 см

стеклянный поддон

Приготовление

Положите фасоль в стеклянную ёмкость.

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

Приправьте перцем.

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

Автоматическая программа: запекайте под крышкой.

Ручной режим:

готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1. Перемешайте овощи и запекайте согласно этапу приготовления 2.

Порежьте фасоль небольшими кусочками и подавайте на стол.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Фасоль с соус. из тимьяна

Продолжительность программы: 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 10 минут

Гарниры и овощи

Морковь в соусе с кервелем

Время приготовления: 35 минут

На 4 порции

Ингредиенты

1 кг моркови | нарезанная кружочками

1 ст. л. сливочного масла

100 мл овощного бульона

150 г сливок

2 ст. л. белого вина

1 ч. л. сахара

1½ ч. л. соли

1 ч. л. крахмала

1 ч. л. горчицы

1 ст. л. рубленого кервеля

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, Ø 23 см

стеклянный поддон

Приготовление

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

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

Автоматическая программа:
готовьте под крышкой.

Ручной режим:

готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1. Перемешайте овощи и запекайте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Морк. в соусе с кервелем

Продолжительность программы:

18 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 6 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 600 Вт

Длительность: 12 минут

Картофель в мундире

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для картофеля в мундире:

800 г картофеля, не рассыпчатый

160 мл воды

Для соуса с зеленью:

1 луковица

1 зубчик чеснока

250 г нежирного творога

100 г крем-фреш

2 ст. л. рубленой зелени

соль

чёрный молотый перец

Для соуса с лососем:

150 г копчёного лосося

200 г свежего высокожирного сливочного сыра

100 г крем-фреш

½ ч. л. сушёного укропа

соль

чёрный молотый перец

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

Помойте картофель. Положите его в стеклянную ёмкость, налейте воду и посолите. Поставьте ёмкость на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:

готовьте под крышкой.

Ручной режим:

запекайте под крышкой согласно этапу приготовления 1. Переверните картофель и готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Для соуса с зеленью мелко нарежьте лук и чеснок. Смешайте с творогом, крем-фреш и зеленью. Посолите и поперчите.

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

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Картофель в мундире

Продолжительность программы:

26 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 9 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 300 Вт

Длительность: 17 минут

Гарниры и овощи

Рис

Время приготовления: 25 минут

На 4 порции

Ингредиенты

200 г пропаренного риса

400 мл воды

1 ч. л. соли

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

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

Автоматическая программа:
готовьте под крышкой.

Ручной режим:
готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1. Перемешайте рис и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Рис

Продолжительность программы:
20 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 5 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 150 Вт

Длительность: 15 минут

Отварной картофель

Время приготовления: 40 минут

На 4 порции

Ингредиенты

900 г нерассыпчатого картофеля

120 мл воды

1 ч. л. соли

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см
стеклянный поддон

Приготовление

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

Поставьте ёмкость на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
готовьте под крышкой.

Ручной режим:
готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1. Переверните картофель и готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи | Отварной картофель

Продолжительность программы:
21 минута

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 8 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 300 Вт

Длительность: 14 минут

Гарниры и овощи

Ризотто с помидорами

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Ингредиенты

1 красная луковица | нарезанная мелкими кубиками
125 г испанского салями (чоризо) | нарезанное мелкими кубиками
2½ ст. л. оливкового масла
1 банка консервированных нарезанных помидоров (прибл. 400 г)
375 мл куриного бульона
200 г риса для ризотто
1 цуккини | нарезанный мелкими кубиками
30 г сливочного масла
50 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)
2 ст. л. петрушки | рубленая
100 г чёрных оливок (Каламон), без косточек | мелко нарезанные
2 ст. л. зелёного лука | нарезанный
60 г козьего сыра
50 г листьев базилика | нарванные

Принадлежности:

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

Приготовление

Выложите в форму для запеканки лук, салями и оливковое масло.

Поставьте форму на стеклянный поддон и задвиньте в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте согласно этапу приготовления 1.

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

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

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

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

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

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

Настройка

Автоматическая программа

Гарниры и овощи| Ризотто

Продолжительность программы:

21 минута

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 3 минуты

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 850 Вт

Длительность: 8 минут

Этап приготовления 3

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Супы и айнтопфы

Яркий образец хорошего вкуса

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

Яичная заправка

Время приготовления: 45 минут
На 6 порций

Для заправки:

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

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запеканки, подходящая для режима СВЧ, 20 × 20 см
термостойкая пищевая плёнка
решётка

Приготовление

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

Смажьте форму для запеканки. Влейте яичную смесь и накройте пищевой плёнкой.

