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

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

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

1. Издание
19-0757 (01/19)
Mat.-Nr. 11344490

Выпекание, запекание

Выпекание
Запекание

Книга рецептов

Выпекание
Запекание

Книга рецептов

Предисловие

Дорогие гурманы,

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

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

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

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

Мы надеемся, вы насладитесь временем, проведённым на кухне.

Ваша кухня для экспериментов Miele

Содержание

Предисловие 3
О кулинарной книге 6
Обзор режимов работы 9
Важно знать 11
Аксессуары и принадлежности Miele 13

Пироги
Нежный яблочный пирог 22
Закрытый яблочный пирог 24
Абрикосовый торт со сливочной глазурью 26
Быстрый пирог 28
Грушевый пирог с миндальной глазурью 30
Бисквитный корж 32
Начинки для бисквитных коржей 34
Бисквит 36
Начинки для бисквита 38
Масляный пирог 40
Фруктовый пирог (Ø 15 см) 42
Фруктовый пирог (Ø 20 см) 44
Фруктовый пирог (Ø 25 см) 45
Чизкейк на противне 46
Мраморный пирог 48
Открытый фруктовый пирог 50
Открытый фруктовый пирог (песочное тесто) 52
Торт «Захер» 54
Песочный пирог 56
Шоколадно-ореховый пирог 58
Рождественский кекс 60
Пирог с крошкой и фруктами 62

Выпечка
Фигурное печенье 66
Маффины с черникой 68
Австрийское печенье «Линцер» 70
Миндальные пирожные 72
Отсадное печенье 74
Ванильные рогалики 76
Маффины с грецким орехом 78
Заварное пирожное 80
Начинки для заварных пирожных 82

Хлеб
Багет 90
Швейцарский деревенский хлеб 92
Хлеб из спельты 94
Плоский хлеб 96
Плетёнка дрожжевая 98
Плетёнка по-швейцарски 100
Хлеб с орехами 102
Ржано-пшеничный хлеб 104
Зерновой хлеб 106
Тигровый хлеб 108
Белый хлеб (формованный) 110
Белый хлеб (подовый) 112
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный 114
Пряник 116
Многозерновые булочки 118
Ржаные булочки 120
Пшеничные булочки 122

Пицца и закуски
Тарт фламбе 126
Пицца (дрожжевое тесто) 128
Пицца (творожно-сдобное тесто) 130
Киш лорен 132
Пикантный открытый пирог (слоёное тесто) 134
Пикантный открытый пирог (песочное тесто) 136

Мясо

Утка (фаршированная) 142
Гусь (фаршированный) 144
Гусь (не фаршированный) 146
Курица 148
Куриные окорочка 150
Индейка (фаршированная) 152
Бедро индейки 154
Филе телятины (запекание) 156
Филе телятины (низкотемпературное приготовление) 158
Телячья голень 160
Спинка телёнка (запекание) 162
Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление) 164
Тушёная телятина 166
Оссобуко 168
Каре ягнёнка с овощами 170
Ножка ягнёнка 172
Спинка ягнёнка (запекание) 174
Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление) 176
Говядина Веллингтон 178
Рубленая говядина 180
Филе говядины (запекание) 182
Филе говядины (низкотемпературное приготовление) 184
Тушёная говядина 186
Ростбиф (запекание) 188
Ростбиф (низкотемпературное приготовление) 190
Йоркширский пудинг 192
Рулет из рубленого мяса 194
Копчёная корейка (запекание) 196
Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление) 198
Жаркое с корочкой 200
Жаркое из окорока 202
Грудинка свиная 204
Свиное филе (запекание) 206
Свиное филе (низкотемпературное приготовление) 208
Рождественский окорок 210
Ножка зайца 212
Кролик 214
Спинка оленя 216
Спинка косули 218

Рыба

Дорада 224
Форель 226
Карп 228
Филе лосося 230
Форель озёрная 232
Филе сайды 234
Филе судака с овощами 236

Запеканки и гратены

Гратен с салатным цикорием 240
«Искушение Янсона» 242
Картофельный гратен 244
Картофельно-сырный гратен 246
Сырное суфле 248
Лазанья 250
Мусака 252
Запеканка из макарон 254
Пастушья запеканка 256

Десерт

Венский яблочный штрудель 260
Безе 262
Пай с лимоном и меренгами 264
Шоколадные пирожные 266

О кулинарной книге

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

К каждой автоматической программе предлагается подходящий рецепт для лёгкого начала использования духового шкафа Miele.

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

Об автоматических программах

- Автоматические программы есть не у каждой модели. Даже если ваш духовой шкаф не оснащён 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

Эта книга прилагается к духовым шкафам с различным размером рабочей камеры. Если количество ингредиентов или установочные данные отличаются друг от друга, выбираемые настройки в рецептах указываются в следующем порядке:

- духовые шкафы с 5 уровнями загрузки
- [духовые шкафы с 3 уровнями загрузки] в квадратных скобках
- (90-сантиметровые духовые шкафы) в круглых скобках

Если данные для всех размеров рабочей камеры одинаковые, то приводится только одна настройка без скобок.

Если ваш духовой шкаф не имеет специальной программы «Подъём дрожжевого теста», выберите автоматическую программу «Пироги | Дрожжевое тесто». Или используйте режим «Верхний/нижний жар» при температуре 30 °C и положите на тесто влажную салфетку.

Если ваш духовой шкаф не имеет режимов «Конвекция с паром + Верхний/нижний жар», «Конвекция с паром + Автоматика жарения», «Конвекция с паром + Конвекция плюс» или «Конвекция с паром + Интенсивное выпекание», выберите режим «Конвекция с паром». Задавая параметры для режима «Конвекция с паром + Верхний/нижний жар», установите температуру на 20 °C ниже, чем указано в настройках для ручного режима.

Если ваш духовой шкаф не имеет специальной программы «Низкотемпературное приготовление», используйте режим «Верхний/нижний жар». Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру примерно до 100 °C.

Для моделей духовых шкафов с телескопическими направляющими FlexiClip, которые крепятся на боковых стойках уровней и поэтому располагаются немного выше: по возможности установите направляющие одним уровнем ниже, чем указано в рецепте, и поместите продукт на них.

Если вы используете телескопические направляющие FlexiClip, которые устанавливаются между боковыми стойками соответствующего уровня и находятся, таким образом, на том же самом уровне, следуйте указаниям в рецепте.

О кулинарной книге

О настройках

- Температура и время: указаны температурные и временные диапазоны. Ориентируйтесь в основном на меньшие значения настройки с опцией увеличения продолжительности приготовления в зависимости от внешнего вида или пробы на готовность.

- Уровни: уровни для противней и решёток считаются снизу вверх.

Обзор режимов работы

Конвекция с паром

Для выпекания и запекания с использованием пара. Используйте этот режим для выпекания хлеба и булочек, а также для приготовления рыбы и мяса.

При использовании режима «Конвекция с паром» мякоть хлеба (внутренняя часть) становится полностью однородной, а корочка — поджаристой (хрустящей, но не жёсткой снаружи). Очень хорошо поднимается дрожжевое тесто. Рыба и мясо готовятся в щадящем режиме и остаются сочными.

Для выбора доступны следующие комбинации:

Конвекция с паром + Конвекция плюс

Конвекция с паром + Верхний/нижний жар

Конвекция с паром + Автоматика жарения

Конвекция с паром + Интенсивное выпекание

Конвекция плюс

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

Верхний/нижний жар

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

Интенсивное выпекание

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

Автоматика жарения

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

Нижний жар

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

Обзор режимов работы

Верхний жар

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

Гриль большой

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

Гриль малый

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

Гриль с обдувом

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

Конвекция Eco

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

Программы пользователя

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.

Важно знать

TasteControl

Функция TasteControl служит для быстрого охлаждения рабочей камеры после завершения процесса приготовления. Это предотвращает потемнение или передержку продукта при высокой температуре. При сочетании TasteControl с функцией поддержания тепла можно достигнуть оптимальных результатов по вкусовым качествам и затраченному времени.

Защитное отключение

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

Отсрочка старта

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

Время приготовления

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

Предварительный нагрев

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

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

Booster

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

Crisp function

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

Важно знать

Термощуп

С помощью термощупа можно контролировать процесс приготовления внутри продукта: в некоторых автоматических и специальных программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

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

Применение: металлический конец термощупа должен полностью располагаться в продукте и приблизительно достигать середины. Если кусочки мяса маленькие, можно использовать кусочек картофеля или обрезки мяса (срезанные части и жилы), чтобы закрыть выступающую часть термощупа. В противном случае отображаемая температура может быть неправильной.

Специальные программы

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

Расстойка дрожжевого теста

Для надёжного и простого подъёма дрожжевого теста. Вы можете выбрать время подъёма: 15, 30 или 45 минут. Оставьте ничем не покрытое тесто подниматься во влажном и тёплом пространстве рабочей камеры, пока оно не увеличится в объёме в два раза.

Низкотемпературное приготовление

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

Режим «Шаббат»

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

Аксессуары и принадлежности Miele

Принадлежности

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

Покрытие PerfectClean

Ещё никогда чистка рабочей камеры не была такой 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.

Противень для выпечки

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

Универсальный противень

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

Противень для выпечки Гурмэ

Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для режима «Конвекция с паром». Он особенно хорошо подходит для выпечки из свежего дрожжевого и сдобного творожного теста, для хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.

Также противень Гурмэ подходит для сушки или вяления фруктов и овощей.

Круглая форма для выпечки

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

Благодаря покрытию PerfectClean в большинстве случаев не требуются дополнительное смазывание или использование бумаги для выпечки. Для оптимального использования режима «Конвекции с паром» предусмотрена круглая форма с перфорацией.

Аксессуары и принадлежности Miele

Противень-решётка для запекания и гриля

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

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

Форма для запекания Гурмэ от Miele

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. Благодаря телескопическим направляющим FlexiClip особенно удобно поливать блюдо выжарившимся соком или размешивать — форму можно просто выдвинуть из рабочей камеры, а не вынимать полностью.

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

Телескопические направляющие FlexiClip

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

Средства по уходу за техникой

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

Средство для чистки духовых шкафов

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

Таблетки для очистки от накипи

Для очистки от накипи трубок подачи и контейнера для воды компания Miele разработала специальные таблетки. Очистка от накипи с их помощью не только максимально эффективна, но и безопасна для материалов прибора.

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.

Пироги

Советы по приготовлению

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

Типы муки

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

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

Тип 405
Белая мука тонкого помола, в равной степени подходит для варки и выпекания. Она содержит в основном крахмал и белок клейковины.

Тип 550
Мука универсального использования с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста.

Тип 1050
Это мука среднего помола, более тёмного цвета, занимает положение между мукой из цельного зерна и мукой высшего сорта. В рецепте можно заменить половину такой муки на муку высшего сорта без существенных изменений конечного результата.

Тип 1700
Это тёмная мука, в которой практически полностью содержатся оболочки зерна. Она прекрасно подходит для выпекания хлеба.

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

Разрыхлители теста

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

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

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

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

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

Пироги

Виды теста

Бисквитное тесто

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

Что следует учесть при приготовлении теста?

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

На что необходимо обратить внимание при выпекании?

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

На что необходимо обратить внимание после выпекания?

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

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

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

Слоёное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

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

Пироги

Заварное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

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

Песочное сдобное тесто

Песочное сдобное тесто хорошо выпекается в духовке с режимом «Конвекция с паром», потому что подача пара делает тесто особенно рассыпчатым.

На что следует обратить внимание?

Вымешивайте тесто недолго: после долгого вымешивания выпечка утрачивает рассыпчатость.

Для сокращения времени вымешивания используйте по возможности мягкий жир.

Охлаждение после вымешивания повышает рассыпчатость готовой выпечки.

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

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

Песочное тесто легко подготовить. При правильной упаковке оно остаётся свежим в холодильнике 2–3 дня.

Сдобное тесто

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

На что следует обратить внимание?

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

Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

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

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

Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

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

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

Творожно-сдобное тесто

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

На что следует обратить внимание?

Не перемешивайте ингредиенты долго. Тесто может стать слишком клейким.

Выпекайте тесто сразу после приготовления.

Нежный яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для начинки:
500 г яблок с кислинкой

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. пекарского порошка

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
решётка
разъёмная форма, Ø 26 см
мелкое сито

Приготовление

Почистите и порежьте яблоки на четвертинки. Надрежьте дольки с выпуклой стороны на расстоянии примерно 1 см, смешайте с лимонным соком и отставьте в сторону.

Смажьте разъёмную форму.

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

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

Смешайте муку с пекарским порошком и другими ингредиентами.

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

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

Оставьте 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: 63 [65] (65) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл. (Вкл.) [Выкл.]
Длительность: 45–55 минут
Уровень: 2 [1] (1)

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

Нежный яблочный пирог

Закрытый яблочный пирог

На 12 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

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

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

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания:
100 г сахарной пудры
2 ст. л воды | тёплая

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
пищевая плёнка
решётка

Приготовление

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

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

Смажьте разъёмную форму. Разделите тесто на 3 части. Раскатайте первую часть теста на дне формы. Соберите форму. Из второй части сформируйте длинный валик и сделайте из него бортик высотой 4 см по краю формы. Дно наколите вилкой в нескольких местах.

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

Третью часть теста положите между 2 слоями пищевой плёнки и раскатайте до размера разъёмной формы.

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

Поставьте форму 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: 77 [70] (78) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 185–195 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Закрытый яблочный пирог

Абрикосовый торт со сливочной глазурью

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для теста:
250 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
125 г сливочного масла
125 г сахара
1 среднее яйцо

Для начинки:
800 г консервированных абрикосов (вес без жидкости)

Для глазури:
250 г сливок
2 средних яйца
1 ст. л. крахмала
16 г ванильного сахара
½ лимона | только сок

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Из муки, пекарского порошка, сливочного масла, сахара и яиц замесите однородное тесто. Смажьте разъёмную форму. Равномерно распределите тесто по дну формы.

Положите абрикосы на тесто выпуклой стороной вверх.

Перемешайте все ингредиенты для глазури. Распределите глазурь на абрикосах.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 160–170 °C
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 50–60 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Абрикосовый торт со сливочной глазурью

Быстрый пирог

На 12 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

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

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см
решётка

Приготовление

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

Взбейте белки в густую пену. Половину взбитых белков осторожно вмешайте в смесь сахара с желтками. Добавьте муку, смешанную с пекарским порошком. Вмешайте оставшийся взбитый белок.

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

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

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Бисквит
Продолжительность программы: 65 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Температура: 150–180 °C
Длительность: 60–65 минут

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

Быстрый пирог

Грушевый пирог с миндальной глазурью

На 20 порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для коржа:
470 г пшеничной муки, тип 405
125 г сахара
20 г ванильного сахара
250 г сливочного масла
1 среднее яйцо

Для начинки:
4 банки консервированных груш (по 460 г)

Для глазури:
550 г крем-фреша
2 ст. л. крахмала
4 средних яйца
65 г сахара
2 ч. л. корицы
40 г миндальных лепестков

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Из муки, сахара, ванильного сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто. Раскатайте тесто на противне.

Груши нарежьте дольками толщиной 1 см и равномерно выложите на тесто.

Перемешайте крем-фреш, крахмал, яйца, сахар, ванильный сахар и корицу.

Распределите глазурь по грушам. Посыпьте миндальными лепестками.

Поставьте противень в рабочую камеру и выпекайте пирог до светло-жёлтого цвета.

Настройка
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 150–160 °C
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 60–70 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Грушевый пирог с миндальной глазурью

Бисквитный корж

На 16 порций | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

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

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

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

Приготовление

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

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

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

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

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

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

Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Бисквитный корж для торта
Продолжительность программы: 46 [47] (47) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

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

Бисквитный корж

Начинки для бисквитных коржей

Ингредиенты

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

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
блюдо для торта
мелкое сито

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

Приготовление творожно-сливочной начинки

Для творожно-сливочной начинки смешайте сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Размягчите желатин в холодной воде, отожмите воду и растворите 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 холод. Взбейте сливки в густую пену и добавьте к творожной массе.

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

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

Ингредиенты

Для начинки «капучино»:
100 г тёмного шоколада
500 г сливок
6 листов белого желатина
80 мл эспрессо
80 мл кофейного ликёра
16 г ванильного сахара
1 ст. л. какао

Для смазывания:
3 ст. л. сливок | взбитые

Для посыпки:
1 ст. л. какао

Принадлежности:
блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки «капучино»

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

Половину эспрессо 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 эспрессо и смажьте тёмными сливками. Положите второй бисквитный корж, сбрызните оставшейся жидкостью и смажьте светлыми сливками. Положите сверху третий корж, смажьте сливками и посыпьте какао порошком.

Бисквит

На 16 порций | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

Для теста:
190 (290) г сахара
8 (12) г ванильного сахара
1 щепотка (2 щепотки) соли
125 (190) г пшеничной муки, тип 405
70 (110) г крахмала
1 (1½) ч. л. пекарского порошка
4 (6) средних яйца
4 (6) ст. л. воды | горячая

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
мелкое сито
противень для выпечки или универсальный противень
бумага для выпечки
кухонное полотенце

Приготовление

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с горячей водой в густую пену. Медленной тонкой струйкой всыпьте смесь сахара с солью и перемешайте. Постепенно добавьте желтки и перемешайте.

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

Противень смажьте и выстелите бумагой для выпечки. Выложите сверху тесто и разровняйте.

Поставьте бисквит в рабочую камеру и выпекайте.

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

Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Бисквитн. корж для рулета
Продолжительность программы: 25 [24] (26) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15–25 минут
Уровень: 1

Начинки для бисквита

Ингредиенты

Для начинки с яичным ликёром и сливками:
3 (5) листов белого желатина
150 (230) мл яичного ликёра
500 (750) г сливок

Для бруснично-сливочной начинки:
500 (750) г сливок
16 (24) г ванильного сахара
200 (300) г консервированной брусники

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с яичным ликёром и сливками

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

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

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

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

Перед подачей 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 посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для начинки с манго и сливками:
2 (3) спелых манго (примерно по 300 г)
½ (1) неочищенного апельсина | только натёртая цедра
120 (180) г сахара
2 (3) апельсина | только сок (примерно по 120 мл)
1 (1½) лайм(а) | только сок
7 (11) листов белого желатина
500 (750) г сливок

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с манго и сливками

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

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

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

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

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

Масляный пирог

На 20 (30) порций | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для теста:
42 (63) г свежих дрожжей
200 (300) мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
500 (750) г пшеничной муки, тип 405
50 (80) г сахара
½ (¾) ч. л. соли
50 (80) г сливочного масла | размягчённое
1 (2) среднее яйцо

Для начинки:
100 (150) г сливочного масла | размягчённое
100 (150) г миндальных лепестков
120 (180) г сахара
16 (24) г ванильного сахара

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из остальных ингредиентов в течение 3–4 минут замесите однородное тесто.

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

Слегка промесите тесто и раскатайте его на противне. Дайте накрытому тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

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

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

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

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этапы 1 и 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: по 20 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Пироги | Масляный пирог
Продолжительность программы: 32 [34] (30) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 175–185 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 2

Масляный пирог

Фруктовый пирог (Ø 15 см)

На 8 порций | Время приготовления: 225 минут + 12 часов для подготовки фруктов

Ингредиенты

Для пирога:
50 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
50 г сушёных абрикосов
25 г засахаренных фруктов
110 г кишмиша
110 г изюма
85 г коринки
3 ст. л. коньяка
110 г сливочного масла | размягчённое
110 г коричневого сахара
2 крупных яйца
1 ст. л. сахарного сиропа (патока)
110 г пшеничной муки, тип 405
¼ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
¼ ч. л. корицы
⅛ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
25 г измельчённого миндаля
½ неочищенного лимона | только цедра
½ неочищенного апельсина | только цедра

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 15 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Приготовление

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавляйте и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

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

Ручной режим:
поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Совет
Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Английский фрукт. пирог | Разъёмная форма 15 см
Продолжительность программы: 195 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 120 °C
Длительность: 150 минут

Фруктовый пирог (Ø 15 см)

Фруктовый пирог (Ø 20 см)

На 12 порций | Время приготовления: 270 минут + 12 часов для подготовки фруктов

Ингредиенты

100 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
100 г сушёных абрикосов
50 г засахаренных фруктов
230 г кишмиша
230 г изюма
170 г коринки
6 ст. л. коньяка
250 г сливочного масла | размягчённое
250 г коричневого сахара
4 средних яйца
2 ст. л. сахарного сиропа (патока)
250 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
½ ч. л. корицы
¼ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
50 г измельчённого миндаля
1 неочищенный лимон | только цедра
1 неочищенный апельсин | только цедра

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 20 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Приготовление

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавляйте и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

Совет
Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

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

Ручной режим: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Английский фрукт. пирог | Разъёмная форма 20 см
Продолжительность программы: 240 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 60 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 120 °C
Длительность: 180 минут

Фруктовый пирог (Ø 25 см)

На 16 порций | Время приготовления: 315 минут + 12 часов для подготовки фруктов

Ингредиенты

175 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
175 г сушёных абрикосов
75 г засахаренных фруктов
360 г кишмиша
360 г изюма
280 г коринки
10 ст. л. коньяка
400 г сливочного масла | размягчённое
400 г коричневого сахара
7 средних яиц
3 ст. л. сахарного сиропа (патока)
400 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
⅔ ч. л. корицы
½ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
75 г измельчённого миндаля
1½ неочищенный лимон | только цедра
1½ неочищенный апельсин | только цедра

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 25 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Приготовление

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавляйте и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

Совет
Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

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

Ручной режим: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Английский фрукт. пирог | Разъёмная форма 25 см
Продолжительность программы: 285 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 75 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 120 °C
Длительность: 210 минут

Чизкейк на противне

На 20 порций | Время приготовления: 170 минут

Ингредиенты

Для коржа:
340 (530) г пшеничной муки, тип 405
4 (6) ч. л. пекарского порошка
180 (280) г сахара
2 (3) средних яйца | только желток
180 (280) г сливочного масла

Для начинки:
4 (6) средних яйца
2 (3) средних яйца| только белок
460 (700) г сахара
18 (28) г ванильного сахара
85 (119) г порошка для приготовления соуса (ванильного)
2 (4) бутылочки лимонного или ванильного масла для выпечки
2,3 (3,5) кг нежирного творога

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Для коржа приготовьте песочное тесто из указанных ингредиентов. Положите тесто в холод на 60 минут.

Раскатайте тесто на противне. Сформируйте бортик до верхнего края противня. Наколите тесто на дне вилкой.

Перемешайте все ингредиенты для начинки. Выложите на нижний корж и разровняйте.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте.

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

Настройка
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 150–160 °C
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 70–80 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Чизкейк на противне

Мраморный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

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

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма в виде венка, Ø 26 см
решётка

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 пекарским порошком, 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 решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

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

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Мраморный пирог
Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50–60 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Мраморный пирог

Открытый фруктовый пирог

На 8 порций | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста:
230 г слоёного теста

Для начинки:
30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишня) | мелкие кусочки

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

Принадлежности:
круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму и посыпьте фундуком.

Распределите кусочки фруктов по тесту.

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

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

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

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

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Открытый фруктов. пирог | Слоёное тесто
Продолжительность программы: 36 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220–230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 36–42 минут

Открытый фруктовый пирог

Открытый фруктовый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

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

Для начинки:
30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишня) | мелкие кусочки

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

Принадлежности:
круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

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

Выложите тесто в форму для выпекания и посыпьте фундуком.

Фрукты равномерно распределите поверх теста.

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

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

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Открытый фруктов. пирог | Песочное сдобное тесто
Продолжительность программы: 43 минуты

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220–240 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 36–45 минут

Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)

Торт «Захер»

На 12 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:
130 г тёмного шоколада
140 г сливочного масла
110 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
6 средних яиц
1 щепотка соли
110 г сахара
140 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка

Для смазывания:
200 г абрикосового джема

Для глазури:
200 г сахара
125 мл воды
150 г тёмного шоколада

Принадлежности:
мелкое сито
решётка
разъёмная форма, Ø 24 см
бумага для выпечки

Приготовление

Растопите шоколад.

Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой до кремообразного состояния.

Отделите белки от желтков. Добавьте желток в смесь. Вмешайте шоколад.

Просейте муку и перемешайте с пекарским порошком. Взбейте белки с солью и сахаром в густую пену. Поочередно вмешивайте в тесто смесь муки и белок.

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

Разъёмную форму выстелите бумагой для выпечки и поместите в неё тесто. Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Охладите корж. Тем временем разогрейте на панели конфорок абрикосовый джем и протрите его через сито.

Разрежьте корж, намажьте поверхности разреза и боковые стороны коржа протёртым джемом.

Для получения глазури вскипятите воду с сахаром, добавьте в воду шоколад и растопите его.

Равномерно распределите глазурь по торту.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Торт «Захер»
Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл. на 10 минут после загрузки изделия
Длительность: 55 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Торт «Захер»

Песочный пирог

На 18 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

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

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

Принадлежности:
решётка
прямоугольная форма, длина 30 см

Приготовление

Смажьте форму и посыпьте панировочными сухарями.

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

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

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

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Песочный пирог
Продолжительность программы: 78 [83] (78) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 155–165 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 60–70 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Песочный пирог

Шоколадно-ореховый пирог

На 16 порций | Время приготовления: 75 минут + 12 ч на охлаждение

Ингредиенты

200 г сливочного масла
250 г тёмного шоколада
250 г молотого фундука
160 г сахара
3 ст. л. эспрессо
1 ч. л. ароматизатора с запахом ванили и бурбона
6 средних яиц

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
разъёмная форма, Ø 26 см или 24 мелкие формочки (по 100 мл)
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Растопите масло и шоколад. Добавьте фундук, сахар, эспрессо и ароматизатор. Охладите.

Отделите белки от желтков. Вмешайте желток в шоколадно-масляную массу. Взбейте белки в густую пену и осторожно перемешайте их с тестом.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смажьте разъёмную форму и выстелите бумагой для выпечки или смажьте формочки. Выложите тесто в большую форму или в формочки.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Перед подачей охладите в течение 12 часов.

Совет
Подавайте пирог со свежими ягодами.
Для 12 формочек сократите количество каждого ингредиента вдвое, время выпекания остаётся прежним.

Настройка
Автоматическая программа
Пироги | Шоколаднoорехов. пирог | целиком / порционно
Продолжительность программы целиком: 55 минут
Продолжительность программы порционно: 40 [28] (40) минут

Ручной режим
Большой пирог
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Несколько маленьких
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40 [28] (40) минут
Уровень: 2 [1] (2)

Шоколадно-ореховый пирог

Рождественский кекс

На 15 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания:
75 г сливочного масла

Для посыпки:
50 г сахара
35 г сахарной пудры

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

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

Приготовление

Растворите дрожжи и ванильный сахар в молоке и оставьте подходить под крышкой в течение 15 минут.

Изюм, миндаль и цукаты смешайте с ромом и отставьте в сторону.

Замесите однородное тесто из дрожжевого молока с маслом, муки, соли, сахара, лимонной цедры и яйца. Быстро добавьте цукаты, изюм и миндаль с ромом.

Поместите тесто в миске в рабочую камеру и накройте влажной салфеткой. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Сформируйте из теста жгут длиной примерно 30 см, используйте при этом немного муки. Положите на противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте.

Растопите масло, смажьте им горячий кекс и посыпьте сахаром.

Охладите, затем обильно посыпьте сахарной пудрой.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 60 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Пироги | Штоллен
Продолжительность программы: 60 [55] (60) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Рождественский кекс

Пирог с крошкой и фруктами

На 20 (30) порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для теста:
42 (63) г свежих дрожжей
150 (220) мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое
450 (680) г пшеничной муки, тип 405
50 (80) г сахара
90 (140) г сливочного масла | размягчённое
1 (2) средних яйца

Для начинки:
1,25 (1,9) кг яблок

Для крошки:
240 (360) г пшеничной муки, тип 405
150 (230) г сахара
16 (24) г ванильного сахара
1 (2) ч. л. корицы
150 (230) г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

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

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Яблоки очистите, удалите сердцевину и порежьте на дольки.

Слегка промесите тесто и раскатайте его на противне. Яблоки равномерно распределите поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Посыпьте крошкой яблоки.

Поместите пирог в рабочую камеру и дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Выпекайте пирог до золотистого цвета.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Пироги | Фрукт. пирог с крошкой
Продолжительность программы: 56 [48] (56) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл. [Выкл.] (Вкл.)
Длительность: 45–55 минут
Уровень: 3 [2] (2)

Пирог с крошкой и фруктами

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

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

Ингредиенты

250 (380) г пшеничной муки, тип 405
½ (1) ч. л. пекарского порошка
80 (120) г сахара
8 (12) г ванильного сахара
1 (1½) бутылочки ромового ароматизатора
3 (4) ст. л. воды
120 (180) г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности:
скалка для теста
формочки для печенья
2 противня для выпекания или универсальных противня

Приготовление

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

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

Поставьте печенье в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Фигурное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 25 [24] (25) минут
Продолжительность программы 2 противня: 26 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень 1 противень: 2 [2] (1)
Уровень 2 противня: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Совет
Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Фигурное печенье

Маффины с черникой

На 12 штук | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
12 бумажных формочек, Ø 5 см
лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
решётка

Приготовление

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

Смешайте чернику с мукой и осторожно вмешайте в тесто.

Вставьте бумажные формочки в противень для маффинов. Равномерно разложите тесто по формочкам.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Маффины с черникой
Продолжительность программы: 38 [41] (38) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 165–175 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл. [Вкл.] (Выкл.)
Длительность: 35–45 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Для рецепта больше всего подходит голубика американская. Замороженную голубику (чернику) используйте в замороженном виде.

Маффины с черникой

Австрийское печенье «Линцер»

На 30 штук | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:
200 г сливочного масла
300 г пшеничной муки, тип 405
100 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
2 средних яйца | только желток
100 г измельчённого очищенного миндаля
½ неочищенного лимона | только тёртая цедра

Для начинки:
200 г смородинового желе

Принадлежности:
пищевая плёнка
противень для выпечки или универсальный противень
формочки для печенья, круглые (2 размера)

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и вместе с мукой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, яичными желтками, миндалем и лимонной цедрой вымесите однородное, гладкое тесто, заверните тесто в пищевую плёнку и поставьте на 30 минут охлаждаться.

Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 2 мм и вырежьте формочками кружки. У половины изделий дополнительно вырежьте в центре маленькое отверстие (у кружков большего диаметра вырезайте по 3 отверстия).

Положите печенье на противень для выпечки или на универсальный противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте до светло-жёлтого цвета.

После приготовления немного охладите. На тёплые печенья без отверстий намажьте слегка подогретое смородиновое желе, печенья с отверстиями положите сверху. Посыпьте сахарной пудрой.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Австр. печенье «Линцер» | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 12 минут
Продолжительность программы 2 противня: 17 минут

Ручной режим
Для 1 противня
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 10–15 минут
Уровень: 2

На 2 противня
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 13–19 минут
Уровень : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Совет
Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Австрийское печенье «Линцер»

Миндальные пирожные

На 30 штук | Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
2 противня для выпекания или универсальных противня
бумага для выпечки
кондитерский мешок с отверстием для насадок

Совет
Горький миндаль можно заменить сладким и ½ бутылочки масла горького миндаля. Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Приготовление

Измельчите миндаль в кухонном комбайне в 2 этапа вместе с приблизительно третьей частью сахара.

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

Противень застелите бумагой 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 отделите их.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Миндальное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы: 15 минут

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

Этап приготовления 2
Температура: 180 °C
Длительность: 11 минут
Уровень: 2 [3] (2)

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 2–4 минуты

На 2 противня
Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 11 минут
Уровень : 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3)

Этап приготовления 3
Температура: 180 °C
Длительность: 2–6 минут

Миндальные пирожные

Отсадное печенье

На 50 (75) штук (2 противня) | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

160 (240) г сливочного масла | размягчённое
50 (80) г коричневого сахара
50 (80) г сахарной пудры
8 (12) г ванильного сахара
1 (2) щепотка(и) соли
200 (300) г пшеничной муки, тип 405
1 (2) среднее яйцо | только белок

Принадлежности:
кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 9 мм
2 противня для выпекания или универсальных противня

Совет
Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Приготовление

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

Поместите тесто в кондитерский мешок и выдавите на противень полоски длиной примерно 5–6 см.

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

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Отсадное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 22 [21] (31) минут
Продолжительность программы 2 противня: 33 минуты

Ручной режим
1 противень
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 2 [2] (1)

2 противня
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Отсадное печенье

Ванильные рогалики

На 90 (130) штук (2 противня) | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для теста:
280 (420) г пшеничной муки, тип 405
210 (320) г сливочного масла | размягчённое
70 (110) г сахара
100 (150) г молотого миндаля

Для панировки:
70 (110) г ванильного сахара

Принадлежности:
2 противня для выпекания или универсальных противня

Совет
Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Приготовление

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

Разделите тесто на небольшие порции примерно по 7 г. Сформируйте из каждой порции сначала валик, затем рогалик и выложите их на противни.

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

Ещё тёплыми обваляйте рогалики в ванильном сахаре.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Ванильные рогалики | 1 противень/ 2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 31 минута
Продолжительность программы 2 противня: 35 [36] (40) минут

Ручной режим
1 противень
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2 [2] (1)

2 противня
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 135–145 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Ванильные рогалики

Маффины с грецким орехом

На 12 штук | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
бумажные формочки, Ø 5 см
решётка

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

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

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

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Маффины с грецк. орехами
Продолжительность программы: 38 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Маффины с грецким орехом

Заварное пирожное

На 12 (18) штук | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

250 (375) мл воды
50 (75) г сливочного масла
1 (2) щепотка(и) соли
170 (225) г пшеничной муки, тип 405
4 (6) средних яйца
1 (1½) ч. л. пекарского порошка

Принадлежности:
кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 11 мм
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Воду, масло и соль вскипятите в кастрюле.

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

Поместить массу в миску. По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая, пока тесто не будет тянуться и не приобретёт шелковистый блеск. Затем добавьте пекарский порошок.

Поместите тесто в кондитерский мешок с насадкой. Выдавите розетки на противень. Выпекайте до золотистого цвета.

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

Настройка
Автоматическая программа
Выпечка | Заварные пирожные
Продолжительность программы: 48 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/автоматически
Длительность: 45–55 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Заварное пирожное

Начинки для заварных пирожных

На 12 (18) заварных пирожных | Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты

Для сливочно-мандариновой начинки:
400 (600) г сливок
16 (24) г ванильного сахара
16 (24) г загустителя для сливок
350 (530) г консервированных мандаринов (вес без жидкости)

Для кофейно-сливочной начинки:
750 г (1,125 кг) сливок
100 (150) г сахара
2 (3) ч. л. растворимого кофе
16 (24) г загустителя для сливок

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 12 мм

Приготовление сливочно-мандариновой начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром и загустителем в густую пену. Извлеките фрукты из жидкости и положите на нижние половинки заварных пирожных. Наполните сливками кондитерский мешок и распределите их на фруктах.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление кофейно-сливочной начинки

Взбейте сливки с сахаром, растворимым кофе и загустителем в густую пену и поместите в кондитерский мешок.

Нанесите смесь на нижние половинки заварных пирожных.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

Для вишнёво-сливочной начинки:
350 (530) г консервированной вишни (вес ягод без жидкости)
100 (150) мл вишнёвого сока (из банки)
40 (60) г сахара
1 (1½) ст. л. крахмала
1 (2) ст. л. воды
500 (750) г сливок
30 (40) г сахарной пудры
8 (12) г ванильного сахара
16 (24) г загустителя для сливок

Для посыпки:
1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности:
кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 12 мм

Приготовление вишнёво-сливочной начинки

Выньте вишню из жидкости, при этом сок сохраните.

Вишнёвый сок вскипятите с сахаром.

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

Взбивайте сливки примерно ½ минуты, просейте сахарную пудру, смешайте с ванильным сахаром и загустителем для сливок, добавьте в сливки и взбейте крутую массу.

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

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Хлеб

Хрустящая корочка — мягкая сердцевина

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

Советы по приготовлению

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

Для получения хорошего хлеба важна правильная продолжительность замешивания:

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

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

Подача влаги в процессе выпекания даёт 2 положительных эффекта:

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

Подготовка дрожжевого теста для хлеба

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

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

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

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

Приготовление подового хлеба и багета

Подовым называется хлеб, выпекаемый без формы.

1. Тестовую заготовку положите швом вверх и вдавите продольно по центру.

2. Одну сторону загните к центру и прижмите. Повторите процесс с другой стороны. Затем переверните тестовую заготовку и придайте ей нужную форму, слегка надавливая.

3. Есть 2 возможности формирования разрыва корки по надрезу:

- Если требуется ровный разрыв, заготовки теста укладываются швом вниз, а на гладкой стороне выполняется надрез.

- Если вы хотите получить грубый разрыв, выкладывайте заготовки теста на гладкую сторону, швом вверх.

Что делать, если ...

...тесто слишком плотное?

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

...тесто слишком влажное?

Увеличьте время замешивания, но не превышайте 10 минут.

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

...тесто «расплывается»?

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

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

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

...если на хлебе появились плотные влажные места?

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более низкой температуре.

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

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

... на хлебе образуются ненужные разрывы?

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

Заготовка теста надрезана недостаточно глубоко, или число надрезов недостаточно.

... поверхность хлеба не блестит?

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

... хлеб недостаточно хрустящий?

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

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

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

Багет

На 2 батона по 10 ломтиков | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

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 и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Разделите тесто пополам, сформируйте из него два багета длиной по 35 см, выложите их на противень поперёк и сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте багеты.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Багеты
Продолжительность программы: 69 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 190–200 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Багет

Швейцарский деревенский хлеб

На 15 порций | Время приготовления: 160 минут

Ингредиенты

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

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

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

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

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Оставьте тесто подходить на 60 минут при комнатной температуре.

Сформируйте из теста круглый хлеб и положите на противень. Посыпьте мукой. Сделайте сверху надрез вдоль и поперек глубиной примерно 1 см.

Оставьте тесто на 30 минут подходить при комнатной температуре.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Хлеб | Швейцарский деревен. хлеб
Продолжительность программы: 48 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 180–210 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й через 6 минут, 2-й ещё через 6 минут)
Длительность: 40 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Совет
Добавьте в тесто кусочки шпика или орехи.

Швейцарский деревенский хлеб

Хлеб из спельты

На 20 порций | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

120 г моркови
42 г свежих дрожжей
210 мл воды | холодная
300 г цельнозерновой полбяной муки
200 г муки спельты, тип 630
2 ч. л. соли
100 г целого миндаля

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Совет
Вместо миндаля можно использовать грецкие орехи или тыквенные семечки.

Приготовление

Морковь мелко натрите на терке.

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. В течение 4–5 минут замешивайте однородное тесто из муки, соли и моркови.