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

Настройка

Автоматическая программа

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

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Температура: 95 °C
Мощность: 150 Вт
Crisp function: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Длительность: 19–24 минуты
Уровень: 1

Супы и айнтопфы

Тыквенный суп

Время приготовления: 55 минут

На 6 порций

Для супа:

750 г тыквы (Хоккайдо) | только мякоть | нарезанная кубиками

1 луковица | нарезанная кубиками

125 мл молока, жирность 3,5%

375 мл овощного бульона

1½ ч. л. соли

2 ч. л. сахара

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. крем-фреш

чёрный молотый перец

Для декорирования:

6 ст. л. сливок

1 ст. л. тыквенных семечек | крупно рубленные

Принадлежности:

погружной блендер

стеклянный поддон

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см

Приготовление

Положите мякоть тыквы и лук в стеклянную ёмкость.

Добавьте молоко, овощной бульон, соль и сахар и перемешайте. Поставьте на стеклянном поддоне в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим:

перемешайте суп и готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

Автоматическая программа:

перемешайте суп и готовьте под крышкой дальше.

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

Перед подачей на стол украсьте суп сливками и тыквенными семечками.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/ густые супы | Тыквенный суп

Продолжительность программы:

22 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 12 минут

Минестроне

Время приготовления: 40 минут

На 4 порции

Ингредиенты

50 г бекона
1 луковица
150 г сельдерея
2 помидора
150 г моркови
100 г зелёной замороженной фасоли
100 г замороженного горошка
50 г макарон (ракушки)
1 ст. л. итальянской смеси трав, замороженная
100 мл овощного бульона
100 г твёрдого сыра (пармезан), кусок

Принадлежности:

стеклянный поддон
стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см

Приготовление

Нарежьте кубиками бекон и лук. Сельдерей и помидоры также нарежьте кубиками, морковь — кружками. Сложите всё в стеклянную ёмкость.

Добавьте фасоль, горох, макароны, травы с бульоном и перемешайте. Поставьте ёмкость на стеклянный поддон. Включите автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

Помешайте суп и готовьте под крышкой дальше.

Натрите пармезан и посыпьте блюдо.

Настройка

Автоматическая программа

Супы/ густые супы | Минестроне
Продолжительность программы:
25 минут

Ручной режим

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

Этап приготовления 2
Мощность: 450 Вт
Длительность: 15 минут

Совет

Вместо макарон можно использовать 150 г картофеля, нарезанного кубиками.

Супы и айнтопфы

Томатный суп

Время приготовления: 35 минут

На 4 порции

Для супа:

250 г моркови | нарезанная кружками

1 луковица | нарезанная кубиками

1 ст. л. сливочного масла

850 г консервированных помидоров

(вес без рассола)

350 мл овощного бульона

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

чёрный молотый перец

Для декорирования:

100 г сливок

12 листьев базилика

Принадлежности:

стеклянная ёмкость с крышкой, под-

ходящая для режима СВЧ, Ø 23 см

стеклянный поддон

погружной блендер

Приготовление

Положите в стеклянную ёмкость морковь, лук, сливочное масло, помидоры, влейте овощной бульон, добавьте соль и сахар. Поставьте ёмкость на стеклянном поддоне в термокамеру. Включите автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Автоматическая программа:
перемешайте суп и готовьте дальше.

Ручной режим:
перемешайте суп и готовьте согласно этапу приготовления 2.

Пюрируйте суп. Приправьте перцем.

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

Настройка

Автоматическая программа

Супы/ густые супы | Томатный суп

Продолжительность программы:

35 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 11 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 24 минуты

Айнтопф с белокочанной капустой

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Ингредиенты

200 г говяжьего фарша

½ ч. л. соли

½ ч. л. слабжгучего молотого красного перца

чёрный молотый перец

1 луковица

250 г картофеля

100 г лука-порей

250 г белокочанной капусты

250 г свёклы

250 мл говяжьего бульона

1½ ч. л. соли

150 г крем-фреш

1 ст. л. петрушки | рубленая

2 ст. л. красного винного уксуса

Принадлежности:

тёрка, крупная

стеклянный поддон

стеклянная ёмкость с крышкой, подходящая для режима СВЧ, Ø 23 см

Приготовление

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

Нарежьте кубиками лук и картофель. Лук-порей порежьте кольцами. Нашинкуйте белокочанную капусту. Натрите на тёрке свёклу.

Выложите овощи слоями на шарики из фарша. Влейте говяжий бульон и посолите. Поставьте на стеклянном поддоне в рабочую камеру. Включите

автоматическую программу или готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Автоматическая программа: перемешайте айнтопф и готовьте под крышкой дальше.

Ручной режим: перемешайте айнтопф и готовьте под крышкой согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка

Автоматическая программа

Супы/ густые супы | Густой суп из капусты

Продолжительность программы: 30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 450 Вт

Длительность: 20 минут

Десерт

Хорошо то, что хорошо заканчивается

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

Сладкая хлебная запеканка

Время приготовления: 20 минут + 20 минут на пропитку
На 10 порций

Ингредиенты

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

Для посыпки:

1 ст. л. сахара

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запеканки, плоская
решётка

Приготовление

Смажьте форму для запеканки.

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

Смешайте желтки и сахар.

Разрежьте стручок ванили по длине пополам и подогрейте вместе с молоком и сливками в кастрюле.

Выньте стручок ванили, а молоко, постоянно помешивая, медленно влейте в смесь из яйца и сахара.

Равномерно распределите половину ломтиков хлеба в форме для запеканки. Посыпьте их изюмом, затем разложите сверху оставшийся хлеб.

Равномерно полейте тёплой смесью молока и яиц и дайте пропитаться в течение 20 минут.

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

По окончании посыпьте сахаром.

Ручной режим:
настроить согласно этапу приготовления 2.

Поставьте хлебную запеканку в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Сладкая хлебн. запеканка
Продолжительность программы:
30 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +

Температура: 190 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Время приготовления: 25 минут

Десерт

Крем-карамель

Время приготовления: 65 минут + 4–5 ч. на охлаждение
На 10 порций

Для карамели:

150 г сахара
80 мл воды

Для крема:

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

Принадлежности:

прямоугольная стеклянная форма
для запеканки, Ø 22 см
термостойкая пищевая плёнка
решётка

Приготовление

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

Вылейте карамель в форму для запеканки и дайте ей остыть.

Надрежьте стручок ванили вдоль и соскребите сердцевину с помощью ножа. Прокипятите молоко с сахаром, сердцевинной и стручком ванили.

Добавьте сливки и остудите массу до 60 °С.

Смешайте яйца и желток и добавьте к смеси из молока и сливок. Выньте стручок ванили.

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

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

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

Настройка

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Температура: 95 °С
Мощность: 150 Вт
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25 минут
Уровень: 1

Совет

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

Фруктовый крамбл

Время приготовления: 40 минут

На 6 порций

Для запеканки:

800 г яблок | нарезанные кружочками

65 г сахара

200 г свежей черники

75 г пшеничной муки, тип 405

90 г коричневого сахара

2 ч. л. молотой корицы

60 г сливочного масла

50 г овсяных хлопьев

50 г ореха пекана

Для формы:

1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:

форма для запеканки, пригодная для микроволновой печи, Ø25 см

стеклянный поддон

Приготовление

Смажьте форму для запеканки.

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

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

Автоматическая программа:

выложите сверху сначала чернику, затем крошку и продолжайте запекать.

Ручной режим:

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

Дайте фруктовому пирогу остыть в течение 10 минут.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Фруктов. крамбл

Продолжительность программы:

24 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: СВЧ + гриль с обдувом

Мощность: 300 Вт

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Мощность: 300 Вт

Температура: 180 °C

Длительность: 14 минут

Совет

Вместо яблок можно также использовать груши, абрикосы, персики или подобные фрукты. Чернику можно заменить малиной, чёрной смородиной, клубникой или кружочками бананов. Фруктовый крамбл подавайте на стол со взбитыми сливками или греческим йогуртом.

Десерт

Творожная запеканка

Время приготовления: 20 минут

На 4 порции

Ингредиенты

500 г нежирного творога

2 средних яйца

100 г сахара

8 г ванильного сахара

4 ст. л. лимонного сока

125 г изюма

37 г ванильной сухой смеси для пудинга

½ ч. л. разрыхлителя

2 ст. л. панировочных сухарей

30 г сливочного масла

Принадлежности:

форма для запеканки, подходящая для микроволновой печи, Ø22 см
стеклянный поддон

Приготовление

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

Смешайте смесь для пудинга с разрыхлителем и добавьте их к творожной массе. Выложите массу в форму для запеканки, посыпьте панировочными сухарями и сверху выложите тонкие ломтики сливочного масла.

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

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Творожная запеканка

Продолжительность программы:

10 минут

Ручной режим

Режимы работы: СВЧ

Мощность: 850 Вт

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 1

Совет

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

Шоколадные пирожные

Время приготовления: 70 минут
На 8 порций

Для теста:

70 г тёмного шоколада
70 г сливочного масла
70 г сахара
4 средних яйца | только желток
70 г миндаля | молотый
20 г панировочных сухарей
500 мл ванильного соуса
200 г сливок

Для посыпки:

40 г сахарной пудры

Для формы:

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:

8 порционных формочек, Ø 6 см
стеклянный поддон

Приготовление

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

Взбейте сливочное масло, сахар и желток до кремообразного состояния. Вмешайте шоколад, миндаль и панировочные сухари.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Смажьте порционные формочки. Заполните их полученной массой.

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

Взбейте сливки в густую пену и добавьте к ванильному соусу. Равномерно распределите по десертным тарелкам.

Отделите ножом шоколадные пирожные от края формы. На каждую десертную тарелку переверните из формочки по одному пирожному. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте тёплыми.

Настройка

Режимы работы: СВЧ с конвекцией +
Температура: 150 °C

Мощность: 80 Вт

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 17–25 минут

Уровень: 1

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штра́се, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Платц, 1, 59302 Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ТОО Миле
Казахстан
050060, г. Алматы,
ул. Абиша Кекилбайулы, 34,
БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел. (727) 313 23 00
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО «Миле»
ул. Жилинская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



EAC