Добавьте миндаль и продолжайте месить ещё 2–3 минуты.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Слегка промните тесто, сформируйте ковригу хлеба длиной 25 см, положите поперек противня и сделайте несколько косых надрезов глубиной ½ см.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Хлеб из полбы
Продолжительность программы: 72 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 180–190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 50–60 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб из спельты

Плоский хлеб

Для одной лепёшки на 8 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

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

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 и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

Слегка смажьте водой. Посыпьте чёрным тмином и прижмите его. Смажьте оливковым маслом.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
При комнатной температуре
Время для подъёма теста: 10 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Лепёшка
Продолжительность программы: 44 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 200–210 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Плоский хлеб

Плетёнка дрожжевая

На 16 ломтиков | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

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

Для посыпки:
20 г миндальной стружки
20 г крупномолотого сахара

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Совет
По вкусу добавьте в тесто 100 г изюма.

Приготовление

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

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Сформируйте из теста 3 жгута по 300 г, длиной 40 см. Сплетите из них косичку и выложите её на противень.

Смажьте её молоком, посыпьте миндальной стружкой и крупномолотым сахаром.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте плетёнку.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Плетёнка дрожжевая
Продолжительность программы: 55 [50] (55) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Плетёнка дрожжевая

Плетёнка по-швейцарски

На 20 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

675 г пшеничной муки, тип 405
75 г муки спельты, тип 630
120 г сливочного масла | размягчённое
2 ч. л. соли
42 г свежих дрожжей
400 мл молока | слегка подогретое

Принадлежности:
мелкое сито
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

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

Замесите из ингредиентов однородное тесто. Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Оставьте тесто на 60 минут подходить при комнатной температуре.

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Поместите в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Хлеб | Плетёнка
Продолжительность программы: 55 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 190 °C
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й через 6 минут, 2-й ещё через 6 минут)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Плетёнка по-швейцарски

Хлеб с орехами

На 25 порций | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

Для теста:
175 г ржаной муки грубого помола
500 г цельнозерновой пшеничной муки
14 г сухих дрожжей
2 ч. л. соли
75 г свекольного сиропа
500 мл пахты | слегка подогретая
50 г ядер грецкого ореха, половинки
100 г целых ядер фундука

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

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

Приготовление

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

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

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

После выпекания достаньте хлеб из формы, охладите на решётке для выпечки и герметично запакуйте. Хлеб становится вкуснее, если его разрезать на следующий день.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут
Затем оставьте на 15 минут подниматься в выключенном духовом шкафу.

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Хлеб с орехами
Продолжительность программы: 105 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 3 минуты, 2-й через 10 минут)
Длительность: 95–105 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб с орехами

Ржано-пшеничный хлеб

На 20 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

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

Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Ржано-пшенич. хлеб
Продолжительность программы: 69 [67] (69) минут

Совет
Вместо экстракта ячменного солода можно использовать мёд или свекольный сироп.

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 220 °C, через 15 минут 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 1 минуту, 2-й через 7 минут)
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Ржано-пшеничный хлеб

Зерновой хлеб

На 25 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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 закваски
20 г льняного семени
50 г семян подсолнечника
50 г кунжута

Для посыпки:
1 ст. л. кунжута
1 ст. л. льняного семени
1 ст. л. семян подсолнечника

Для смазывания:
вода

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

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

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

Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 10–15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Зерновой хлеб
Продолжительность программы: 69 [66] (69) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 220 °C, через 15 минут 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 1 минуту, 2-й через 7 минут)
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Зерновой хлеб

Тигровый хлеб

На 15 порций | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

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

Для глазури:
100 г рисовой муки
125 мл воды
1 ч. л. сахара
5 г сухих дрожжей

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

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

Сформируйте из теста шар, накройте и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 30 минут.

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

Затем раскатайте тесто в квадрат размером 30 x 30 см. Сложите две стороны теста так, чтобы они сошлись в центре. Раскатайте хлеб с одной из сложенных сторон и положите в форму. Оставьте подниматься под крышкой ещё на 30 минут.

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

Смажьте хлеб глазурью.

Ручной режим:
поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Автоматическая программа:
поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Хлеб | Полосатый хлеб
Продолжительность программы: 35 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й сразу после помещения в рабочую камеру, 2-й через 5 минут)
Длительность: 20 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 175–200 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 10–15 минут

Тигровый хлеб

Белый хлеб (формованный)

На 25 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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, длина 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 и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Белый хлеб | Формовой
Продолжительность программы: 87 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Белый хлеб (формованный)

Белый хлеб (подовый)

На 20 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

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 и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его на противень поперек. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см.

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Белый хлеб | Подовый
Продолжительность программы: 64 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 1 минуту, 2-й через 8 минут)
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Белый хлеб (подовый)

Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

На 20 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

Для теста:
350 г цельнозерновой пшеничной муки
150 г ржаной муки, тип 1150
7 г сухих дрожжей
2½ ч. л. соли
300 мл воды | холодная
1 ч. л. мёда
50 мл растительного масла

Для посыпки:
1 ст. л. цельнозерновой пшеничной муки

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Смешайте муку, сухие дрожжи и соль. Добавьте воду, мёд и растительное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 23 см и положите его в форму. Сделайте несколько надрезов глубиной примерно 1 см, чтобы получились небольшие квадраты. Посыпьте мукой.

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

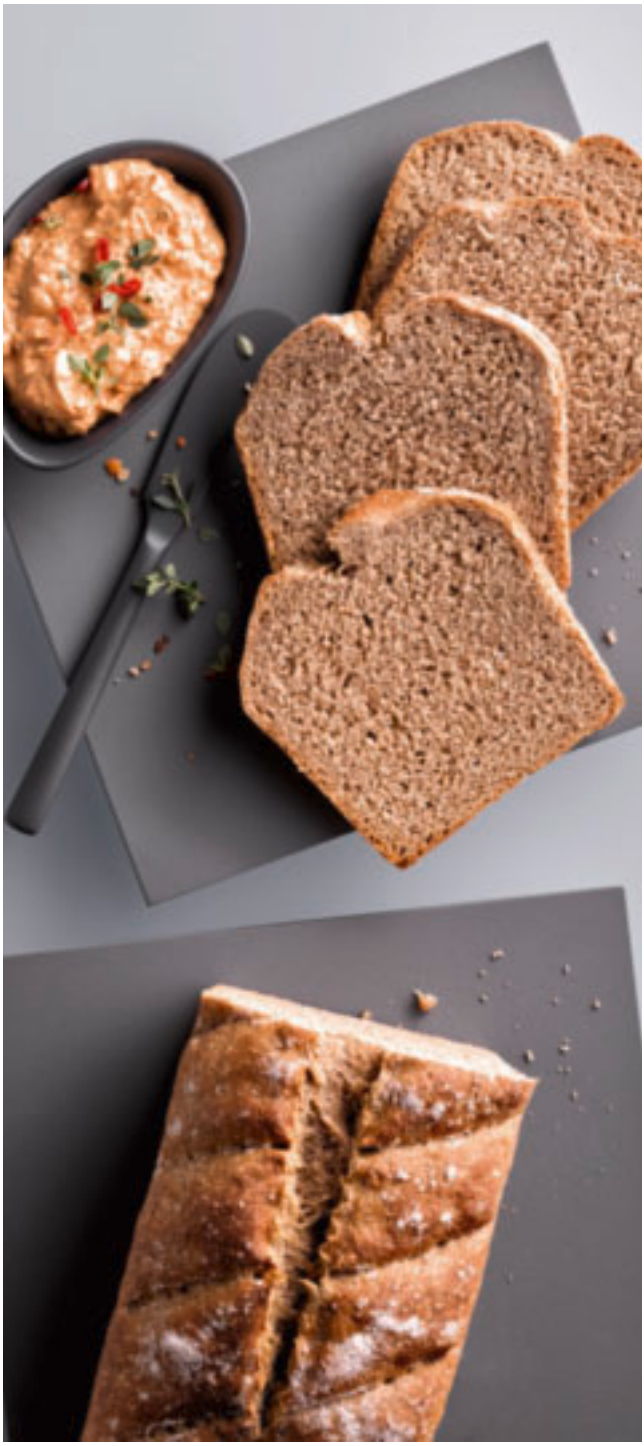
Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Поставьте хлеб в рабочую камеру и готовьте.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Хлеб | Пшен.-ржан. хлеб, тёмный
Продолжительность программы: 92 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 1 минуту, 2-й через 8 минут)
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)



Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

Пряник

На 15 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

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

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

Принадлежности:
прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

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

Смажьте форму и посыпьте сахаром.

Вмесите в тесто имбирь, корицу и крупномолотый 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 пряника сахаром.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Хлеб | Пряник
Продолжительность программы: 40 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Температура: 190 °C
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35 минут

Многозерновые булочки

На 8 штук | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания:
вода

Для панировки:
1 ст. л. льняного семени
1 ст. л. кунжута
1 ст. л. мака

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

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

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

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смешайте семена льна, кунжут и мак.

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

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

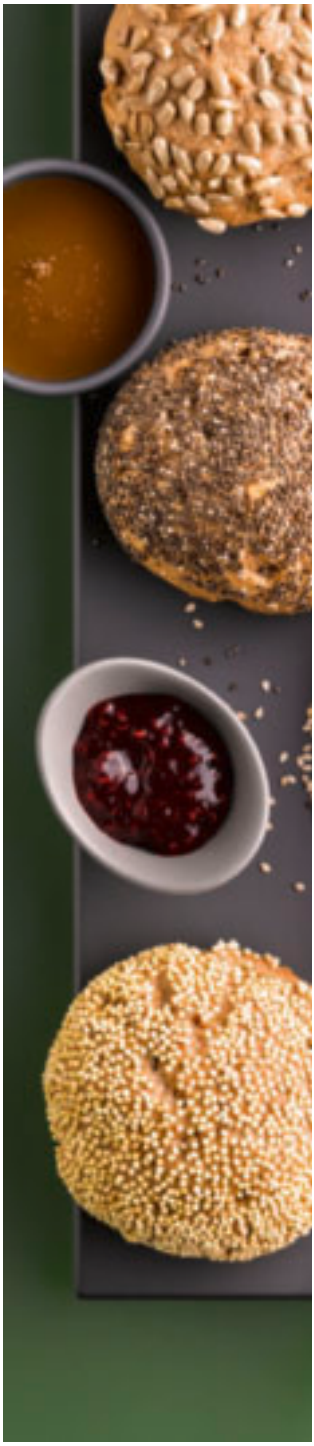
Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте булочки.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Выпекайте булочки
Автоматическая программа
Булочки | Зерновые булочки
Продолжительность программы: 77 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)



Многозерновые булочки

Ржаные булочки

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

Ингредиенты

Для теста:
250 г цельнозерновой ржаной муки
75 г жидкой закваски
7 г сухих дрожжей
300 мл воды | холодная
300 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли

Для посыпки:
2 ст. л. цельнозерновой ржаной муки

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

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

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

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

Слегка поднимайте тесто с краев вверх и вдавливайте его в центре. Повторите процедуру многократно.

Сформируйте руками шарики из теста.

Положите тестовые заготовки швом вверх на противень и обильно посыпьте мукой.

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф. Затем выпекайте булочки.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут
Затем оставьте на 15 минут подниматься в выключенном духовом шкафу.

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 30 °C
Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание
Автоматическая программа
Булочки | Ржаные булочки
Продолжительность программы: ок. 45 [42] (45) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Ржаные булочки

Пшеничные булочки

На 8 штук | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

Для теста:
10 г свежих дрожжей
200 мл воды | холодная
340 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
противень для выпечки или универсальный противень

Совет
Сформируйте булочки, смочите водой и обмакните в мак или кунжут. Альтернативный вариант: посыпьте грубой солью и семенами тмина.

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 и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

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

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

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.
Затем выпекайте булочки.

Настройка
Подъём дрожжевого теста
Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Выпекайте булочки
Автоматическая программа
Булочки | Пшеничные булочки
Продолжительность программы: 72 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Пшеничные булочки

Пицца и закуски

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.

Тарт фламбе

На 4 (6) порций | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для теста:
275 (410) г пшеничной муки, тип 405
1 (1½) ч. л. соли
3½ (5) ст. л. оливкового масла
120 (180) мл воды | холодная

Для начинки:
120 (180) г репчатого лука
100 (150) г копчёного шпика
200 (300) г крем-фреша
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:
скалка для теста
противень для выпечки или универсальный противень

Совет
В качестве альтернативы можно положить на тарт фламбе томаты черри и мелко нарезанный мягкий козий сыр. После приготовления можно полить тарт фламбе 1 ст. л. жидкого мёда и положить сверху свежую рукколу.

Приготовление

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

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

Раскатайте тесто на противне и несколько раз проткните вилкой.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Намажьте на тесто крем-фреш и распределите сверху смесь шпика и лука.

Поставьте тарт фламбе в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Тарт фламбе
Продолжительность программы: 34 [30] (43) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура 220–230 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 1

Тарт фламбе

Пицца (дрожжевое тесто)

На 4 (6) порций (противень), на 2 порции (круглая форма) | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для теста (противень для выпечки):
30 (42) г свежих дрожжей
170 (250) мл воды | слегка подогретая
300 (450) г пшеничной муки, тип 405
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. соли
$^1/_2$ (1) ч. л. листьев тимьяна
1 (1½) ч. л. листьев орегано
1 (1½) ст. л. растительного масла

Для начинки (противень для выпечки):
2 (3) луковицы
1 (1½) зубчик(а) чеснока
400 (600) г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
2 (3) ст. л. томатной пасты
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. листьев орегано
1 (1½) лавровый лист
1 (1½) ч. л. соли
перец
125 (190) г сыра Моцарелла
125 (190) г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:
1 ст. л. оливкового масла

Для теста (круглая форма для запекания):
10 г свежих дрожжей
70 мл воды | слегка подогретая
130 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. сахара
½ ч. л. соли
листья тимьяна
$^1/_2$ ч. л. листьев орегано
1 ч. л. растительного масла

Для начинки (круглая форма для запекания):
1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
1 ст. л. томатной пасты
½ ч. л. сахара
$^1/_2$ ч. л. листьев орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:
1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:
скалка для теста
противень для выпечки/универсальный противень или круглая форма и решётка

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

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, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Дайте тесту подойти 20 минут при комнатной температуре.

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

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

Выньте лавровый лист, посолите и поперчите. Порежьте кружочками сыр Моцарелла.

Раскатайте тесто на противне. Для формы: раскатайте тесто и выложите его в форму. Дайте тесту подойти 10 минут при комнатной температуре.

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

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

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Противень для выпечки / Круглая форма для запекания
Продолжительность программы (противень для выпечки): 42 [45] (46) минут
Продолжительность программы (круглая форма для запекания): 33 [29] (33) минут

Ручной режим
Противень для выпечки
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 210–220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Круглая форма для выпечки
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 210–220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 1

Пицца (дрожжевое тесто)

Пицца (творожно-сдобное тесто)

На 4 (6) порций (противень), на 2 порции (круглая форма) | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для теста (противень для выпечки):
120 (180) г творога, жирность 20% в сухом веществе
4 (6) ст. л. молока, жирность 3,5%
4 (6) ст. л. растительного масла
2 (3) средних яйца | только желток
1 (1½) ч. л. соли
1½ (2½) ч. л. пекарского порошка
250 (380) г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (противень для выпечки):
2 (3) луковицы
1 (1½) зубчик(а) чеснока
400 (600) г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
2 (3) ст. л. томатной пасты
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. орегано
1 (1½) лавровый лист
1 (1½) ч. л. соли
перец
125 (190) г сыра Моцарелла
125 (190) г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:
1 (1½) ст. л. оливкового масла

Для теста (круглая форма для запекания):
50 г творога, жирность 20% в сухом веществе
2 ст. л. молока, жирность 3,5%
2 ст. л. растительного масла
½ ч. л. соли
1 среднее яйцо | только желток
1 ч. л. пекарского порошка
110 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (круглая форма для запекания):
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. орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания:
1 ч. л. оливкового масла

Принадлежности:
скалка для теста
противень для выпечки/универсальный противень или круглая форма и решётка

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

Приготовление

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

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

Выньте лавровый лист. Посолите и поперчите. Порежьте кружочками сыр Моцарелла.

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

Раскатайте тесто на противне. Для формы: раскатайте тесто и выложите его в форму.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Пицца | Творожнодобное тесто | Противень для выпечки / Круглая форма для запекания
Продолжительность программы (противень для выпечки): 38 [33] (40) минут
Продолжительность программы (круглая форма для запекания): 33 [27] (32) минут

Ручной режим
Противень для выпечки
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 3 [1] (2)

Круглая форма для выпечки
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 3 [2] (2)

Пицца (творожно-сдобное тесто)

Киш лорен

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

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

Для заливки:
125 г сливок
2 средних яйца
мускатный орех

Принадлежности:
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 в сковороде с антипригарным покрытием. Добавьте бекон и ветчину и припустите. Осторожно вмешайте чеснок и петрушку, остудите смесь.

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Поставьте пирог на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Киш лорен
Продолжительность программы: 36 [32] (46) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220–230 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 1

Киш лорен

Пикантный открытый пирог

(слоёное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:
230 г слоёного теста

Для овощной начинки:
500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат)| маленькие кусочки
1 ч. л. сливочного масла
50 г пряного сыра | тёртый

Для сырной начинки:
70 г шпика | нарезанный кубиками
280 г пряного сыра | тёртый

Для заливки:
2 средних яйца
200 г сливок
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:
круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

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

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму.

Приготовление овощной начинки:
потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки:
обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

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

Для заливки смешайте сливки и яйца. Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Полейте пирог заливкой и выпекайте до золотисто-коричневой корочки.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Пикантный флан | Слоёное тесто
Продолжительность программы: 36 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220–230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 36–42 минут
Уровень: 1

Пикантный открытый пирог (слоёное тесто)

Пикантный открытый пирог

(песочное тесто)

На 8 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

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

Для овощной начинки:
500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат)| маленькие кусочки
1 ч. л. сливочного масла
50 г пряного сыра | тёртый

Для сырной начинки:
70 г шпика | нарезанный кубиками
290 г пряного сыра (например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь) | тёртый

Для заливки:
2 средних яйца
200 г сливок
соль
перец
мускатный орех

Принадлежности:
круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Совет
В качестве альтернативы можно использовать готовое песочное тесто (230 г).

Приготовление

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

Выложите тесто в форму.

Приготовление овощной начинки:
потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки:
обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

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

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

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Пицца, пироги | Пикантный флан | Песочное сдобное тесто
Продолжительность программы: 43 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 220–240 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 36–45 минут
Уровень: 1

Пикантный открытый пирог (песочное тесто)

Мясо

Сытно и вкусно

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

Советы по приготовлению

Запекание

Благодаря сильному жару приготовление в этом режиме создает коричневую корочку. Именно корочка обеспечивает характерный жареный вкус.

- Приправьте птицу или мясо по вкусу и смажьте растительным маслом, перед тем как отправить блюдо в духовой шкаф.

- Для автоматических программ или рецептов, которые рекомендуют использовать форму для запекания, отлично подходят формы для запекания Гурмэ от Miele. При использовании стеклянных, керамических или стальных форм при необходимости сократите количество добавляемой жидкости.

- В некоторых программах спустя определенное время приготовления нужно добавлять жидкость и при необходимости снимать крышку с формы для запекания. На дисплее появится соответствующее указание. При ручной настройке эти операции указаны в рецепте.

- Помещайте птицу в духовой шкаф всегда грудкой вверх. За 10 минут до окончания приготовления смажьте кожицу слегка подсоленной водой. Тогда она будет хрустящей.

Низкотемпературное приготовление

При низкотемпературном приготовлении мясо обжаривается на сковороде на сильном огне, а затем готовится в течение длительного времени при температуре ниже 100 °C. Этот метод особенно подходит для нежирного мяса, которое становится нежным и сочным.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.

- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

- После приготовления мясо имеет оптимальную для употребления температуру. Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Термощуп

Идеально приготовить мясо теперь могут не только профессионалы. По температуре внутри куска мяса можно судить о его готовности. Многие духовые шкафы Miele укомплектованы термощупами, которые позволят вам достичь идеального результата.

- Следите за тем, чтобы металлический конец находился в центре самой толстой части куска мяса.
- Если кусок слишком маленький или тонкий, можно надеть на свободную часть термощупа сырой картофель.
- Наконечник чувствительного элемента не должен касаться костей, жил и слоёв жира.
- У птицы термощуп нужно глубоко втыкать в переднюю толстую часть грудки.
- При использовании беспроводного термощупа по возможности устанавливайте ручку под наклоном вверх.
- В начале процесса приготовления на дисплее указывается приблизительное время, которое регулируется к концу приготовления.
- Если вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый высокий кусок мяса.

Утка (фаршированная)

На 4 порции | Время приготовления: 135 минут

Ингредиенты

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

Для начинки:
2 апельсина | нарезанные кубиками
1 яблоко | нарезанное кубиками
1 луковица | нарезанная кубиками
½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. листьев тимьяна
1 лавровый лист

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
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 грудкой вверх в форму для запекания. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу. Бульон смешайте с водой. По указанию на дисплее каждые 30 минут подливайте ¼ л жидкости.

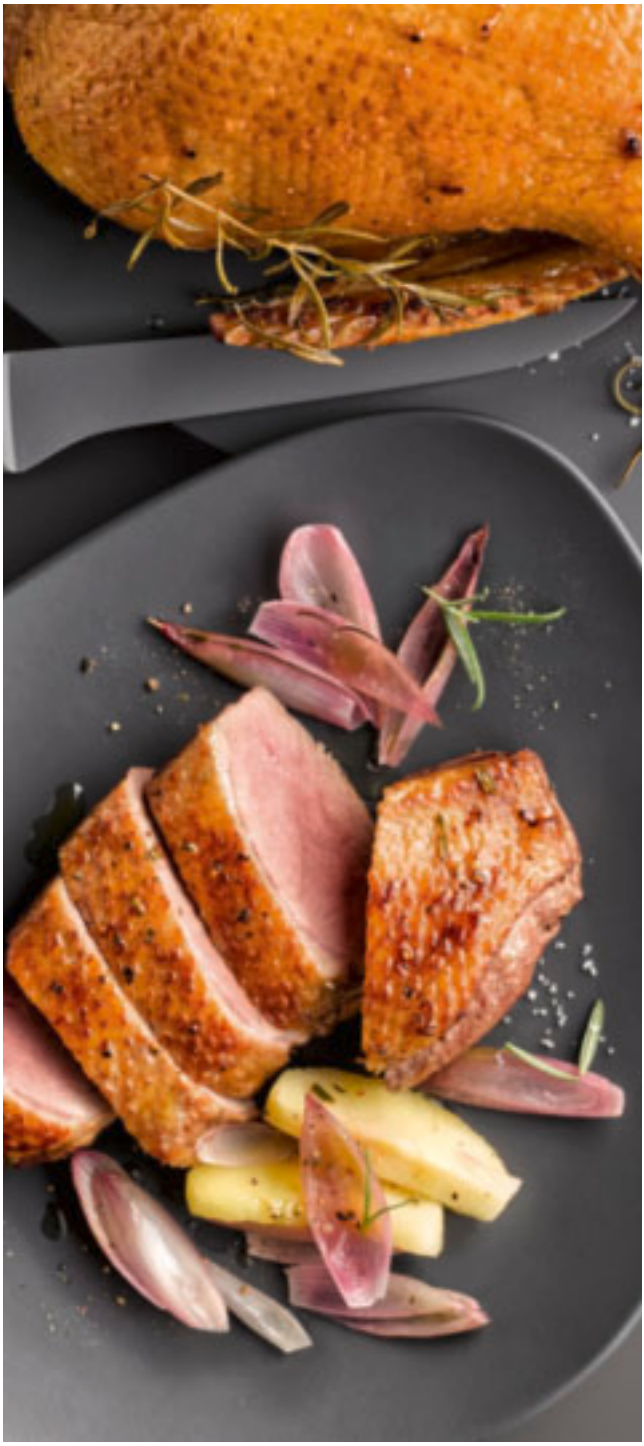
Ручной режим:
готовьте согласно настройкам. Бульон смешайте с водой. Каждые 30 минут подливайте ¼ л жидкости.

После окончания времени приготовления выньте утку. При необходимости снимите жир и слейте выжарившийся сок в кастрюлю. 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: ок. 115 минут

Ручной режим
Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 95 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 100–120 минут
Уровень: 2 [2] (1)



Утка (фаршированная)

Гусь (фаршированный)

На 6 порций | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

2 ч. л. молотого тмина
1 ст. л. майорана
соль
перец
1 гусь (примерно 3½ кг) потрошёный, готовый к кулинарной обработке
2 яблока
2 неочищенных апельсина
3 шт. зелёного лука
250 мл красного вина
250 мл бульона из гусиного мяса

Принадлежности:
зубочистки
форма для запекания Гурмэ
решётка

Совет
Для разогревания разрежьте гуся, выложите на противень и разогрейте на предварительно нагретом гриле при 240 °C в течение 5 минут.

Приготовление

Смешайте тмин, майоран, соль и перец и приправьте гуся. Дайте смеси пряностей впитаться в течение 15 минут.

За это время тщательно вымойте яблоки и апельсины, нарежьте вместе с кожурой крупными кубиками и уложите в брюшную полость гуся. При необходимости заколите отверстие зубочистками.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Заполните форму горячей водой примерно на палец высотой. Положите гуся в форму грудкой вниз. Обложите зелёным луком.

Автоматическая программа:
Поместите форму в рабочую камеру и запекайте.

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

Поверните гуся по истечении половины времени приготовления. Перелейте жир из формы в кастрюлю.

По окончании приготовления выньте гуся и дайте ему «отдохнуть» некоторое время. Начинка из апельсинов и яблок служит только для придания мясу гуся определенного вкуса и не предназначена для употребления в пищу.

Уберите зелёный лук. Образовавшийся при запекании сок смешайте с красным вином, долейте бульон и хорошо прокипятите на панели конфорок.

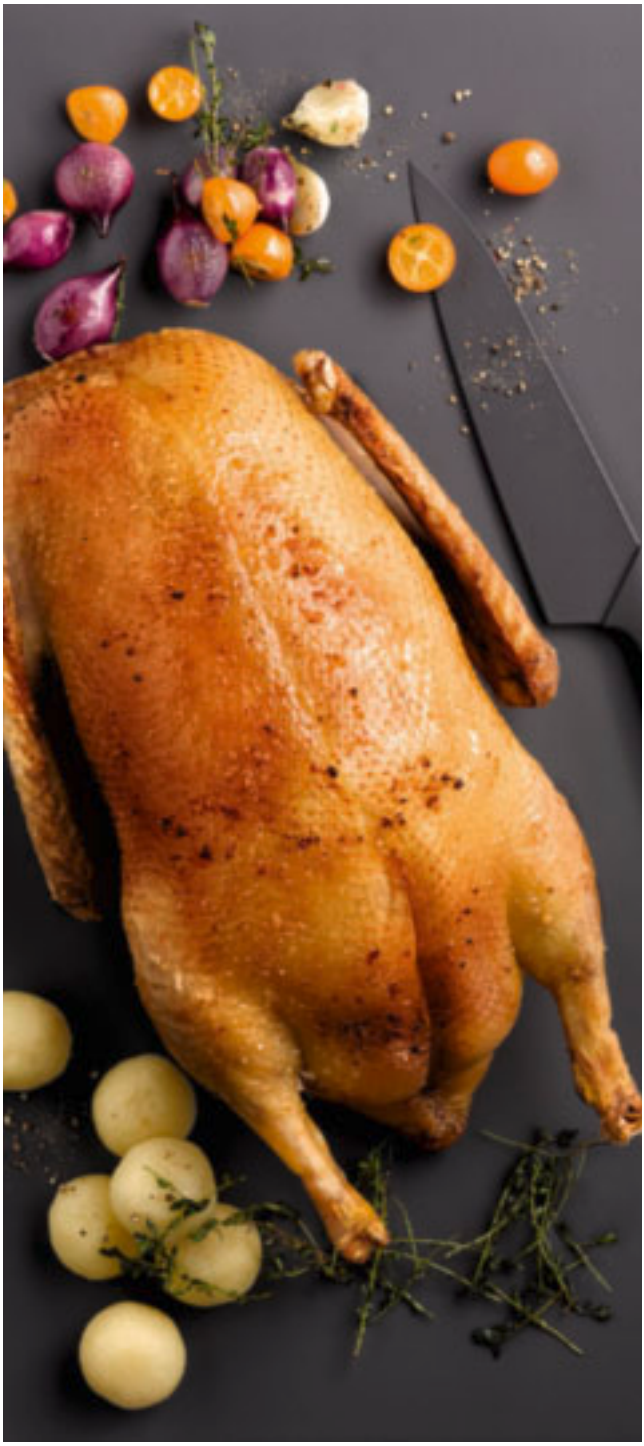
Подавайте гуся с соусом.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Гусь | фаршированный
Продолжительность программы: 180 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 3 паровых удара/вручную (1-й сразу после помещения в рабочую камеру, 2-й через 5 минут, 3-й через 10 минут)
Длительность: 25 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 75 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140 °C
Длительность: 80 минут



Гусь (фаршированный)

Гусь (не фаршированный)

На 4 порции | Время приготовления: 200 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

Положите его в форму грудкой вверх. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 30 минут подлейте овощной бульон.

Ещё через 30 минут полейте гуся выжарившимся соком.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Гусь | не фаршированный
Продолжительность программы: ок. 170 минут

Ручной режим
Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 160–170 °C
Внутренняя температура продукта: 95 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 180–200 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Гусь (не фаршированный)

Курица

На 2 порции | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
решётка
форма для запеканки, 22 × 29 см
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 в форму для запекания. Вставьте термощуп.

Установите форму на решётку и поставьте в рабочую камеру так, чтобы ножки смотрели на дверцу. Запекайте курицу.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком
Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим
Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 170–180 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Куриные окорочка

На 4 порции | Время приготовления: 75 минут

Ингредиенты

Для куриных окорочков:
2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
перец
1 ч. л. молотой паприки
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 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
перец
1 ч. л. сахара
молотый острый красный перец

Принадлежности:
универсальный противень
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

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

Для овощей разогрейте растительное масло в форме для запекания 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. Куриные окорочка положите на овощи.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка цыплёнка
Продолжительность программы: 33 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Автоматика жарения
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/с настройкой времени, через 15 минут
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Куриные окорочка

Индейка (фаршированная)

На 8 порций | Время приготовления: 230 минут

Ингредиенты

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

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

Для соуса:
250 мл воды
150 г крем-фреша
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп
6 зубочисток
кухонная нить

Приготовление

Для начинки сбрызните ликёром изюм. Припустите лук в растительном масле. Добавьте рис, быстро припустите и залейте водой. Посолите. Доведите до кипения, затем варите рис на слабом огне. Добавьте ядра фисташек и 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 в форму грудкой вверх и воткните термощуп.

Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Каждые 30 минут доливайте ¼ бульона. Затем каждые 30 минут смазывайте кисточкой выжарившимся соком.

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Индейка | целиком
Продолжительность программы: ок. 180 минут

Ручной режим
Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 150–160 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 160–180 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Индейка (фаршированная)

Бедро индейки

На 4 порции | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

Для бедра индейки:
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 бедро индейки (примерно 1,2 кг), готовое к кулинарной обработке
500 мл воды

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью бедро индейки. Положите бедро в форму шкуркой вверх и вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 45 минут полейте водой и запекайте дальше. В это время порежьте половинки абрикосов на кусочки.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Птица | Индейка | Ножка индейки
Продолжительность программы: ок. 76 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Автоматика жарения
Температура: 190–200 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 10 минут, 2-й ещё через 25 минут)
Длительность: ок. 70–80 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Бедро индейки

Филе телятины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

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

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп
мелкое сито

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте филе.

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в воде.

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

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Телячье филе | Запекание
Продолжительность программы: ок. 43 минут

Совет
Вместо сухих сморчков подойдут также белые грибы.

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 160–170 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 30–40 минут («с кровью»), 40–50 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Филе телятины (запекание)

Филе телятины

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

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

Выньте филе и вставьте в него термощуп.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Телячье филе | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 92 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 40–60 минут («с кровью»), 70–80 минут (средняя прожарка), 90–120 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Филе телятины

Телячья голень

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

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

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп
погружной блендер
мелкое сито

Приготовление

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

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

Выложите овощи, томатную пасту и голень в форму для запекания. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 50 минут влейте половину говяжьего бульона и половину воды. Через 30 минут влейте вторую половину говяжьего бульона и половину воды.

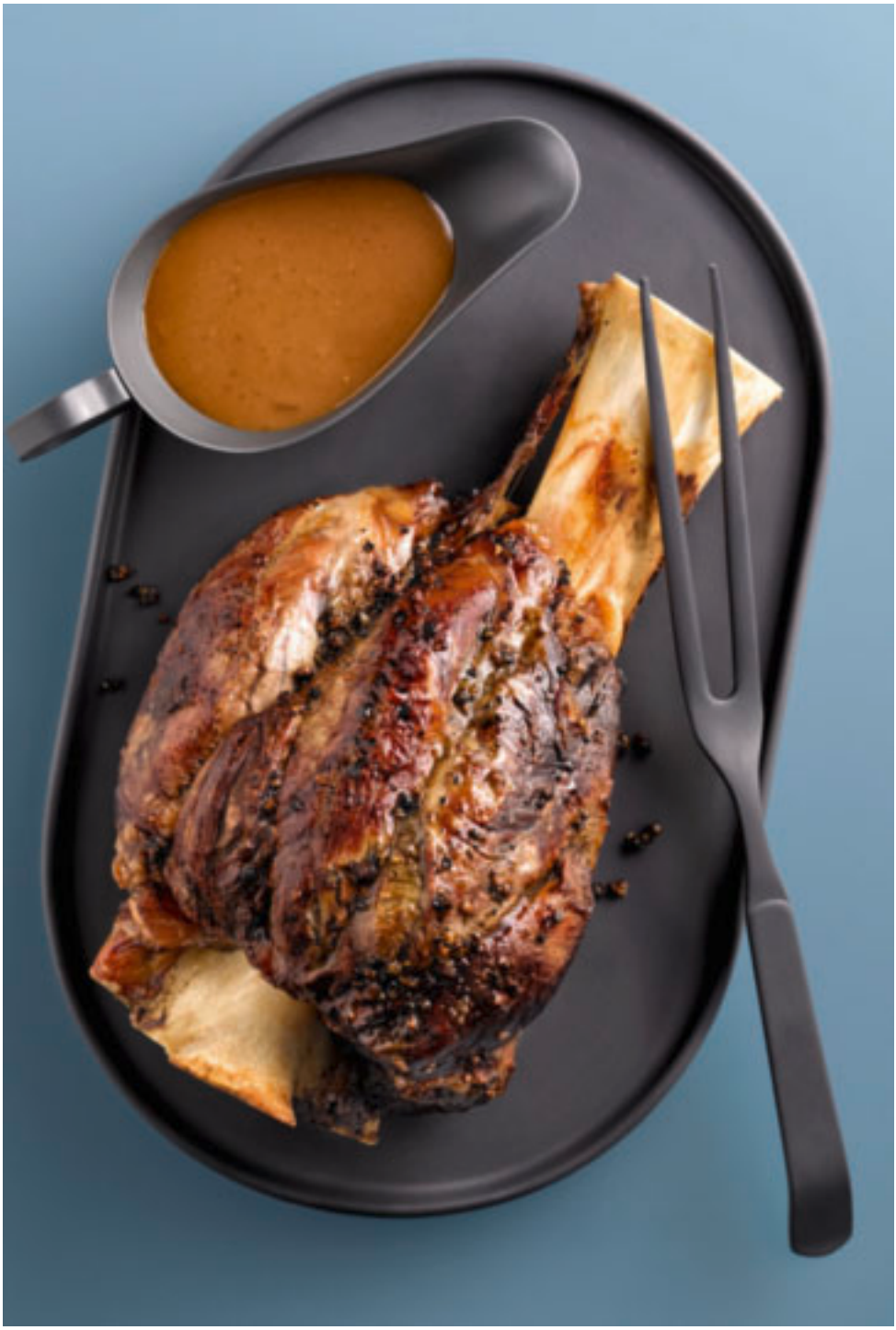
Выньте мясо и овощи. Удалите гвоздику из лука.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Телячьи ножки
Продолжительность программы: ок. 120 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Внутренняя температура продукта: 76 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 120–130 минут
Уровень: 2 [2] (1)



Телячья голень

Спинка телёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
термощуп
универсальный противень

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

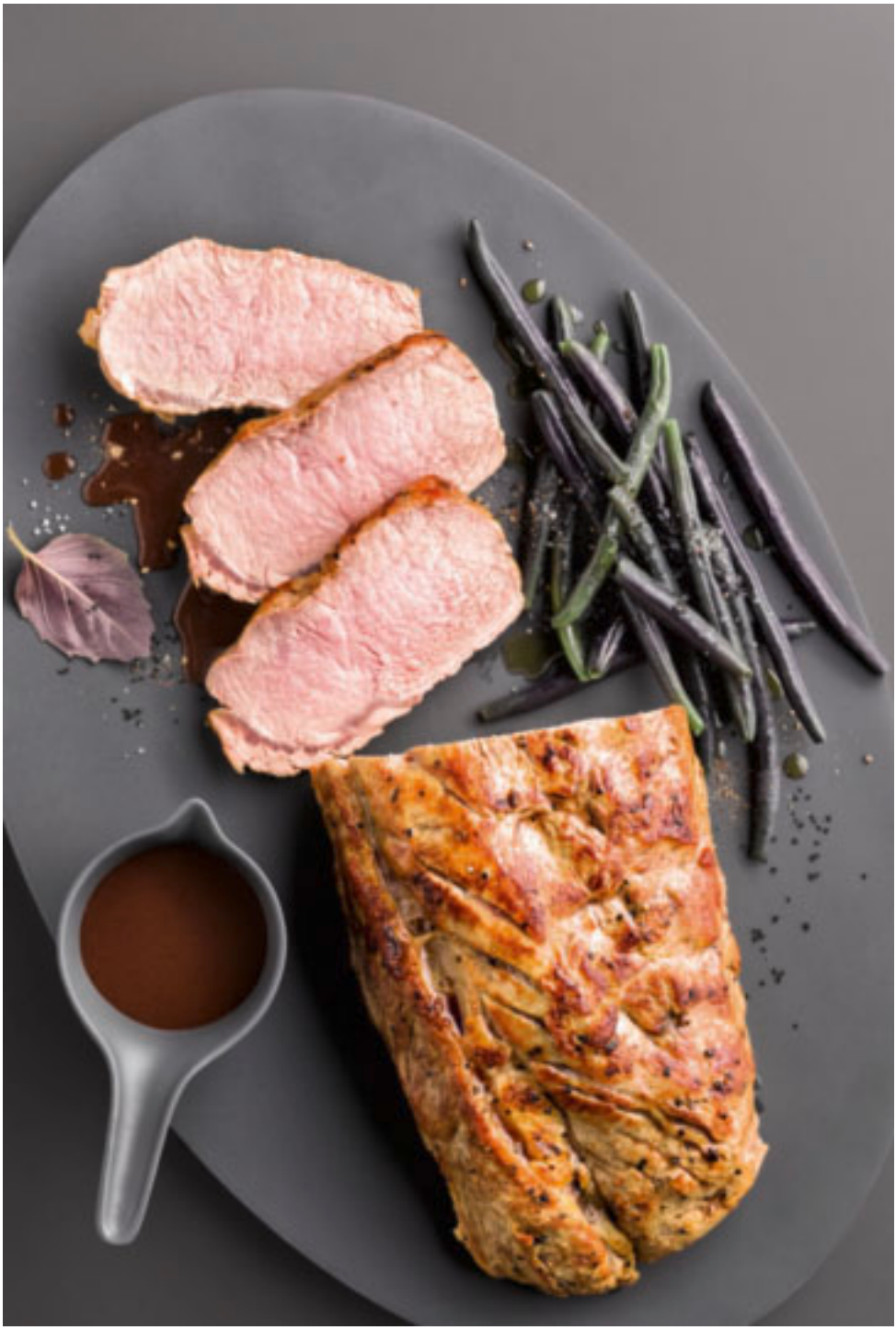
Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

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

Вставьте термощуп. Поставьте спинку теленка на противне в рабочую камеру и запекайте.

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

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 30–40 минут («с кровью»), 40–50 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)



Спинка телёнка (запекание)

Спинка телёнка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

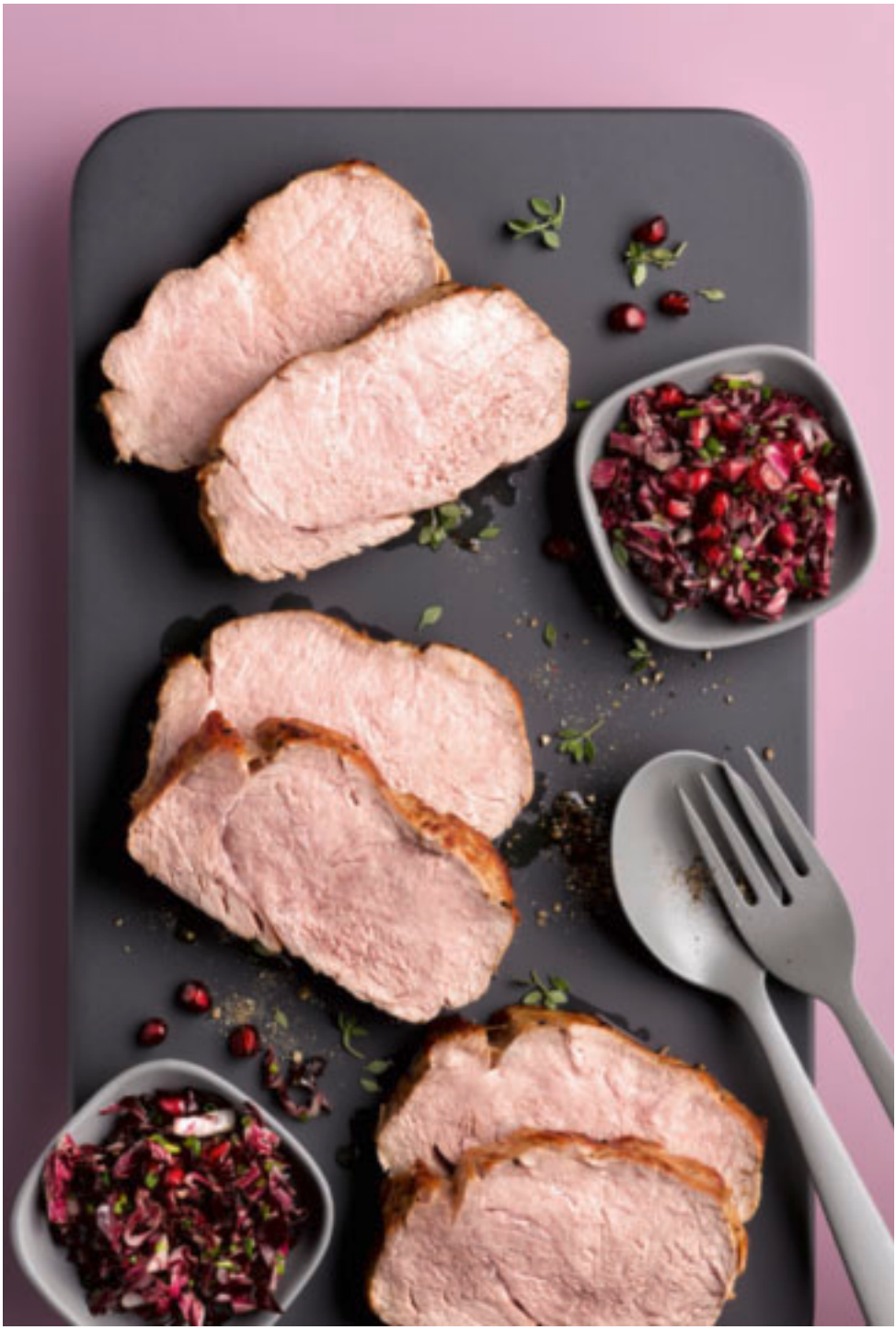
Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте спинку и вставьте в неё термощуп.

Выложите спинку телёнка на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Телячье седло | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 134 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 70–90 минут («с кровью»), 100–130 минут (средняя прожарка), 130–150 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)



Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)

Тушёная телятина

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

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

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой
мелкое сито
погружной блендер

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте мозговые кости и мясо. Влейте половину воды и половину бульона. Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте под крышкой.

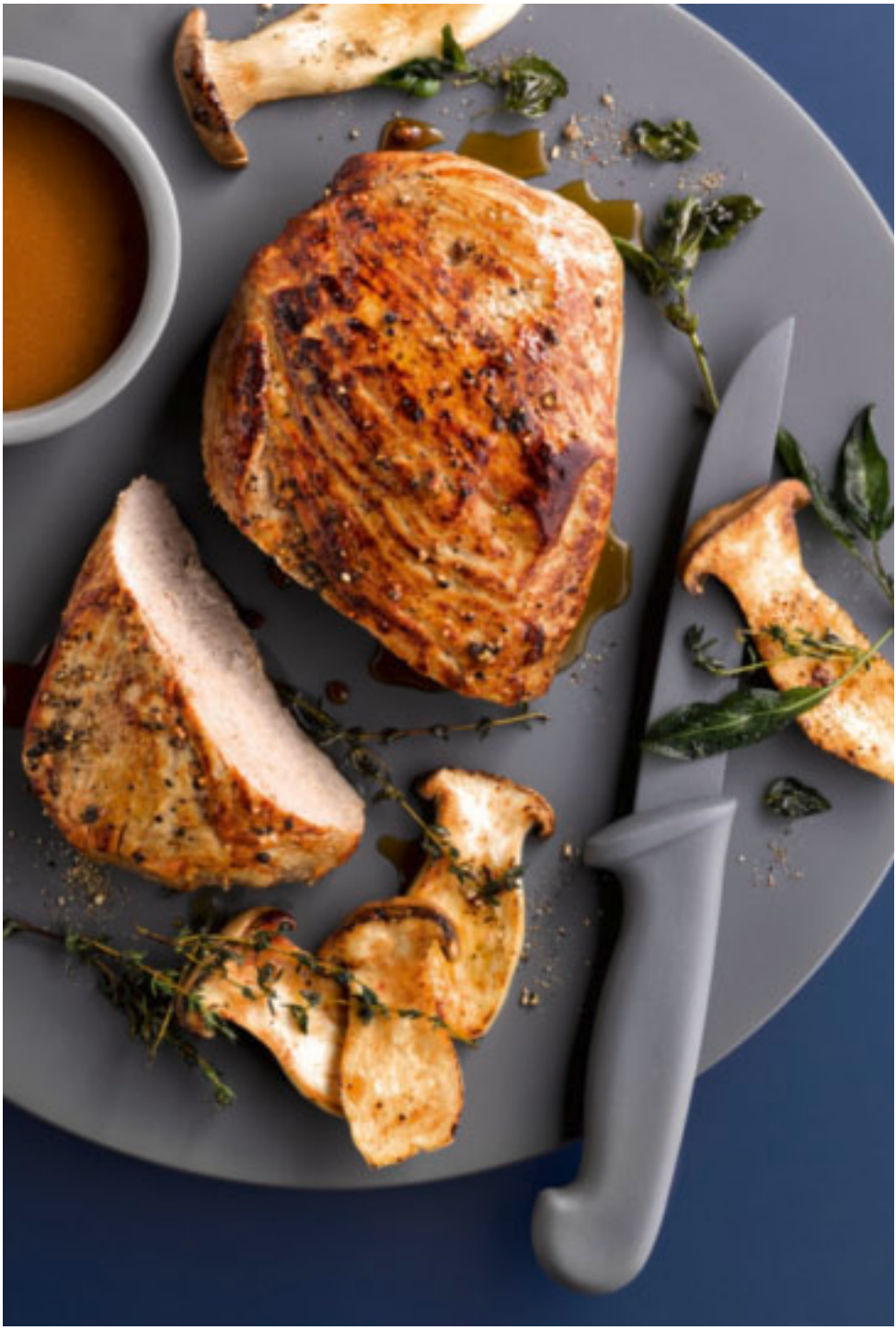
Через 95 минут снимите крышку и через 5 минут после этого влейте оставшийся бульон и запекайте до готовности.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Тушёная телятина
Продолжительность программы: 127 [125] (127) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 2 [2] (1)



Тушёная телятина

Оссобуко

На 6 порций | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

Для оссобуко:
2 ст. л. растительного масла
1 помидор | нарезанный кубиками
1 луковица | мелкорубленая
80 г моркови | нарезанная кубиками
80 г сельдерея | нарезанный кубиками
50 г лука-порея | нарезанный кольцами
4 зубчика чеснока | мелко рубленые
1 ст. л. томатной пасты
6 кусков телячьей голени (по 250 г)
соль
свежемолотый чёрный перец
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
50 г топлёного масла
200 мл белого вина
800 мл говяжьего бульона
1 ст. л. пасты-соуса для жаркого
30 г розмарина
30 г шалфея
30 г тимьяна

Для посыпки:
1 ст. л. петрушки | рубленая
1 неочищенный лимон | только тёртая цедра

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

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

Налейте растительное масло в форму для запекания. Добавить овощи, чеснок и томатную пасту. Поместите форму в рабочую камеру и тушите согласно этапу приготовления 2.

Посолите и поперчите мясо и обваляйте его в муке. Топлёное масло разогрейте в сковороде и обжарьте мясо с обеих сторон в течение 3–4 минут.

Добавьте к овощам мясо, белое вино, говяжий бульон, пасту-соус для жаркого и травы. Тушите под крышкой согласно этапу приготовления 3.

Подавайте с соусом, тёртой лимонной цедрой и рубленой петрушкой.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Телятина | Оссобуко
Продолжительность программы: 110 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: 180 °C
Длительность: 10 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 3
Температура: 180 °C
Длительность: 90 минут

Оссобуко

Каре ягнёнка с овощами

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

2 ч. л. розмарина
2 зубчика чеснока | рубленые
30 г растительного масла
80 г дижонской горчицы
2 ч. л. кумина
1 ч. л. мёда
¼ ч. л. соли
свежемолотый чёрный перец
2 каре ягнёнка (каждое на 8 стейков), готовых для кулинарной обработки
2 моркови
1 батат
4 клубня молодого картофеля
2 маленьких свёклы
2 луковицы
2 ст. л. растительного масла
соль
перец

Принадлежности:
решётка или противень-брызгозащитный экран
универсальный противень
алюминиевая фольга

Приготовление

Смешайте розмарин, чеснок, растительное масло, дижонскую горчицу, кумин, мёд, соль и перец и смажьте полученной смесью мясо. Выложите каре ягнёнка на решётку или противень-решётку с подставленным универсальным противнем и поместите в духовой шкаф.

Батат и морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками. Разрежьте пополам клубни раннего картофеля. Лук и свёклу нарежьте дольками.

Смешайте овощи с маслом, посолите и выложите на универсальный противень. Подставьте универсальный противень с овощами под мясо и готовьте согласно этапу 1.

Достаньте каре ягнёнка из духового шкафа, овощи переставьте на уровень выше и запекайте дальше согласно этапу приготовления 2.

После запекания оберните каре фольгой и оставьте на 10 минут, затем нарежьте на порции и подавайте с овощами.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Баранина | Каре барашка с овощами
Продолжительность программы: 34 минуты

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й по достижении нужной температуры, 2-й через 10 минут после этого)
Длительность: 24 минуты
Уровень: 3 (каре ягнёнка) + 2 (овощи) [3 (каре ягнёнка) + 1 (овощи)] (2)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Гриль с обдувом
Температура: 190 °C
Длительность: 10 минут
Уровень: 2

Каре ягнёнка с овощами

Ножка ягнёнка

На 6 порций | Время приготовления: 140 минут

Ингредиенты

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

Для поливки:
100 мл красного вина
400 мл овощного бульона

Для соуса:
500 мл воды
50 г крем-фреша
3 ст. л. холодной воды
3 ч. л. крахмала
соль
перец

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой
термощуп

Приготовление

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

Положите ножку в форму для запекания и вставьте в неё термощуп. Поместите форму 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: ок. 130 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Внутренняя температура продукта: 76 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 100–120 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Ножка ягнёнка

Спинка ягнёнка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

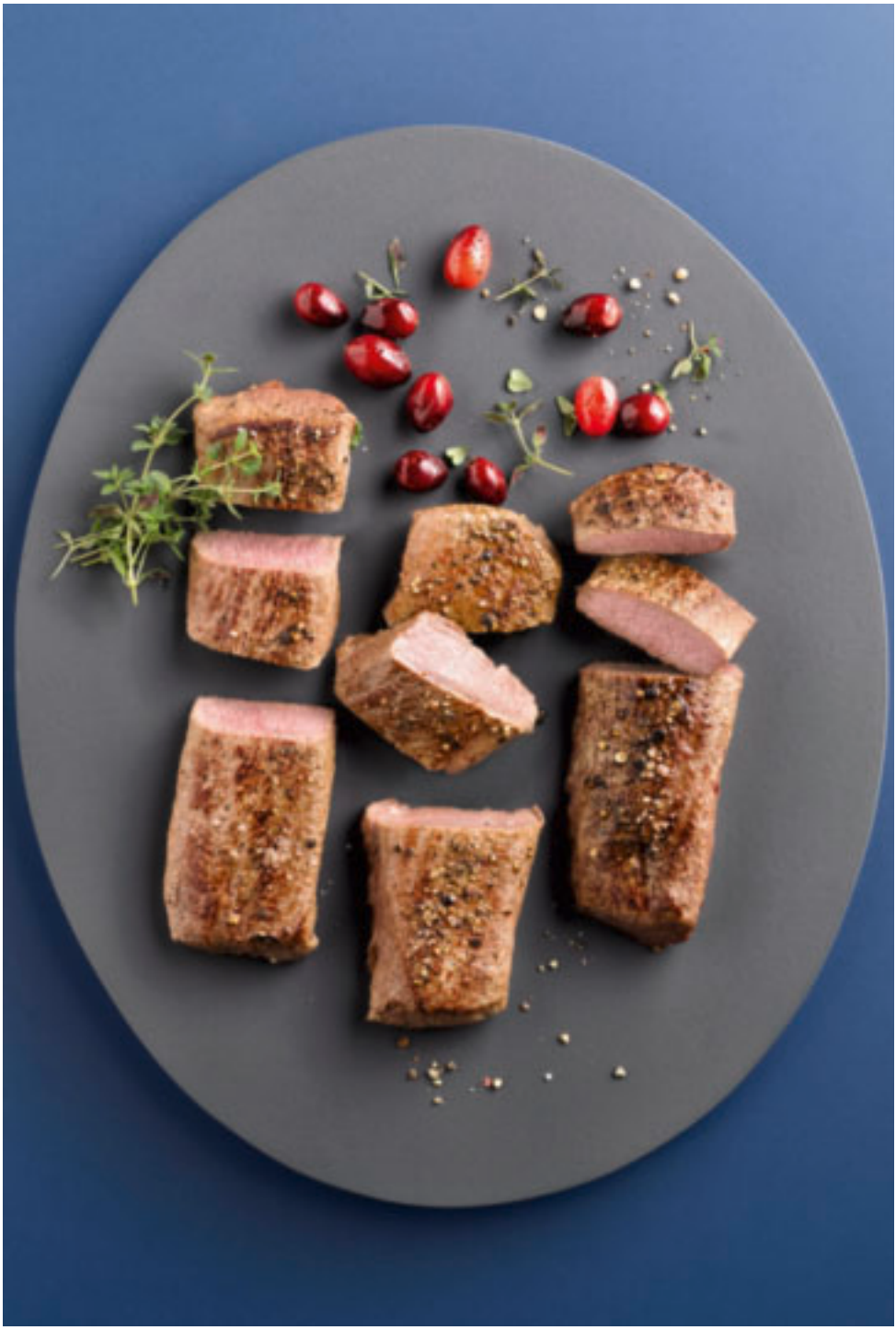
Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

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

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте вырезку ягнёнка.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка | Запекание
Продолжительность программы: ок. 23 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 53 °C («с кровью»), 65 °C (средняя прожарка), 80 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 10–15 минут («с кровью»), 15–20 минут (средняя прожарка), 20–25 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)



Спинка ягнёнка (запекание)

Спинка ягнёнка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

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

Выньте вырезку и вставьте в неё термощуп.

Положите мясо на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 75 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 95–105 °C
Внутренняя температура продукта: 53 °C («с кровью»), 65 °C (средняя прожарка), 68 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 25–35 минут («с кровью»), 65–75 минут (средняя прожарка), 80–90 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)

Говядина Веллингтон

На 6 порций | Время приготовления: 120 минут

Ингредиенты

850 г филе говядины, готового к кулинарной обработке
свежемолотый чёрный перец
соль
1½ ст. л. растительного масла
3 ст. л. сливочного масла
2 луковицы шалот | нарезанные мелкими кубиками
2 зубчика чеснока | раздавленные
250 г шампиньонов | нарезанные мелкими кубиками
2 ст. л. свежих листьев тимьяна | рубленые
100 мл экстрасухого вермута
150 г печёночного паштета
15 г свежей петрушки
12 ломтиков некопчёного бекона к завтраку
500 г слоёного теста
2 средних яйца | только взбитый желток
1 ч. л. воды

Для обжаривания:
1 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
пищевая плёнка
бумага для выпечки
противень для выпечки или универсальный противень
термощуп

Совет
Это блюдо хорошо сочетается с зелёной фасолью.
Вместо вермута можно использовать сухое белое вино.

Приготовление

Приправьте филе говядины перцем и солью и смажьте маслом со всех сторон. Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон до образования коричневой корочки. Охладите.

Растопите сливочное масло на сковороде. Пассеруйте в нём лук-шалот и чеснок, пока шалот не станет прозрачным. Добавьте шампиньоны и тимьян. Потушите ещё 5–6 минут. Добавьте вина и варите ещё 10 минут до выпаривания жидкости. Добавьте печёночный паштет и петрушку. Приправьте по вкусу. Остудите.

Выложите внахлёст 2 слоя пищевой плёнки на чистой рабочей поверхности или на большой разделочной доске. Ломтики шпика выложить двумя слоями внахлёст в 2 ряда. Распределите на шпике половину смеси шампиньонов. Положите сверху говяжье филе и оставшуюся смесь шампиньонов. Оберните шпик вокруг филе с помощью пищевой плёнки, чтобы получить плотный продолговатый рулет. Положите его в холодильник.

Раскатайте слоёное тесто. Посыпьте поверхность мукой. Третью часть теста раскатайте в прямоугольник размером примерно 18 x 30 см, остальное тесто раскатайте в прямоугольник примерно 28 x 36 см. Снимите пищевую плёнку с говяжьего филе и положите его в середину маленького прямоугольника. Взбейте яичный желток с водой и смажьте края теста, а также верхнюю часть и бока завернутого филе.

С помощью скалки осторожно приподнимите большой прямоугольник теста, положите на филе и хорошо прижмите. Сформируйте край шириной примерно 3 см. Запечатайте край теста с помощью вилки. Смажьте всё тесто желтком. Охлаждайте от получаса до 24 часов.

Противень смажьте и выстелите бумагой для выпечки, затем положите на него говядину. Вставьте термощуп.

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

Автоматическая программа:
поставьте говядину Веллингтон в рабочую камеру и запекайте.
Ручной режим:
поставьте говядину Веллингтон в рабочую камеру и запекайте согласно этапам приготовления 2 и 3.
Оставьте на 10 минут, не вынимая термощуп.
Нарежьте ломтиками и подавайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Говядина Веллингтон
Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 210 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й через 10 минут, 2-й ещё через 5 минут)
Длительность: 20 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Внутренняя температура продукта: 48 °C («с кровью»), 53 °C (средняя прожарка), 60 °C (полная прожарка)
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: ок. 45 минут

Говядина Веллингтон

Рубленая говядина

На 8 порций | Время приготовления: 250 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой

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 сахар и жарьте ещё 3 минуты.

Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.

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

Поместите говядину в форму для запекания.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Автоматическая программа:
Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Ручной режим:
поставьте форму в рабочую камеру и готовьте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Перед подачей на стол ещё раз посолите и поперчите.

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.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Температура: 150 °C
Длительность: 165 минут

Рубленая говядина

Филе говядины (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Положите филе на противень, вставьте в него термощуп и поместите в рабочую камеру. Запекайте филе.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Филе говядины | Запекание
Продолжительность программы: ок. 43 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: около 20–30 минут («с кровью»), 35–45 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Филе говядины (запекание)

Филе говядины

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

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

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина| Филе говядины | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 85 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 50–70 минут («с кровью»), 70–90 минут (средняя прожарка), 100–120 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Филе говядины (низкотемпературное приготовление)

Тушёная говядина

На 4 порции | Время приготовления: 145 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой
сито
погружной блендер

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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 мясо полученной смесью.

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте говядину и лавровый лист. Влейте половину воды и половину бульона.

Поместите форму в рабочую камеру и готовьте блюдо под крышкой.

Через 105 минут долейте оставшийся говяжий бульон и воду, ещё через 10 минут снимите крышку.

Для соуса выньте мясо и лавровый лист. При необходимости добавьте воды. 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: 131 минута

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Тушёная говядина

Ростбиф (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Для соуса ремулад:
150 г йогурта, жирность 3,5%
150 г майонеза
2 маринованных огурца
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. петрушки
2 луковицы шалот
1 ст. л. шнитт-лука
½ ч. л. лимонного сока
соль
сахар

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

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

Положите ростбиф на противень и вставьте термощуп.

Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте ростбиф.

Для соуса смешайте до однородной массы йогурт и майонез. Мелко порубите маринованные огурцы, каперсы и петрушку. Мелко нарежьте лук-шалот и шнитт-лук. Добавьте всё в смесь йогурта с майонезом. Приправьте соус лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Ростбиф | Запекание
Продолжительность программы: ок. 53 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 35–45 минут («с кровью»), 45–55 минут (средняя прожарка), 55–65 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Ростбиф (запекание)

Ростбиф

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

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

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

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите ростбиф на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Ростбиф | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 117 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 80–100 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C («с кровью»), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 60–80 минут («с кровью»), 100–130 минут (средняя прожарка), 130–160 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Ростбиф

Йоркширский пудинг

На 12 штук | Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты

12 ч. л. растительного масла
190 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
3 средних яйца
225 мл молока, жирность 3,5%

Принадлежности:
лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
решётка

Приготовление

В каждую формочку для маффинов налейте по 1 ч. л. растительного масла.

Поставьте противень на решётку и поместите в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Смешайте муку и соль. В середине сформируйте углубление, разбейте в него яйца, взболтайте и медленно смешайте с мукой.

Затем добавьте молоко и медленно перемешайте до получения однородного теста.

Как только рабочая камера прогреется до нужной температуры, равномерно распределите тесто по формочкам.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Говядина | Йоркширский пудинг
Продолжительность программы: 28 [30] (22) минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс (Верхний/нижний жар)
Температура: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Уровень: 2 [2] (1)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 26–30 [28–32] (20–25) минут

Йоркширский пудинг

Рулет из рубленого мяса

На 10 порций | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

1 кг свиного фарша
3 средних яйца
200 г панировочных сухарей
1 ч. л. молотой паприки
соль
перец

Принадлежности:
универсальный противень

Приготовление

Смешайте мясной фарш с яйцами, панировочными сухарями, солью, молотыми паприкой и чёрным перцем.

Придайте фаршу округлую продолговатую форму и выложите его на противень.

Автоматическая программа:
поставьте рулет в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим:
поставьте противень 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: 75 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 170 °C
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/автоматически
Длительность: 40 минут

Этап приготовления 3
Температура: 140 °C
Длительность: 20 минут

Рулет из рубленого мяса

Копчёная корейка (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

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

Для соуса песто:
50 г 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:
универсальный противень
термощуп
погружной блендер

Приготовление

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру и начните готовите корейку.

Для соуса обжарьте на 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: ок. 55 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Внутренняя температура продукта: 63 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 3 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 20 минут, 3-й через 40 минут)
Длительность: ок. 50–60 минут
Уровень: 2 [1] (1)

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

Копчёная корейка (запекание)

Копчёная корейка

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 170 минут

Ингредиенты

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

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

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

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

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите мясо на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 160 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 95–105 °C
Внутренняя температура продукта: 63 °C
Длительность: ок. 140–160 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление)

Жаркое с корочкой

На 6 порций | Время приготовления: 190 минут

Ингредиенты

Для жаркого:
1,5 кг свинины со шкуркой (тазобедренная часть окорока), готовой к кулинарной обработке
3 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца

Для поливки:
500 мл овощного бульона

Для соуса:
400 мл воды
150 г крем-фреша
3 ч. л. крахмала
3 ст. л. холодной воды
соль
перец

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп

Приготовление

Надрезать шкурку очень острым ножом вдоль и поперек на расстоянии 2 см.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте этой смесью свинину.

Положите мясо шкуркой вверх в форму для запекания, воткните термощуп и поместите в рабочую камеру.

Через 90 минут влейте овощной бульон и запекайте дальше.

Выньте свинину 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 | Свинина | Жаркое с корочкой
Продолжительность программы: ок. 155 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 130 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 3 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 20 минут, 3-й через 70 минут)
Длительность: ок. 50 минут
Уровень: 2

Этап приготовления 2
Температура: 250 °C
Crisp function: Вкл.
Длительность: ок. 20 минут

Этап приготовления 3
Температура: 190–200 °C
Длительность: ок. 80–90 минут

Жаркое с корочкой

Жаркое из окорока

На 4 порции | Время приготовления: 150 минут

Ингредиенты

Для жаркого:
2 ст. л. горчицы
1 ч. л. соли
½ ч. л. перца
½ ч. л. молотой паприки
1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Для поливки:
250 мл овощного бульона

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой
термощуп

Приготовление

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте мясо со всех сторон. Залейте ¼ л овощного бульона.

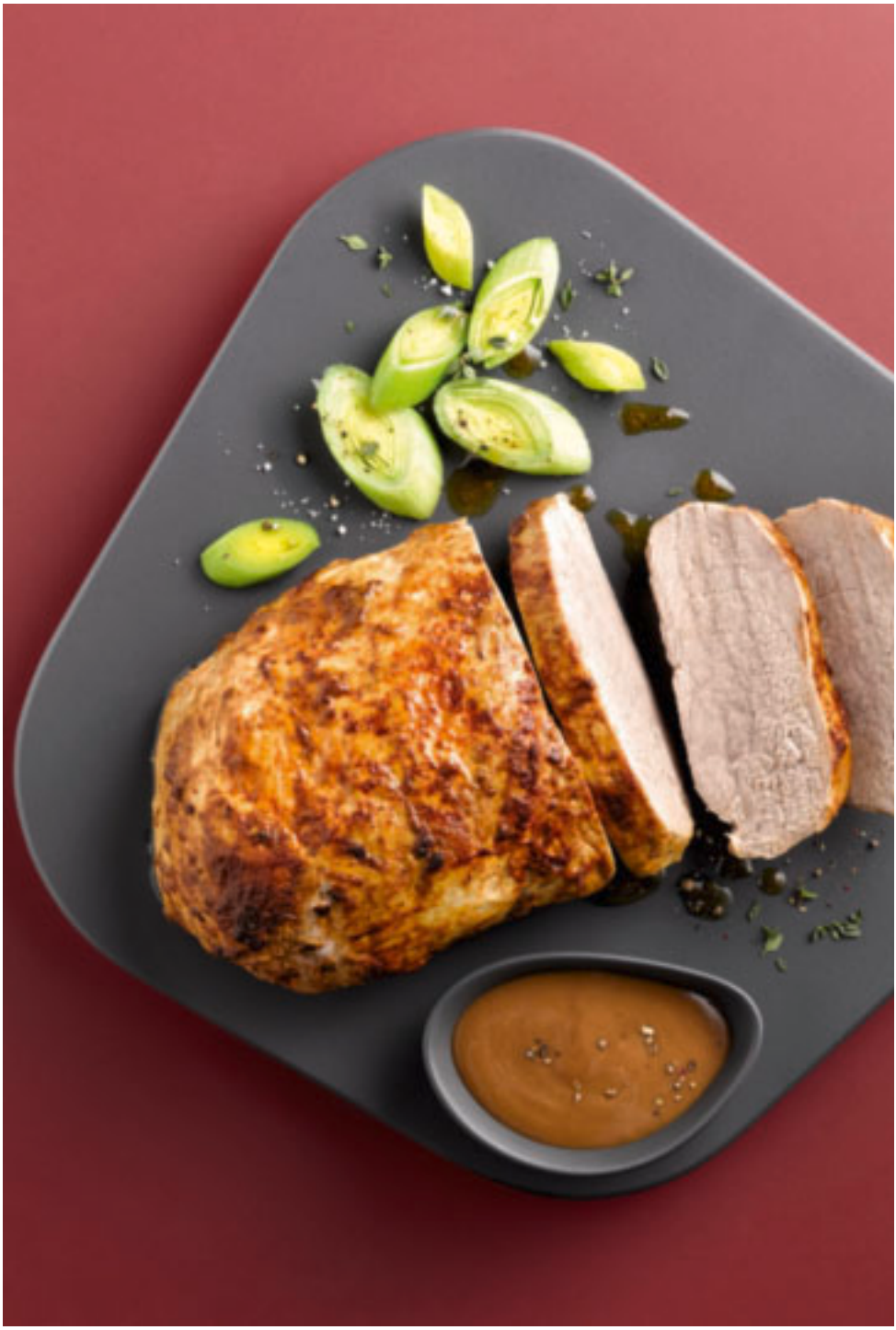
Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте мясо закрытым. Через 55 минут снимите крышку и доведите до готовности.

Выньте свинину. Разведите выжарившийся сок оставшейся водой и овощным бульоном. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Свинина | Жаркое из окорока
Продолжительность программы: ок. 138 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 160 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 60 минут, 2-й через 90 минут)
Длительность: ок. 55 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Этап приготовления 2
Температура: 140 °C
Длительность: ок. 70–80 минут



Жаркое из окорока

Грудинка свиная

На 6 порций | Время приготовления: 210 минут

Ингредиенты

1 кусок свиной грудинки (1,5–2 кг, без костей), готовой к кулинарной обработке
соль
250 г жидкого мёда
2 ст. л. сладкого соевого соуса
2 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. свежего имбиря | мелко натёртый
1 ч. л. порошка из пяти специй
1 большой стручок красного перца чили | без зёрен, мелко нарезанный
1 большой стручок зелёного перца чили | без зёрен, мелко нарезанный

Принадлежности:
решётка или противень-брызгозащитный экран
универсальный противень

Совет
В качестве гарнира подайте тушёную капусту бок-чой или пекинскую капусту.

Приготовление

Надрежьте кожу свиной грудинки острым ножом вдоль и поперек на расстоянии 1 см. Поместите грудинку на решётку или противень. Установите решётку/противень на универсальный противень и поместите в рабочую камеру.

Автоматическая программа:
доведите до готовности.

Ручной режим:
готовьте согласно этапам приготовления 1–4.

Для соуса смешайте в кастрюле мёд, соевый соус, имбирь и порошок из пяти специй и варите на умеренном огне в течение 10 минут. Держите в тепле, перед подачей добавьте стручки перца чили.

Свиную грудинку разрезайте не раньше, чем через 10 минут после приготовления. Нарежьте мясо ломтиками и подавайте с соусом.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Свинина | Свиная грудинка
Продолжительность программы: 165 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 170 минут
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/вручную (1-й сразу после помещения в рабочую камеру, 2-й через 30 минут)
Длительность: 30 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Температура: 150 °C
Crisp function: Вкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после начала этапа приготовления
Длительность: 120 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 210 [230] (230) °C
Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4
Режимы работы: Гриль с обдувом
Температура: 210 [230] (230) °C
Длительность: 10 минут

Грудинка свиная

Свиное филе (запекание)

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

Для свиного филе:
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
3 куска филе свинины (по 350 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

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

Принадлежности:
универсальный противень
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, перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите филе на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень 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 сахаром и карамелизируйте его на медленном огне. Добавьте вино, овощной бульон и бальзамический уксус. Варите на среднем огне около 30 минут.

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

Настройка
Автоматическая программа
Свинина | Филе свинины | Запекание
Продолжительность программы: ок. 44 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 150–160 °C
Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 66 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 25–35 минут («с кровью»), 35–45 минут (средняя прожарка), 45–55 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Свиное филе (запекание)

Свиное филе

(низкотемпературное приготовление)

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для свиного филе:
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
3 куска филе свинины
(по 350 г), готовые
к кулинарной обработке

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
решётка
универсальный противень
термощуп

Приготовление

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

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

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

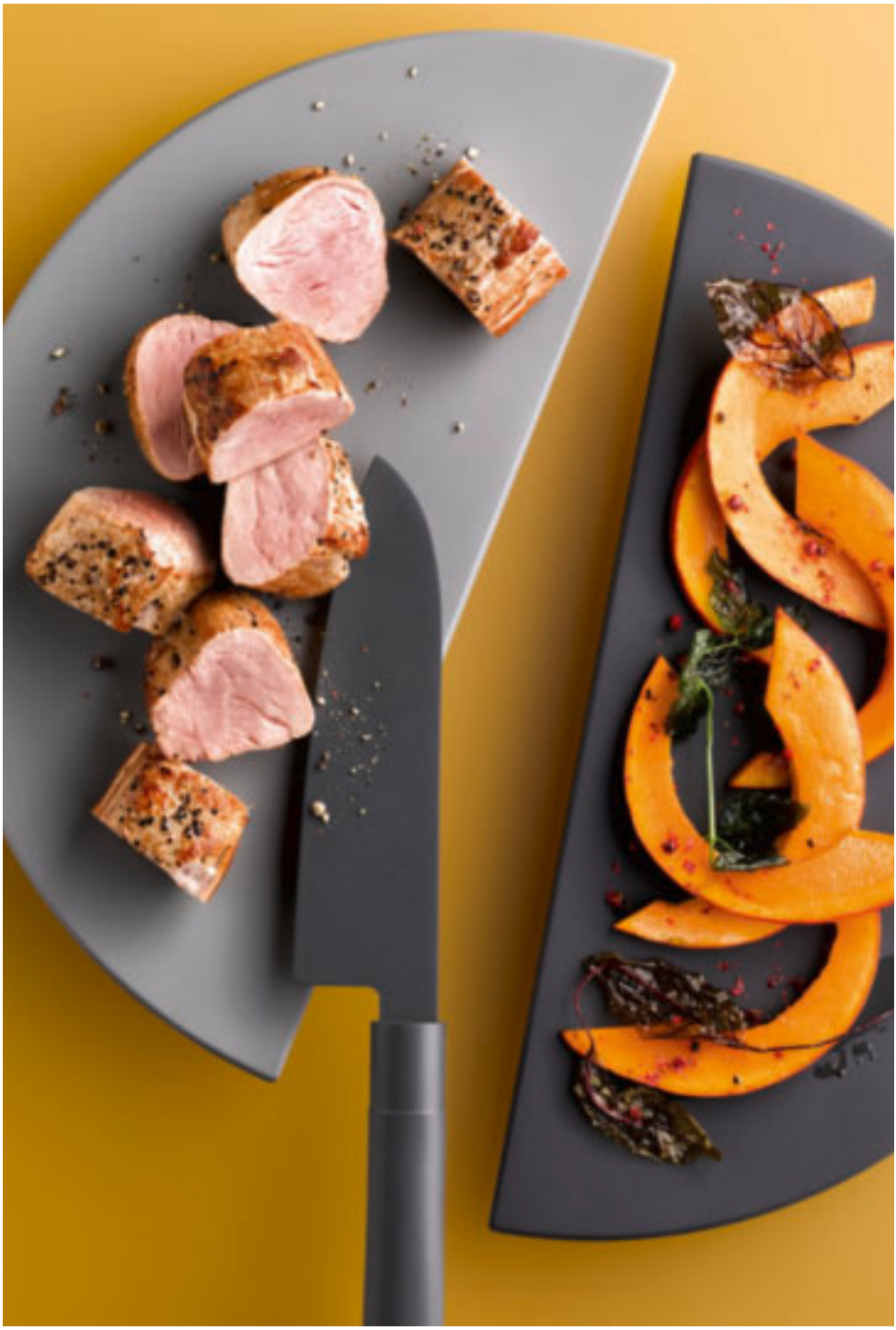
Выньте филе и вставьте термощуп.

Автоматическая программа:
положите свиное филе на решётку и запекайте.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2. Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Свинина | Филе свинины | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 83 минут

Ручной режим
Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 90–100 °C
Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 66 °C (средняя прожарка), 69 °C (полная прожарка)
Длительность: ок. 60–75 минут («с кровью»), 75–85 минут (средняя прожарка), 85–95 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)



Свиное филе (низкотемпературное приготовление)

Рождественский окорок

На 14 порций | Время приготовления: 190 минут

Ингредиенты

3½ кг окорока со шкуркой, солёный, готовый к кулинарной обработке
2 средних яйца | только желток
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. острой горчицы
2 ст. л. сладкой горчицы
1 ч. л. панировочных сухарей

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп
алюминиевая фольга

Приготовление

Положите окорок в большой таз с водой для вымачивания примерно на 5 часов.

Острым ножом сделайте крестообразный надрез на шкурке. Заверните окорок в алюминиевую фольгу и поместите в форму для запекания. Вставьте термощуп и запекайте.

Извлеките окорок и немного остудите. Удалите фольгу и срежьте верхнюю часть шкурки. Прогрейте духовой шкаф согласно настройкам.

Смешайте яичный желток, крахмал и горчицу и смажьте верхнюю сторону мяса. Посыпьте окорок панировочными сухарями и запекайте.

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Свинина | Рождественск. ветчина
Продолжительность программы: ок. 170 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 165–175 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 160–170 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Запекание окорока
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Рождественский окорок

Ножка зайца

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

Ингредиенты

2 ножки зайца (по 400 г), готовые к кулинарной обработке
500 мл пахты
соль
перец
20 г 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

Приготовление

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

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

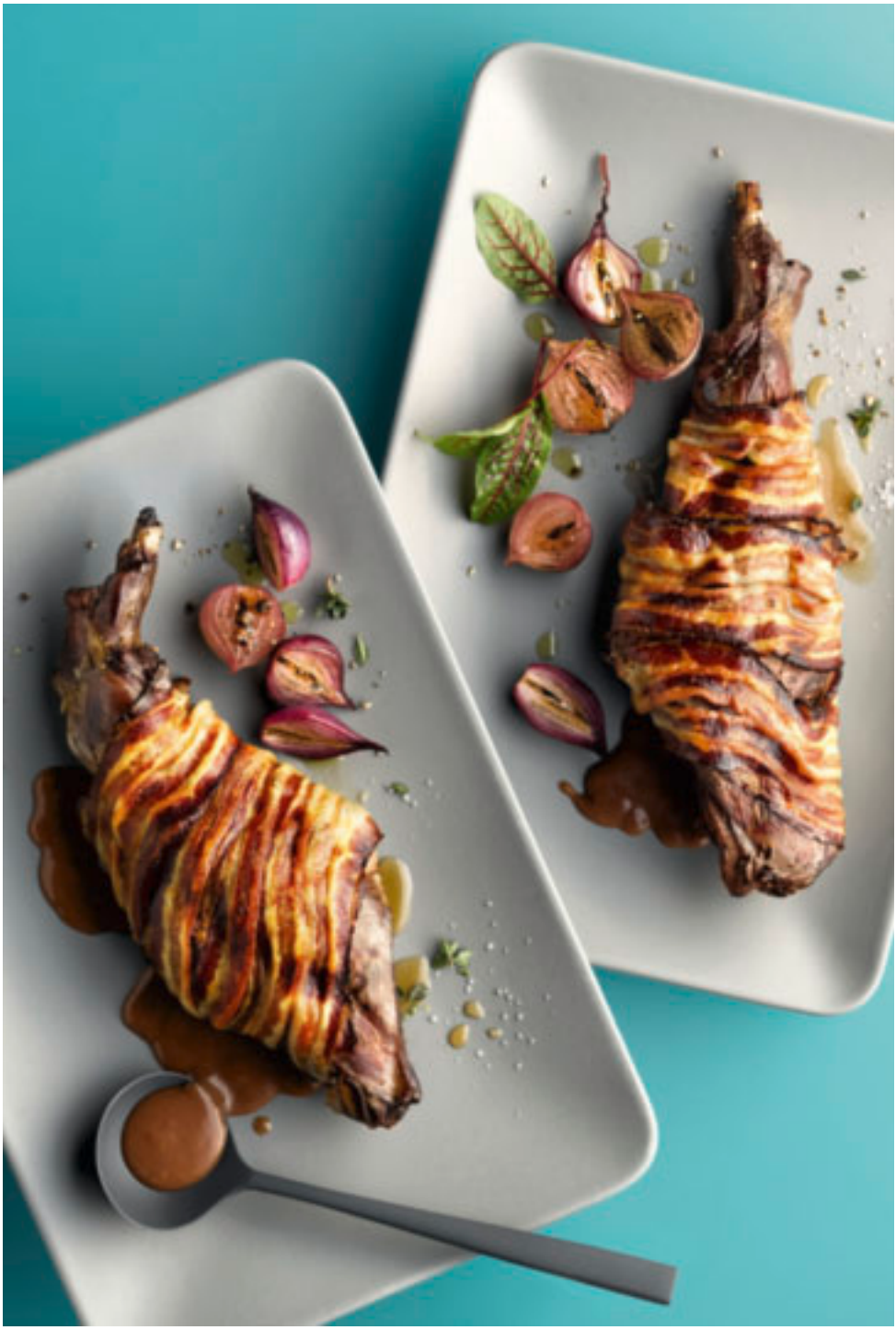
Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Готовьте заячьи ножки под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Через 20 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: 132 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 2 [2] (1)



Ножка зайца

Кролик

На 4 порции | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для кролика:
1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
перец
2 ст. л. дижонской горчицы
30 г сливочного масла
100 г 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-фреша
1 ст. л. крахмала
2 ст. л. воды
соль
перец

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте кролика под крышкой.

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: 82 минуты

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 60–70 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Кролик

Спинка оленя

На 4 порции | Время приготовления: 160 минут + 24 часа маринования

Ингредиенты

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 | нарезанный ломтиками

Для соуса:
500 мл прозрачного бульона или бульона из дичи
350 г консервированной вишни (вес ягод без жидкости)
200 мл вишнёвого сока (из банки)
200 г сливок
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
соль
перец
сахар

Для обжаривания:
2 ст. л. растительного масла

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
универсальный противень
термощуп

Приготовление

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

Выньте спинку оленя и обсушите. Уберите маринад. Смешайте соль, чёрный перец и травы и натрите мясо этой смесью.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

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

Положите спинку оленя на противень и вставьте термощуп. Обложите спинку оленя шпиком. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте мясо.

Через 35 минут влейте прозрачный бульон или бульон из дичи и запекайте дальше.

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

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

Настройка
Автоматическая программа
Мясо | Дичь | Спинка оленя
Продолжительность программы: ок. 100 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 160–170 °C
Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 72 °C (средняя прожарка), 81 °C (полная прожарка)
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 75–85 минут («с кровью»), 85–95 минут (средняя прожарка), 95–105 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (2)

Спинка оленя

Спинка косули

На 6 порций | Время приготовления: 110 минут

Ингредиенты

Для спинки косули:
1,2 кг спинки косули без кости, готовой к кулинарной обработке
1½ л пахты
1 ч. л. смеси пряностей для дичи
1 ч. л. соли
перец

Для обжаривания:
30 г топлёного масла

Для соуса:
125 мл красного вина
800 мл бульона из дичи
125 г крем-фреша
2 ст. л. крахмала
4 ст. л. холодной воды
соль
перец
сахар
смесь пряностей для дичи

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
универсальный противень
термощуп

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.

Приготовление

Спинку косули очистите от плёнок и положите её в пахту примерно на 24 часа. Переверните несколько раз за это время.

Выньте мясо, промойте холодной водой и обсушите. Приправьте смесью пряностей для дичи, солью и чёрным перцем.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Со всех сторон обжарьте мясо в форме для запекания. При необходимости разделите мясо на куски.

Извлеките спинку косули, положите на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте спинку косули.

Для соуса разбавьте выжарившийся сок в форме 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: ок. 55 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 140–150 °C
Внутренняя температура продукта: 60 °C («с кровью»), 72 °C (средняя прожарка), 81 °C (полная прожарка)
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 20–30 минут («с кровью»), 30–40 минут (средняя прожарка), 40–50 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Спинка косули

Рыба

Мы приглашаем вас к столу!

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

Рыба

Советы по приготовлению

Для приготовления рыбы подходят различные режимы, например «Конвекция с паром», «Конвекция плюс» или «Верхний/нижний жар».

Следующие советы помогут вам лучше ориентироваться при приготовлении.

- Целая рыба считается готовой, когда белеют зрачки глаз и легко вынимается спинной плавник.

- Жареная, тушёная и приготовленная на гриле рыба считается готовой, если мясо легко отделяется от костей.

- Прежде чем поместить рыбу в духовой шкаф, приправьте её на свой вкус и обложите сверху тонкими ломтиками сливочного масла.

- Следите за тем, чтобы металлический конец термощупа находилось в центре самой толстой части рыбы.

- По возможности вводите термощуп за головой рыбы параллельно хребту.

Дорада

На 4 порции | Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты

800 г мелкого картофеля
4 дорады (примерно по 300 г), целые, готовые к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
лимонный перец
2 красных сладких перца | крупно нарезанные
3 цуккини, зелёные или жёлтые | нарезанные ломтиками
4 луковицы шалот | нарезанные дольками
3 зубчика чеснока | мелко рубленые
300 г овечьего сыра | нарезанный кубиками
4 веточки розмарина
4 веточки тимьяна
10 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп

Приготовление

Отварите картофель «в мундире» в течение 10 минут.

Предварительно нагрейте духовой шкаф.

Сбрызните рыбу лимонным соком. Приправьте солью и лимонным перцем.

Картофель смешайте с овощами, овечьим сыром, веточками розмарина и тимьяна. Приправьте солью и лимонным перцем и поместите в форму для запекания.

Положите дораду на овощи и вставьте в неё термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте рыбу.

Настройка
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 15 минут)
Длительность: ок. 30–45 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Мелкий картофель имеет диаметр 2,5–4 см.

Дорада

Форель

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

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

Для начинки:
200 г свежих шампиньонов
½ луковицы
1 зубчик чеснока
25 г петрушки
соль
перец

Для обкладывания:
3 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

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 смесь.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Наполните форель смесью и выложите в ряд на противень. Вставьте термощуп. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла.

Поставьте противень в рабочую камеру. Готовьте форель.

Настройка
Автоматическая программа
Рыба | Форель
Продолжительность программы: ок. 36 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 210–220 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/с настройкой времени, через 5 минут
Длительность: ок. 15–25 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Подавайте форель с кружочками лимона и подкопчённым маслом.

Форель

Карп

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ
термощуп

Приготовление

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

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

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Натрите рыбу солью изнутри и полейте половиной соуса.

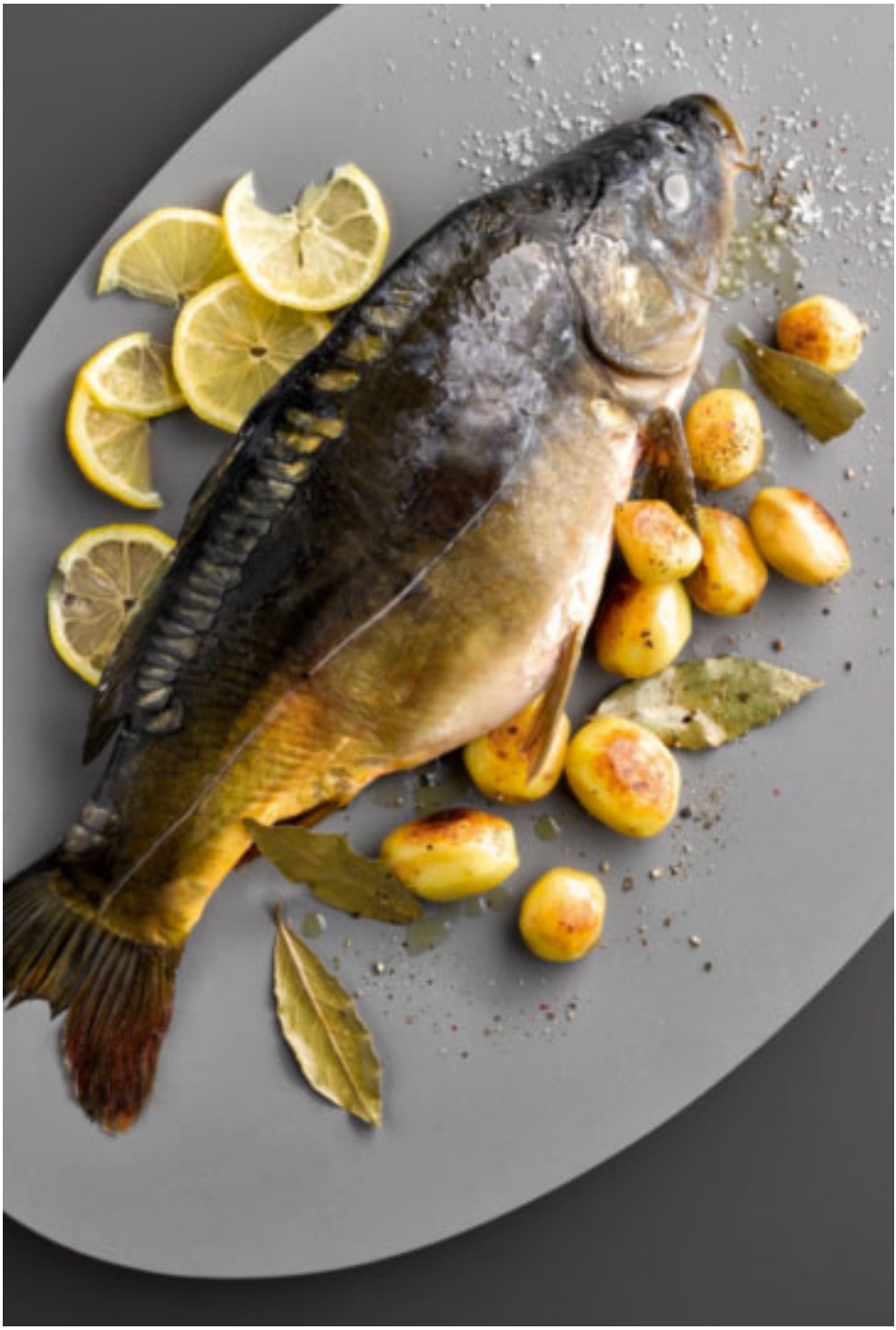
Положите карпа в форму и вставьте в него термощуп. Добавьте оставшийся соус с лавровым листом и горошинами чёрного перца.

Поместите форму в рабочую камеру. Готовьте карпа под крышкой.

Настройка
Автоматическая программа
Рыба | Карп
Продолжительность программы: ок. 77 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 190–200 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 60–70 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Совет
Подавайте карпа, украсив кружочками лимона и коричневым маслом.



Карп

Филе лосося

На 4 порции | Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты

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

Принадлежности:
универсальный противень
термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Выложите филе на противень. Сбрызните лимонным соком. Посолите и поперчите. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла и посыпьте укропом. Вставьте термощуп.

Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте филе.

Настройка
Автоматическая программа
Рыба | Филе лосося
Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 200–210 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/с настройкой времени, через 5 минут
Длительность: ок. 10–20 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Филе лосося

Форель озёрная

На 4 порции | Время приготовления: 65 минут

Ингредиенты

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

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

Принадлежности:
деревянные шпажки
универсальный противень
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.

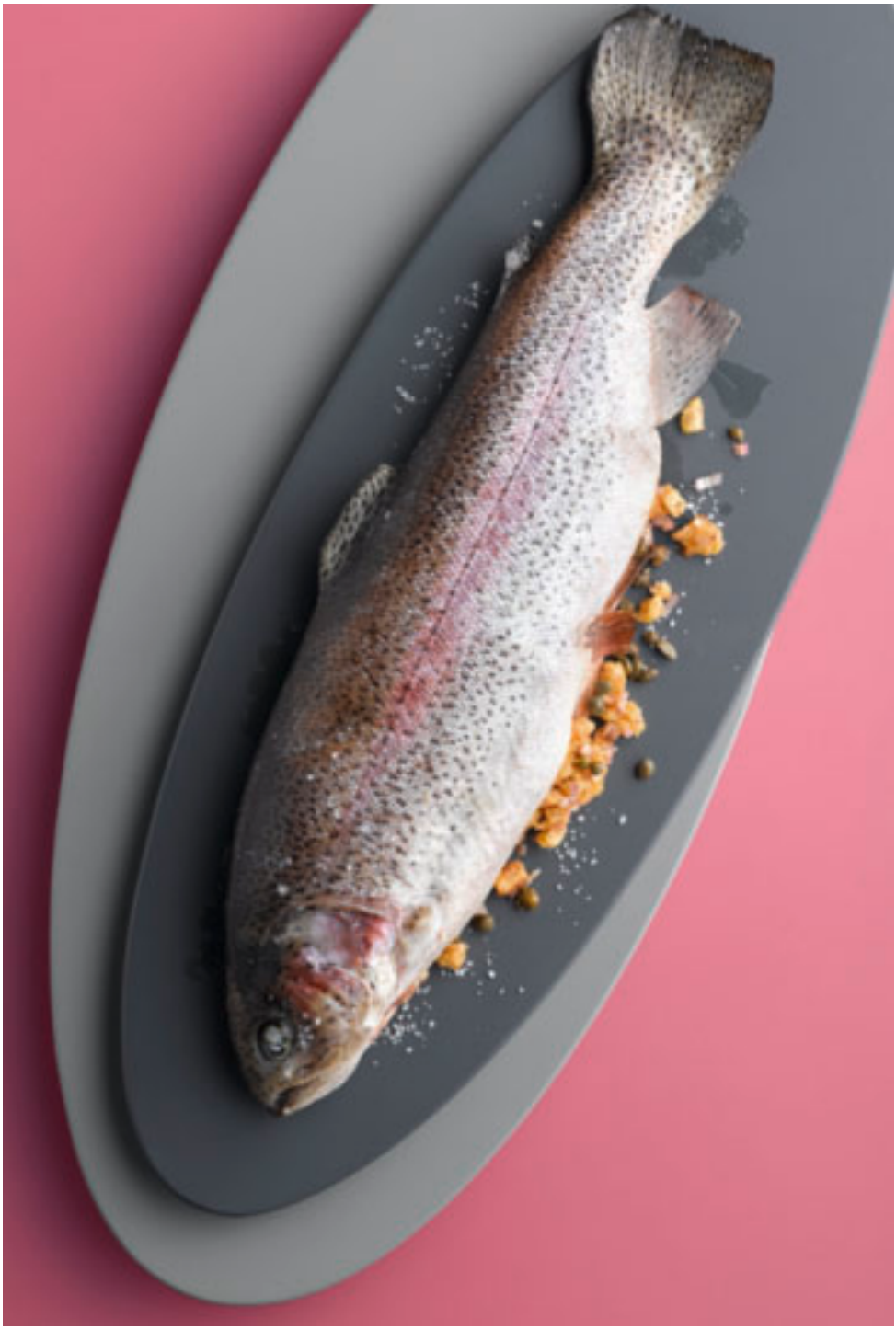
Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Начините форель полученной смесью. Скрепите разрез маленькими шпажками.

Положите рыбу на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Доведите до готовности.

Настройка
Автоматическая программа
Рыба | Филе лосося
Продолжительность программы: ок. 52 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 210–220 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Температура: 160–180 °C
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/с настройкой времени, через 5 минут
Длительность: ок. 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)



Форель озёрная

Филе сайды

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

3 луковицы
40 г сливочного масла
500 г помидоров
750 г филе сайды, готового к кулинарной обработке
½ лимона | только сок
соль
перец
100 мл молока, жирность 3,5%
1 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. петрушки | рубленая

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для запеканки, Ø 26 см
термощуп
решётка

Приготовление

Нарежьте лук тонкими колечками и припустите в половине сливочного масла. Помидоры нарежьте кольцами.

Сбрызните сайду лимонным соком. Посолите и поперчите.

Смажьте форму для запекания. Положите лук в форму. Сверху положите помидоры. Посолите и поперчите. Положите филе сайды на помидоры.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Предварительно нагрейте духовой шкаф.

Растопите оставшееся сливочное масло. Полейте филе маслом и молоком. Посыпьте панировочными сухарями. Вставьте термощуп.

Поставьте в рабочую камеру и доведите до готовности.

Посыпьте петрушкой и подавайте.

Настройка
Режимы работы Конвекция с паром + Верхний/нижний жар
Температура: 170–180 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 30–40 минут
Количество/вид паровых ударов: 2 паровых удара/с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 15 минут)
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Вместо сайды можно использовать морского леща.

Филе сайды

Филе судака с овощами

На 4 порции | Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты

4 филе судака (по 150 г), готовые к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
перец
4 луковицы шалот | нарезанные кубиками
150 г помидоров черри
1 сладкий красный перец | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 сладкий жёлтый перец | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 цуккини | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 ст. л. смеси рубленой зелени
5 ст. л. оливкового масла

Принадлежности:
форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Поместите форму в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Сбрызните филе рыбы соком лимона и приправьте солью и перцем.

Смешайте овощи в миске. Приправьте солью, перцем и травами.

Выньте из рабочей камеры прогретую форму для запекания и смажьте её оливковым маслом. Распределите овощи по форме.

Поместите форму в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Положите филе на овощи и доведите до готовности.

Настройка
Автоматическая программа
Рыба | Филе судака с овощами
Продолжительность программы: 15 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция с паром + Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/вид паровых ударов: 1 паровой удар/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 10 минут
Уровень: 3 [2] (3)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Гриль большой
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Температура: 240 °C
Длительность: 5 минут

Филе судака с овощами

Запеканки и гратены

Рандеву с наслаждением

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

Гратен с салатным цикорием

На 4 порции | Время приготовления: 55 минут

Ингредиенты

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

Для сырного соуса:
30 г сливочного масла
40 г пшеничной муки, тип 405
750 мл молока, жирность 1,5%
250 г тёртого сыра
1 среднее яйцо | только желток
мускатный орех
соль
перец
1 капля лимонного сока

Принадлежности:
форма для запекания
решётка

Приготовление

Удалите твёрдую, горькую часть цикория.

Растопите 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 запекания.

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.

Залейте цикорий сырным соусом и посыпьте оставшимся сыром.

Гратен с салатным цикорием выпекайте на решётке в рабочей камере до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием
Продолжительность программы: 40 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 33–46 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Гратен с салатным цикорием

«Искушение Янсона»

На 4 порции | Время приготовления: 95 минут

Ингредиенты

Для запеканки:
1 кг картофеля
125 г филе шведских анчоусов
1 луковица | нарезанная тонкими кольцами
200 г сливок
2 ст. л. панировочных сухарей

Для формы:
1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности:
тёрка для крупной стружки
форма для запекания, 29 × 21 см
алюминиевая фольга

Приготовление

Порежьте картофель тонкой соломкой или натрите на крупной тёрке. Смажьте форму для запекания.

Уложите в форму слоями картофель, филе анчоусов и кольца лука. Первый и последний слои должны быть из картофеля. Полейте сливками и посыпьте панировочными сухарями.

Поставьте в рабочую камеру и запекайте.

Через 30 минут накройте форму алюминиевой фольгой, чтобы поверхность запеканки не стала слишком тёмной.

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Гратен по-шведски
Продолжительность программы: 67 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 65–75 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
«Искушение Янсона» — шведское блюдо.

«Искушение Янсона»

Картофельный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для гратена:
1 кг нерассыпчатого картофеля | тонкие ломтики
400 г сливок
соль
перец
мускатный орех
50 г тёртого сыра

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
фарфоровая форма для запекания, вместимость 3 л
решётка

Приготовление

Смажьте форму для запекания. Уложите ломтики картофеля.

Взбейте яйца со сливками, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом, залейте картофель смесью.

Сверху посыпьте сыром.

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

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Гратен
Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Гратен получается более лёгким, если в него добавить смесь из сливок и молока.

Картофельный гратен

Картофельно-сырный гратен

На 4 порции | Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты

Для гратена:
600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:
250 г сливок
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех

Для посыпки:
75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:
1 зубчик чеснока

Принадлежности:
форма для запекания, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Натрите форму для запекания чесноком.

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

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

Посыпьте сыром.

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

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Гратен
Продолжительность программы: ок. 58 минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 180–190 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Картофельно-сырный гратен

Сырное суфле

На 4 порции | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для суфле:
40 г сливочного масла
40 г пшеничной муки, тип 405
375 мл молока, жирность 3,5%
100 г острого сыра (Грюйер) | тёртый
3 средних яйца
соль
перец

Для формы:
1 ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для суфле, Ø 20 см
универсальный противень

Приготовление

Растопите сливочное масло. Добавьте муку. При постоянном помешивании добавьте молоко и доведите до кипения, чтобы образовалась густая кремообразная масса соуса бешамель.

Постоянно помешивая, в течение нескольких минут уваривайте соус. Добавьте сыр.

Смажьте форму для суфле. Отделите желтки от белков и взбейте белки в густую пену.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Добавьте желтки к немного охлажденной массе из соуса и сыра. Осторожно вмешайте взбитый белок. Посолите и поперчите.

Заполните массой форму для суфле. Поставьте форму на противень, поместите в духовой шкаф и налейте в противень примерно 1 л (2 л) воды.

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Сырное суфле
Продолжительность программы: 41 минута

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35–45 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Сырное суфле

Лазанья

На 4 порции | Время приготовления: 125 минут

Ингредиенты

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
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
перец
мускатный орех
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая

Для посыпки:
200 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:
форма для запекания, 32 × 22 см
решётка

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду с покрытием. Обжарьте кубики шпика, добавьте фарш и жарьте, постоянно помешивая. Добавьте лук и припустите. Измельчите помидоры. Добавьте помидоры, сок от них, томатную пасту и бульон. Приправьте травами, солью и перцем. Варите примерно 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, чёрным перцем и мускатным орехом. Варите соус примерно 5 минут на медленном огне. В конце добавьте петрушку.

Для лазаньи выложите ингредиенты в форму слоями в следующем порядке:
– третью часть томатно-мясного соуса;
– 4 пластины теста для лазаньи;
– третью часть томатно-мясного соуса;
– половину соуса с шампиньонами;
– 4 пластины теста для лазаньи;
– третью часть томатно-мясного соуса;
– половину соуса с шампиньонами.

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

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Лазанья
Продолжительность программы: 60 [60] (58) минут

Ручной режим
Режимы работы: Верхний/нижний жар
Температура: 185–195 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 1

Мусака

На 6 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

1,25 кг баклажанов
соль
90 мл оливкового масла

Ингредиенты для мясного соуса:
3 ст. л. растительного масла
750 г фарша, половина свиного и половина говяжьего
1 луковица | нарезанная кубиками
480 г консервированных помидоров (вес без жидкости) | слегка растолчённые
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая
125 мл белого вина
соль, перец
3 ст. л. панировочных сухарей
2 яйца | только белок

Для соуса бешамель:
40 г сливочного масла
40 г пшеничной муки, тип 405
500 мл молока, 3,5%
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех
50 г тёртого сыра Гауда
2 яйца | только желток

Для посыпки:
50 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:
решётка
2 противня для выпечки
бумажные полотенца
форма для запекания, 32 × 22 см

Приготовление

Порежьте баклажаны полосками толщиной примерно 1 см, посолите и оставьте пропитываться примерно на 20 минут.

Для соуса обжарьте фарш на растительном масле. Добавьте лук и жарьте. Добавьте помидоры, петрушку и вино. Хорошо посолите и поперчите. Варите примерно 15 минут на медленном огне. Немного охладите соус. Вмешайте панировочные сухари и белок для густоты.

Прогрейте духовой шкаф согласно настройкам. Обсушите баклажаны бумажными полотенцами и распределите на 2 противнях. С двух сторон смажьте тонким слоем оливкового масла. Поместите противни в рабочую камеру и запекайте.

По истечении половины времени приготовления переверните баклажаны и продолжайте готовить до светло-коричневого цвета.

Для соуса бешамель разогрейте сливочное масло, добавьте муку и потушите. Влейте молоко. 5 минут варите соус при постоянном помешивании. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Снимите кастрюлю с плиты. Добавьте сыр и желток.

Уложите половину баклажанов в форму для запекания, сверху выложите мясной соус. Затем выложите остальные баклажаны и нанесите сверху соус бешамель. Посыпьте мусаку оставшимся сыром.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и запекайте для золотистого цвета.

Настройка
Приготовление баклажанов
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 200 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20–25 минут
Уровень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Муссака
Продолжительность программы: 47 [47] (43) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40–50 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Мусака

Запеканка из макарон

На 4 порции | Время приготовления: 85 минут

Ингредиенты

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

Для запеканки:
1½ ст. л. сливочного масла
2 луковицы | нарезанные кубиками
1 сладкий перец | нарезанный кубиками примерно по 1 см
2 небольшие моркови | нарезанные ломтиками
150 г крем-фреша
75 мл молока, жирность 3,5%
соль
перец
300 г мясистых помидоров | нарезанные крупными кубиками
100 г варёной ветчины | нарезанная кубиками
150 г овечьего сыра с зеленью | нарезанный кубиками

Для посыпки:
100 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности:
форма для запекания, 24 × 24 см
решётка

Приготовление

В течение 5 минут отваривайте макароны в подсоленной воде.

Разогрейте сливочное масло в кастрюле и потушите в нём лук. Добавьте сладкий перец и морковь и жарьте ещё 5 минут.

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

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

Посыпьте запеканку сыром.

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

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Запеканка из макарон
Продолжительность программы: 40 [38] (40) минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35–45 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Для запеканки также подойдёт 350 г макарон, отваренных накануне.

Запеканка из макарон

Пастушья запеканка

На 8 порций | Время приготовления: 100 минут

Ингредиенты

Для запеканки:
2 луковицы | мелко рубленные
2 моркови | нарезанные кубиками
2 стебля сельдерея | мелкие кусочки
1 кг фарша из ягнятины
½ ч. л. свежего тимьяна | мелко рубленный
½ ч. л. свежего розмарина | мелко рубленный
1 1/2 ч. л. томатной пасты
200 мл красного вина
1 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 мл куриного бульона
1 ст. л. вустерширского соуса
соль
перец
1,5 г рассыпчатого картофеля | нарезанный кубиками
25 г сливочного масла
5 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для обжаривания:
2½ ст. л. сливочного масла

Принадлежности:
форма для запекания, вместимость 2,5 л

Приготовление

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Припустите лук в сливочном масле в течение 2–3 минут. Добавьте морковь и сельдерей и продолжайте тушить 8–10 минут. Добавьте фарш и обжарьте, постоянно перемешивая. Слейте жир, добавьте розмарин, тимьян, томатную пасту и красное вино.

На среднем огне уварите соус на четверть объёма, всыпьте муку и варите на слабом огне 2–3 минуты.

Влейте куриный бульон и вустерширский соус и варите на слабом огне 45–50 минут. Посолите и поперчите. Тем временем отварите картофель и пюрируйте его со сливочным маслом и молоком.

Выложите мясную смесь в форму для запекания, сверху равномерно распределите картофельное пюре. Поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Запеканки и суфле | Пастуший пирог
Продолжительность программы: 50 минут

Ручной режим
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет
Вместо ягнятины можно использовать говяжий фарш.

Пастушья запеканка

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.

Венский яблочный штрудель

На 2 штруделя | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей
4 листа теста для штруделя (готовая упаковка)
100 г сливочного масла | растопленное
1,5 кг яблок | тонкие ломтики
150 г сахара
50 г изюма
корица

Для обжаривания:
50 г сливочного масла

Принадлежности:
2 бумажных полотенца
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Разогрейте сливочное масло в сковороде и слегка обжарьте панировочные сухари.

Разложите по 2 листа теста немного внахлест на каждом бумажном полотенце.

Смажьте листы половиной сливочного масла и посыпьте панировочными сухарями.

Смешайте яблоки с сахаром, изюмом и корицей. Смесь яблок выложить на панировочные сухари.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Теперь скатайте штрудели, смажьте жидким сливочным маслом. Положите на противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Десерты | Венский яблочный штрудель
Продолжительность программы: 45 минут

Ручной режим
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 170 °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 40–50 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Венский яблочный штрудель

Безе

На 6 порций | Время приготовления: 130 минут

Ингредиенты

5 средних яиц | только белок
275 г сахара
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. белого уксуса
600 г сливок
1 ст. л. сахарной пудры
500 г черники (голубики)
500 г клубники или земляники
500 г малины

Принадлежности:
1 или 2 противня для выпечки или 1 универсальный противень
бумага для выпечки

Приготовление

Взбейте яичный белок в густую пену и при постоянном помешивании всыпайте сахар. В конце введите ванильную эссенцию и уксус, осторожно помешивая венчиком.

Для одного большого безе уложите на противень бумагу для выпечки, для нескольких маленьких безе — на 2 противня.

90-сантиметровый духовой шкаф:
выложите на универсальный противень бумагу для выпечки.

Положите белковую массу на противень и сформируйте круг высотой примерно 3–4 см или несколько маленьких кружков диаметром около 8 см.

Автоматическая программа:
поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Ручной режим:
поставьте в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Хорошо охладите.

Взбейте до густоты сливки с сахарной пудрой, равномерно распределите полученную массу на безе. Украсьте ягодами.

Настройка
Автоматическая программа
Десерты | Безе | целиком/порционно
Продолжительность программы целиком: 100 минут
Продолжительность программы порционно: 65 минут

Ручной режим
Одно большое
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 110 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 80 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 30 °C
Длительность: 20 минут

Несколько маленьких
Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 110 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут
Уровень: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Этап приготовления 2
Температура: 30 °C
Длительность: 20 минут

Пай с лимоном и меренгами

На 10 порций | Время приготовления: 80 минут

Ингредиенты

Для теста:
275 г пшеничной муки, тип 405
150 г сливочного масла
25 г сахара
2 средних яйца | только желток
2–3 ст. л. холодной воды

Для начинки:
4 неочищенных лимона | сок и тёртая цедра
75 г кукурузного крахмала
500 мл воды
5 средних яиц
175 г сахара

Для глазури :
275 г сахара

Принадлежности:
форма для тортов, Ø 25 см
решётка

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, сливочного масла, сахара, воды и яичных желтков и поставьте его в холодное место на 30 минут.

Для начинки хорошо перемешайте лимонную цедру, лимонный сок и кукурузный крахмал. Воду в кастрюле доведите до кипения. Постоянно помешивая, добавьте в неё лимонно-крахмальную смесь и уваривайте смесь до вязкости.

Отделите белки от желтков. Белки для глазури отставьте в сторону. Осторожно вмешайте в лимонную смесь сахар и желтки, доведите до кипения, снимите с панели конфорок и охладите.

Раскатайте тесто, поместите его в форму для торта, наполните форму лимонным кремом и разгладьте его сверху.

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

Для глазури взбейте белки с сахаром в густую пену. Равномерно нанесите её на лимонный крем.

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

Ручной режим:
поставьте в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2 до золотистого цвета.

Настройка
Автоматическая программа
Десерты | Лимонный пай
Продолжительность программы: 60 минут

Ручной режим
Этап приготовления 1
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура:185 [185] (180) °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 170 °C
Длительность. 20 минут

Пай с лимоном и меренгами

Шоколадные пирожные

На 8 порций | Время приготовления: 70 минут

Ингредиенты

Для теста:
70 г тёмного шоколада
70 г сливочного масла
70 г сахара
4 средних яйца
70 г миндаля | молотый
20 г панировочных сухарей
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
универсальный противень
мелкое сито

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 добавьте в шоколадную массу.

Смажьте формочки. Заполните их полученной массой.

Поставьте формочки на противень и поместите 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: Верхний/нижний жар
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35–45 минут
Уровень: 1

Шоколадные пирожные

Рецепты от А до Я

Абрикосовый торт со сливочной глазурью 26
Австрийское печенье «Линцер» 70

Багет 90
Бедро индейки 154
Безе 262
Белый хлеб (подовый) 112
Белый хлеб (формованный) 110
Бисквит 36
Бисквитный корж 32
Быстрый пирог 28

Ванильные рогалики 76
Венский яблочный штрудель 260

Говядина Веллингтон 178
Гратен с салатным цикорием 240
Грудинка свиная 204
Грушевый пирог с миндальной глазурью 30
Гусь (не фаршированный) 146
Гусь (фаршированный) 144

Дорада 224

Жаркое из окорока 202
Жаркое с корочкой 200

Заварное пирожное 80
Закрытый яблочный пирог 24
Запеканка из макарон 254
Зерновой хлеб 106

Индейка (фаршированная) 152
«Искушение Янсона» 242

Йоркширский пудинг 192

Каре ягнёнка с овощами 170
Карп 228
Картофельно-сырный гратен 246
Картофельный гратен 244
Киш лорен 132
Копчёная корейка (запекание) 196
Копчёная корейка
(низкотемпературное приготовление) 198
Кролик 214
Куриные окорочка 150
Курица 148

Лазанья 250

Масляный пирог 40
Маффины с грецким орехом 78
Маффины с черникой 68
Миндальные пирожные 72
Многозерновые булочки 118
Мраморный пирог 48
Мусака 252

Начинки для бисквита 38
Начинки для бисквитных коржей 34
Начинки для заварных пирожных 82
Нежный яблочный пирог 22
Ножка зайца 212
Ножка ягнёнка 172

Оссобуко 168
Открытый фруктовый пирог 50
Открытый фруктовый пирог
(песочное тесто) 52
Отсадное печенье 74

Пай с лимоном и меренгами 264
Пастушья запеканка 256
Песочный пирог 56
Пикантный открытый пирог
(песочное тесто) 136
Пикантный открытый пирог
(слоёное тесто) 134
Пирог с крошкой и фруктами 62
Пицца (дрожжевое тесто) 128
Пицца (творожно-сдобное тесто) 130
Плетёнка дрожжевая 98
Плетёнка по-швейцарски 100
Плоский хлеб 96
Пряник 116
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный 114
Пшеничные булочки 122

Ржано-пшеничный хлеб 104
Ржаные булочки 120
Рождественский кекс 60
Рождественский окорок 210
Ростбиф (запекание) 188
Ростбиф
(низкотемпературное приготовление) 190
Рубленая говядина 180
Рулет из рубленого мяса 194

Свиное филе (запекание) 206
Свиное филе
(низкотемпературное приготовление) 208
Спинка косули 218
Спинка оленя 216
Спинка телёнка (запекание) 162
Спинка телёнка
(низкотемпературное приготовление) 164
Спинка ягнёнка (запекание) 174
Спинка ягнёнка
(низкотемпературное приготовление) 176
Сырное суфле 248
Тарт фламбе 126
Телячья голень 160
Тигровый хлеб 108
Торт «Захер» 54
Тушёная говядина 186
Тушёная телятина 166

Утка (фаршированная) 142

Фигурное печенье 66
Филе говядины (запекание) 182
Филе говядины
(низкотемпературное приготовление) 184
Филе лосося 230
Филе сайды 234
Филе судака с овощами 236
Филе телятины (запекание) 156
Филе телятины
(низкотемпературное приготовление) 158
Форель 226
Форель озёрная 232
Фруктовый пирог (Ø 15 см) 42
Фруктовый пирог (Ø 20 см) 44
Фруктовый пирог (Ø 25 см) 45

Хлеб из спельты 94
Хлеб с орехами 102

Чизкейк на противне 46

Швейцарский деревенский хлеб 92
Шоколадно-ореховый пирог 58
Шоколадные пирожные 266

Выходные данные

Редактура:
Завод Ёльде
Завод Гютерсло

Разработка рецептов:
Испытательная кухня, завод Ёльде

Фотография:
Фотостудия Каса, Мюнстер

Стилистика:
Ренате Неетикс, Билефельд
Фотостудия Каса, Мюнстер

Фуд-стилистика:
Ренате Неетикс, Билефельд

Концепция, создание и производство:
Marketing Communication International
Miele Гютерсло

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

© Miele & Cie. KG
Гютерсло

Право на изменение сохраняется

1. Издание
Mat.-Nr. 11344490